

遥かなるヤマと 百年蔵の馥郁と

百年を優に超えるその蔵に足を踏み入れると
馥郁たる酒の香とともに、
得も言われぬ、濃密な空気に包まれる。

それは幾重にも積み重ねられた

この地の記憶の層なのか。

地域経済のみならず、日本を支えた

空知の石炭産業は、

百有余年の峠を越して潰えたが

その記憶は今も旨酒に宿る。

あらためて炭鉱の盛衰を振り返り、

峠の先に続く道を望む。

栗山は小林酒造、百年蔵の地の酒を利く。

安田くみ子一文

text: Kumiiko Yasuda

露口啓二 | 写真

photo: Keiji Tsuyuguchi

小林酒造最古の蔵である四番蔵は別名「神の蔵」、札幌軟石造りで築110年。国の登録有形文化財。2階奥には守り神の大樽が鎮座する。100年以上封印されている「神の酒」だ（非公開）

石炭のまちと栗山の酒

映画「鉄道員」のワンシーン。昭和50年代後半のある正月。廃線周辺の国鉄幌舞線の終着駅、幌舞駅で佐藤乙松駅長（高倉健）が下り列車の到着を待つ。やがて定刻から6分遅れで、キハ12系の一両ディーゼル車が到着。ホームに降り立ったのは、古くからの同僚で乙松とともにD51を走らせていた杉浦仙次（小林稔侍）だ。手にはおせちの重箱と祝い酒――。酒の銘柄は、「北の錦紋本醸造」。

かつて炭鉱まちとして賑わった、幌舞。まちの名も国鉄路線名も映画上の架空の設定ではあるが、北海道人として、また日本酒党としては、このシーンに登場するのはやはり小林酒造の酒「北の錦」でなくてはならない。

1878（明治11）年創業、小

興業が急ピッチで進められていた。1873（明治6）年、お雇い外国人の一人である地質学者ライマンの鉱山踏査によって、幌内（現在の三笠）は開坑適地とされ、さらに詳細な調査が進められた。これは、北海道のみならず、日本国を動かす一大エネルギーの鉱脈を掘り当てたのにも等しい。開拓に一気に拍車がかかる。

札幌から栗山へ

米三郎が札幌で商いを始めた4年後の1882（明治15）年には、幌内からの石炭輸送のため、手宮―幌内間に国内で3番目の鉄路「幌内鉄道」が全通。それに伴い、船舶航路の玄関口小樽からは、移住者、渡航者も行き交い、大動脈「札幌」は北海道開拓の中心となっていく。

しかし、1900（明治33）年、米三郎は伸展著しい道都札幌をあとにする。新天地を求めて栗山にその拠点を移したのはなぜか。現社長である四代目とともに、小林酒造を切り盛りする小林精志専務



石狩炭田の開発とともに、栗山の小林酒造は飛躍的に業績を伸展させる。昭和10年代、販路は道内一円に加え、樺太、内地にまでおよんだ。当時の盛況ぶりを伝える「酒樽運搬自動車」 写真提供：小林酒造

に経緯を聞いた。「酒造業として札幌の地が手狭になったというところもありますが、最大の要因は、燃料の確保です。当時は幌内に続き、歌志内、夕張でも炭鉱が開坑。石炭を入手するのに炭鉱のそばは好立地だったわけです。大きな釜で酒米を蒸しあげるには、熱量のある石炭は最適なエネルギー。札幌では釜も小さく、薪でしか蒸せなかった。事業伸展のために着目

した地の利、それがここ栗山だったのです」

米三郎は、道都札幌と産炭地の中間に位置する栗山の現在地に1万坪の土地を入手、事業の一切を挙げて現地に移転した。酒蔵3棟より酒造業を再開。登録商標は「北の錦」。北の地で錦を飾らん――心機一転、米三郎の意気込みは、のちに真の地酒として醸されていく。

販路は樺太、内地にまで

1914（大正3）年、初代小林米三郎の死去に伴い、小林業（旧姓田中）が継承して二代目米三郎を襲名した。

二代目の明敏な経営手腕と先見の明は、事業をさらに伸展させ、道内の酒造業界においてその地位を不動のものとする。1918（大正7）年の開道50周年北海道博覧会において優良清酒として褒賞を受け、その実績に乘じ、札幌・小樽の業者が独占していた北炭の納入権も取得。販路の拡張とともに生産規模も拡大し、年ごとに増加する需要に応じていた。

昭和10年代には総生産量8千数百石に達し、販路は全道はもとより、樺太、さらに内地にまでおよんだ。

さて、当時の社会・経済はどのような状況にあったのか。二代目

特集 北海道の日本酒



築110年の四番蔵外観。隣の蔵のレンガは栗沢にあった自社工場で焼かれたもの。酒蔵は一番蔵から六番蔵まですべて国の登録有形文化財



日本酒振興に精力的に駆け回る小林精志専務（左）と、南杜氏。右ページ写真のレンガ蔵の前にて

炭鉱の記憶から地域再生へ

札幌国際大学観光学部准教授
NPO法人炭鉱の記憶推進事業団・理事長 吉岡 宏高

北海道の石炭生産は、幕末の1860年前後に始まった。諸外国への函館開港を契機として、江戸幕府によって白糠炭山(白糠町)と茅沼炭山(泊村)が開発されたが、これらは技術的にも未熟で炭層の質・量の点からも限界があった。

近代炭鉱のスタートとなったのは、1879(明治12)年開鉱の官営幌内炭鉱(三笠市)である。石炭運搬のための幌内鉄道(小樽市手宮〜三笠市)が、全国3番目の鉄道として1882(明治15)年に全通したことからもわかるように、炭鉱開発は北海道内陸部開拓の先兵としての国家プロジェクトであった。その後、幌内炭鉱は、開拓使の役人であった堀基が設立した北海道炭礦鉄道(=北炭、後の北海道炭礦汽船)に払い下げられ、同社によって、空知炭鉱(歌志内市)・夕張炭鉱(夕張市)の開発や室蘭への鉄道延伸が図られた。

1906(明治39)年に鉄道が国有化され、北炭による優良鉱区と鉄道輸送の独占体制が崩れた。これを契機に、財閥系企業を中心とした北海道進出が活発化し、石狩炭田のみならず釧路炭田や留萌炭田でも新鉱開発が相次いだ。なお、北炭は買収資金をもとに日本製鋼所を設立し、その後は製鉄へと進出(現在の新日鉄室蘭製鉄所)、鉄のまち室蘭の基盤が形成された。

戦時期の1940(昭和15)〜1944(昭和19)年には、全道の石炭生産量は、一時的に約1500万トンに達した。しかし終戦後は、無理な採炭の反動で生産量は低迷し、1946(昭和21)年には最盛期の1/3である500万トン台にまで落ち込んだ。当時、わが国唯一のエネルギー源であった石炭なしには戦後復興はあり得ないことから、石炭産業へ優先的に資源を投入して復興を果たそうという「傾斜生産方式」が強力に推進され、炭鉱は活況を呈した。この頃、NHKでは夜のゴールデンタイムにラジオ番組「炭鉱に送る夕」が放送され、炭鉱の出炭量が国民の関心事であったことが伺える。

その後、好不況の波を繰り返しながらも、1957(昭和32)年には炭鉱数158(うち石狩炭田で2/3を占める)と最大を記録し、1960年前後には生産量も戦前の水準にまで回復した。これが第二のピークであり、炭鉱が最も繁栄した時代である。戦後の労働運動によって炭住や福利厚生施設は充実し、スポーツや文化活動は隆盛を極めた。映画は札幌より先に炭鉱の映画館で封切られ、「三種の神器」と言われた白黒テレビ・冷蔵庫・洗濯機が道内で最も早く家庭に普及したのは炭鉱であった。

だが繁栄は長く続かず、1960年代に入ると石油が急激に普及して、石炭産業は坂道を転げ落ちるように斜陽化する。このような事態に手をこまねいていたのではなく、「スクラップ・アンド・ビルド」によって生産性の高い炭鉱への積極的な投資と、運搬システムの合理化、採炭方式の機械化を徹底して、

生き残りを図った。その結果、1960年代には全道出炭量は2000万トンを超え、第3のピークを迎えた。なかでも、炭質が良く埋蔵量も豊富であった石狩炭田は、それまで日本最大であった筑豊炭田の生産量を抜き、わが国最大の産炭地としての地位を不動のものにした。

しかし、1970年代に入ると、もはや石油に対抗できないことが決定的となり、4つのエリア(空知北部=住友赤平・三井芦別・空知・三井砂川、空知中部=北炭幌内、空知南部=北炭夕張新・三菱南大夕張・北炭真谷地、釧路=太平洋)に生産を集約し、1000万トンの生産量を維持した。1980年代に入ると、生き残った炭鉱も段階的に閉山し、現在は釧路コールマイン(釧路市、旧太平洋炭鉱)で限定的な坑内採炭が行われているに過ぎない。



昭和35年、赤平駅にて(写真提供:赤平市)

もともと炭鉱によって街ができた旧産炭地域では、基幹産業の石炭産業が崩壊すると、夕張市にみられるように経済・社会的な困難が一気に噴出した。人口は最盛期の半分以下となり、高齢化率(65歳以上の人口比率)は40%を超えている。1960年代に炭鉱が閉山した他の国内産炭地と異なり、北海道では1980年代まで石炭生産が続いていたことによって、炭鉱なき後の地域振興は、過去のものではなく未だ現実的な問題であると言える。

これまでの産炭地域の振興策は、外部からの企業誘致やテーマパークなど地域の歴史的な文脈に背を向けたものが多く、成果を挙げるに至らなかった。そこで近年、注目されているのが、炭鉱遺産や固有の生活文化という「炭鉱の記憶」を手がかりにした地域再生に向けた市民の動きである。鉄道網、テレビ局、新千歳空港の滑走路、札幌のタクシー会社…など、今日の便利な生活は、石炭産業によってつくられた基盤によって支えられている。「炭鉱の記憶」は、炭鉱なき後も、私たちの暮らしの中に息づいている。その意味と価値をもう一度問い直す動きを通じて、混迷を深める日本の未来にとっての教訓とヒントを得ることができるのではないかと期待される。



創業当時の酒林が天井いっばいに吊るされている様は圧巻

ギ一転換が推し進められ、エネルギーの主役は石炭から石油へと移行。
空知の産炭地では、エネルギー転換の急速な進行により、閉山が相次いだ。
それまで道内各地の炭鉱に納入していた小林酒造も経営戦略の見直しを余儀なくされる。一大転換が訪れたのだ。
家々のストローは石炭から石油に切り替えられ、酒類の嗜好もビール、ワイン、焼酎、ウイスキーと多様化。日常的な飲習慣はもとより、ハレの祝い酒まで、日本酒の出番は、めっきりと減っていく。

米三郎が就任する少し前、明治後期から昭和までの北海道を振り返ってみよう。
北海道炭礦鉄道会社、「北炭」の存在抜きには、この時代は語れない。開拓使の殖産興業以降、北海道において「鉄と石炭」をもってして、近代化産業を強力に牽引した北炭の足跡を駆け足でたどる。
1889(明治22)年、道庁から幌内炭鉱と幌内鉄道の払い下げを受けた北海道炭礦鉄道会社(北炭)は、その後、空知各地に炭鉱を次々と開坑し、鉄道を敷設。さらに石炭輸送のための船を所有し、海運業にも進出。
しかし、1906(明治39)年の鉄道国有化が一時代を画した。北炭は幹線鉄道を国に売却し、輸送事業の中核を船舶事業に移行。これを機に、社名も北海道炭礦汽船株式会社へと変更している。
鉄道の国有化は、北炭の独占輸送体制を突き崩し、財閥企業が続々と道内の鉱区開発へ進出する契機ともなった。炭鉱ごとに、大規模な集落が形成され、独特の生活文化が育まれていく。明治



小林家住宅主屋。栗山に移転した1900(明治33)年に建てられた、邸宅。国の登録有形文化財。今も小林家が住まいとして使用(非公開)

後期から大正・昭和へと、空知の炭鉱は次なる開発へ邁進することになる。裾野を広げる山のごとく、炭鉱は人々とその頂点であり続けた。

戦争をはさんでのV字回復

日露戦争の軍需もあり、石炭は単なるエネルギー源としての役割から、鉄道を介して人や物資の流れを促進させる駆動力となり、製鉄業を始めとする他産業発展の原動力ともなっていた。

石炭産業の振興に伴い躍進めざましい小林酒造であったが、やがて二代目に戦争の暗い影が忍び寄る。1939(昭和14)年に、第二次世界大戦が勃発し、ほどなくして日本も参戦。酒造業にも戦時態勢が布かれ、従業員の応召、原料の統制、酒類の

配給割り当てなど、二代目は苦しい経営を余儀なくされる。

終戦間近の1945(昭和20)年、小林酒造は軍需工場の指定を受け、陸軍省燃料工場栗山出張所となり、兵員50名、徴用者20名が配属されて、トウモロコシを原料とする航空機用のアルコール製造に着手。今でいうバイオ燃料の開発だ。しかし、その成果を見ることなく、ほどなく終戦。

戦後復興の槌音とともに、小林酒造も1万6000石の生産高を誇る道内屈指の酒造会社として勢いを盛り返す。その後、昭和30年代から日本は高度成長期に突入する。

エネルギー転換がもたらしたものは

石炭産業に陰りが見え始めたのは、この高度成長期の頃だ。1962(昭和37)年の原油の輸入自由化を契機に急速なエネルギー

特集 北海道の日本酒

夕張川の向こうに、焼酎蒸留塔が見えたら、蔵はすぐそこ。巨大なランドマークは、忘れてはならない戦争の記憶でもある

ここできしか醸せない酒を

現会長、三代目米三郎が社長に就任したのは、1968（昭和43）年。折しも炭鉱産業が斜陽化の一途をたどる、まさにその時期でもあった。

「この地でしか醸せない、味わえない酒づくり、というのは、弊社の創業以来の命題でした。出荷すれば売れるという時代は曲がり角にきていましたし、酒造りの原点に立ち返ろうと決心したのです」と、三代目は転機を振り返り、ことばをつなぐ。

「道民のみなさんに飲んでいただくのですから、やはり地元のみでね。前杜氏の脇田杜氏と道産米を使った酒造りに本格的に取り組み始めたのです。先代も当時の杜氏に、なんとか道産米で仕込めと、かなりはっぱをかけていたようです。昨年からは南杜氏の指揮のもと、積年の願いでもあった、原料米を100%道産米に切り替えることができました。うちの酒は、どれもが文字通り北海道の地酒なのです」

道産米で仕込むことに、創業当時からこだわり続ける蔵も稀有である。道産の原料で仕込み、地元で消費する。もちろん、物流コスト面のメリットも大きい。初代米三郎が「北に錦を飾らん」と志したのは、効率やコストメリットを優先させることによって得られる事業の成功だけだったのか。

新天地を目指し渡道した初代米三郎が、栗山に拠点を据えたとき、眼前には滔々と流れる夕張川と、茫々たる原野が広がっていたはずだ。日本離れた「異国」の風景に、米三郎は、遠いふるさと越後の風景を重ねて夢見ることはなかったのか。

田んぼの真ん中に酒蔵がある。秋も深まり、米づくりを終えた農家の人たちが、蔵人となって蔵に集まり、その年に収穫した米で酒を醸す。今年も良い米がとれた、良い酒ができた、杯を酌み交わす。

いうまでもなく、現在の北海道の基幹産業は農業である。産炭地にかわり北海道の米づくりの一大拠点となった空知の田園風景の中に、百年蔵が創業当時と変わらぬ姿でたたずむ。

蔵めぐり 小林独務と南杜氏に聞く、蔵元のイチオシ。

小林酒造の新酒が店頭で並ぶのは、他の酒造メーカーよりやや遅れる。「道産米の収穫は、本州米より少しあとになりますからね。その分、仕込みも遅れてスタート。でも楽しみに待っているお客様がいてくださるのは心強い。ここ数年、発売している道産米の限定純米酒は全部完売しています」と、専務は胸を張る。「道産米を使って、良い酒だ、旨い酒だと褒められるのが何より」とも。

蔵の敷地内にある「北の錦記念館（旧本社事務所）」では、お酒の試飲、販売をしている。なかでもここでしか買えない限定酒は、専務も杜氏もイチオシの銘酒だ。



小林酒造記念館でしか販売されていない限定酒。「真冬詰 大吟醸(720ml) 2000円」(左)、「特別純米 抱擁(720ml) 1300円」(右)

酒造りに感慨と誇りを持つのは、どの蔵も同じだろうが、ここまで道産米を愛してやまない蔵には、敬意さえ払いたくなる。「北海道の造り酒屋が、北海道の米を使わないで、北海道が良くなるはずがない」。経営陣はもと

より、造りの現場に立つ杜氏・蔵人まで、道産米に寄せる思いはひとつだ。この思いを確たるものにした、前杜氏・脇田征也杜氏の存在は大きい。道内の酒造メーカーのほとんどが南部杜氏を迎えるなか、小林酒造は脇

田杜氏の前任、長縄杜氏から、現在の南杜氏まで、「道産子杜氏」を貫く。「道産米でうまい酒を造るのは無理」と揶揄されながらも、業界の「常識」を覆し数多くの銘酒を醸してきた名匠、脇田杜氏。その脇田杜氏から長きにわたり、酒造りの技を直々に伝授された南杜氏に、脇田語録を聞いた。

「仕込みの良し悪しは、耳で聴け」
 もろみの発酵具合は、目で確かめ、香りをかいで、そして耳を澄ますのだという。「一日いちにちと、発酵が進むにつれ、目には見えない変化が音で聴こえてくるんです」。もろみは歌う?! どんなに科学技術が進んでも、「うまさ度」が数値化されようとも、なるほど、酒造りは五感といわれる所以だ。

北の錦記念館では、舌をうならせる銘酒ばかりではなく、



おすすめは「コロッケ定食」780円、酒粕入の「北の錦カレー」600円も旨い。
 ●レストラン「蔵」 北海道夕張郡栗山町錦3丁目89番地
 TEL:0123-72-8282 営業時間/10:00~17:00(オーダーストップ16:30) ※12~4月は冬期休業

限定品は、「酒粕クッキー」。小林酒造の酒粕は、実はちよつと評判の、隠れた逸品だ。この美味しさをもとめて遠路はるばるという方も。ただ、風味がすぐに落ちてしまうので、お酒の仕込み時期にか入手できない期間限定品。ならば、スイーツに。というわけで、オールシーズン、うっとりするよ

うなおいしさが楽しめる。とここで、うまい酒といえは酒肴にもこだわりたくなるのが、左党の「良い」心がけだ。専務のオススメは?と尋ねると、「三富屋さんのコロッケ」と即答がかえってきた。なかでもカニクリームコロッケが、「北の錦のしつかりと



杉材を使った除湿剤「樽屋さんのくつの中」(2個入) 200円
 酒粕を利用した入浴剤「私の愛した酒風呂」(1個) 200円



お酒は苦手という方にも大人気のスイーツ。「酒粕クッキー」(5枚入) 420円

した味わいと相性ピッタシ」なのだという。北海道の食材、地元産の食材をたっぷり使った三富屋のコロッケは、確かにリピーターも多いと聞く。蔵の敷地内にある三富屋直営レストランではカボチャコロッケが一番人気。栗山の駅前通りにある三富屋直売店でも購入できる。

南杜氏のオススメは、記念館向かいにある「錦水庵」の蕎麦。日本酒と蕎麦! これは誰もが認める仲、まったくもって異論なしなのである。田舎そばと更科と、お好みでどうぞ。

おみやにするなら、小林酒造の斜め向かい、田中とうふ店の「原田さんちの大豆でつ



お酒の仕込み水で打った蕎麦と一品料理。もちろん銘酒の数々も。
 ●酒とそば「錦水庵」 北海道夕張郡栗山町錦3丁目93番地
 TEL:0123-73-7171 営業時間/11:00~16:00
 火曜定休 ※そばがなくなり次第営業終了

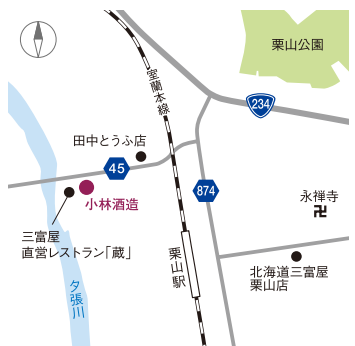
おみやにしたい 栗山のこの味



栗山町・地元産の大豆で作った豆腐。大豆の深い香りとほんのりとした甘さにファンは多し。きりりとした飲み口の「北の錦」との相性は言うまでもなく。蔵めぐりのあとは、小林酒造のすぐそば、田中とうふ店へ直行。「原田さんちの大豆で作った豆腐」(1丁) 205円
 ●田中とうふ店 北海道夕張郡栗山町錦2丁目 TEL:0123-72-0231 営業時間/9:00~22:00 不定休



栗山といえば駅前通り、三富屋さんの「コロッケ」でしょう。地元産素材の深い味わいが生きているから、調味料なしでもイケる。サクサクのパン粉の食感もいうことなし。「北の錦」の主張のある旨酒とどうぞ。「カニクリームコロッケ」(1個) 220円
 ●北海道三富屋栗山店 北海道夕張郡栗山町中央3丁目47 TEL:0123-72-3799 営業時間/10:00~18:00 月曜定休



●小林酒造株式会社
 北海道夕張郡栗山町錦3丁目109番地
 TEL:0123-72-1001
 www.kitanonishiki.com/
 蔵元北の錦記念館 営業時間/10:00~17:00(冬期10:00~16:00) 定休日/年末年始のみ