

# 市電百景

ローリー卿が見守る軌道。



山鼻線沿線で生まれ育った私にとって、すすきは歓楽街である以上に「マチ(都心)」の入口でした。物心がついた頃にはすでにここが終点。電車を降りると、ニッカの看板のおじさん=ローリー卿を見上げながら、デパート巡りやレストランでの食事に胸をときめかせたものです。

現在のあの看板は、実は平成14(2002)年にリニューアルされた3代目。初代が設置されたのは昭和44

(1969)年のことでした。顔の部分が現在よりも二回りほど小さかったようです。

当時のすすきの交差点は、駅前通を南下してきた市電が、西(山鼻線)と東(豊平線)とに分岐する、交通の要衝でした。苗穂や新琴似、豊平方面に向かう、新旧さまざまな電車たちが、朝から夜までひっきりなしに行き交っていました。

しかし、2年後の昭和46(1971)年の地下鉄南北線の開通

と交代するように、駅前通と豊平方面の路線は廃止。山鼻線だけを残し、ローリー卿の目の前で軌道が撤去されました。

それから約40年。時代は再び市電を必要とし始めました。いくつかの紆余曲折を経て、市電のループ化がいよいよ実現しようとしています。

軌道の撤去、地下鉄の開通、40年以上にわたる交差点の変化をローリー卿は優しい眼差しで見守り続けています。

和田哲さんのトークで市電の旅にでかけました。



9月28日(土)北海学園札幌高校・文化教養部の父兄のみなさんが集い、和田哲さんをガイドに迎えての市電ツアーを実施。沿線のまち、歴史・文化遺産について、和田さんが興味深いお話を披露しました。参加したみなさんは、和田さんのトークに、うなずき連発。約1時間半の市電再発見の旅を楽しみました。



<< Today's guest

和田哲 satoru wada

まち歩き研究者。1972年札幌市生まれ。古地図、古写真、鉄道唱歌の歌詞から北海道の歴史を紐解くことを趣味とする。あるた出版編集部。



明治5年に端を発し、日本に誇る札幌の地酒を造り続けてきた清酒「千歳鶴」。昭和34年に竣工した「丹頂蔵」は、当時国内最大級の規模を誇った酒造工場です。工場に入ると、中はしんとした静寂の空間。取材した10月初旬は仕込み前の時期で、早仕込みが10月末、本格的には11~3月が仕込みの時期だといいます。

酒造りの工程→精米した米を蒸し上げる→そこから米麹をつくる→米麹から酒母をつくる→酒母を使ってもろみをつくる→もろみを発酵させて搾る→搾った酒を濾過する→火入れて熟成・貯蔵する→という流れを、日本清酒(株)広報営業商品企画・資材管理部の石井博さんに案内していただきました。

「仕込みが始まると社のOBや農家の方々が集まって、30人程が夜通し作業を行います。その時期はとにかくフル稼働。スタッフは板間に布団を敷いて、交代で休み、働くのです」

では、千歳鶴の旨さの理由とは？

「なにより水。地下150mから汲み上げる豊平川の伏流水です。北海道屈指の水脈があるからこそ、この土地を離れることはできないです」と語る石井さん。

工場内に、威風堂々「一番よい酒 千歳鶴」と記された大きな扉。そこには50年以上生き続ける、酒造りの誇りが刻まれているようです。残念ながら仕込みの活気は見られなかったけど、歴史の重みと酒造りの神秘を垣間見ることができました。



石井博さん



## まちの工場見学

札幌のまちにある、ものづくりの現場をレポート。普段見ることのない、ちょっと異次元の旅へいっきまーす。

#01 千歳鶴「丹頂蔵」

shop data



千歳鶴 酒ミュージアム

札幌市中央区南3条東5丁目1番地

🕒 10:00~17:00(入場無料)

🗓 年末年始

☎ 011-221-7570

※ 蔵見学は10名以上のご予約制。

※ ご希望の方は事前にお問い合わせください。

