

探訪 北の風景 68

日本初のじゃがいも焼酎 清里焼酎醸造所

オホーツク管内清里町

青木和弘

知床半島の付け根、斜里岳（1547メートル）の麓に広がる美しい畑作地帯にあるのが清里町だ。小麦、ビート、ジャガイモの大規模生産地として知られ、日本で初めて「じゃがいも焼酎」を製造販売した焼酎の町。人口は本年10月末日現在4019人である。

清里町は1943年に現在の斜里町と小清水町から分村して誕生した。この地域の農地開拓は大正時代から始まり、鉄道敷設も同時に進んだので、沿線への入植が進んだ。

清里町が、町を代表する特産品の開発に着手したのは1975年。当時、十勝管内池田町の十勝



ワインが一大旋風を巻き起こしていた。

まず、九州の芋焼酎のように、特産のジャガイモを使って北海道らしい焼酎を作れないかと考えた。「じゃがいも焼酎」など、どこにもない時代だ。町は、醸造技術の開発を、4月に採用したばかりの新人町職員、後に同町焼酎醸造所所長を務める故・長屋将木氏に託した。長屋氏は国税庁醸造試験場第4研究室に同年4月から1年間、研修生として学んだ。南九州の焼酎工場や八丈島の焼酎会社でも見学や実習を重ね、焼酎の歴史や焼酎と食文化などの貴重な体験を携え、翌年、清里町に戻った。

町はこの年、製造工場を建設し、酒類試験醸造免許を取得して試験製造を始める。小さな町営醸造所の誕生だ。当時の様子を長屋氏は「じゃがいも焼酎」は造ってみたものの、芋（甘薯）焼酎のような香りも味も出ず、その難しさを痛感した」と記している（日本醸造協会誌（2007年第4号）。その後、醸造方法を一つ一つ丹念に研究し1979年、待望の本格焼酎「きよさと」の販売にこぎ着ける。

しかし、西日本との焼酎文化の違いで、大きな壁にぶつかった。九州では、ふくよかな香りの芋焼酎や麦焼酎などの乙類が主流で、お湯割りなどで飲むが、北海道は、ピュアで安価な甲類がほとんど。ウメジュースや番茶で味を付けて飲んでい



じゃがいも焼酎「北海道 清里」や特産品の販売をおこなっている「きよ〜る」では、焼酎の試飲もでき、焼酎の町内限定品の一升瓶や、摩周湖水系の水で醸造した「神の子池」もある

たのだ。それなのに完成した「じゃがいも焼酎」は芋焼酎のような香り豊かな乙類だった。いまでも、乙類の愛好者が増えているが、当時、北海道で販売するには、「九州で生まれた本格焼酎」は苦戦したのだ。でも、改良に改良を続けた結果、全国ブランドの人気じゃがいも焼酎「北海道 清里」にこぎつけた。2014年に製品のラインアップを基本4種類に整理し、ボトルデザインも一新。このボトルは15年度グッドデザイン賞を受賞し、焼酎の売り上げも急増して1億円を超えていく。

「北海道 清里」は4種類ある。700ミリリットル25度（税抜き1250円）、同・樽（同1380円）、同44度原酒（同3200円）、同44度原酒5年（同5000円）だ。一番人気は「樽」で、



ヨーロツパの古城を思わせる清里焼酎醸造所。晴れていると背景に斜里岳が見える。7月中旬ごろは周囲にジャガイモの花が咲き誇ってみごとだ。冬は真っ白な雪に包まれた風景も実に美しい



摩周湖の伏流水が湧きだしているといわれる神の子池は阿寒摩周国立公園内にあって透明で美しいブルーの水をたたえている。いまでは清里町一番の人気観光地だ

薄い色が付いている。水割りでもロックでも、お湯で割っても飲みやすい。どの製品にも共通するのはまろやかな口当たりとやさしい味わいだ。限界の度数ともいえる原酒は、がっちり冷やしてとろりとした味わいを楽しむのもいい。ちなみに清里町は北緯44度だという。

原料は、麴（こうじ）づくりのベースに大麦を使う。麴は白麴で、黒麴よりソフトな味わいになる。主原料のジャガイモは清里産の「コナフフキ」で、主にテンプリン加工用の品種だ。色が白くテンプリン含有量が非常に多いので、焼酎造りと相性がとてもいいのだ。水は斜里岳水系の透明度抜群の清水である。

醸造所では8月下旬から11月上旬にかけて醸造風景をガラス越しに見ることができる。