

# 広告



## 石狩に浜っチャい益

紅色(甘口):日本酒度 マイナス20 白色:日本酒度 マイナス5  
 内容量:各500ml、アルコール分14% 販売価格:各1,500円  
 問合せ 浜益酒造部会 函 浜益区川下266-2 浜益土地改良区内 ☎79-3284



▲「吟風」がちょうど花を咲かせていました。



▲限定販売で、次は9月20日(日)の「浜益ふるさと祭り」に登場します!

今年、浜益でとれた米で作った地酒どぶろく「石狩に浜っチャい益」が、注目を集めています。

「『石狩に浜っチャい益』は、米の旨みを生かした白色と、紅こうじで色付けしたピンク色の2種類があり、どちらも浜益産の酒造好適米『吟風』を使っています」と浜益酒造部会の阿岸哲広さん。白は、口に含んだ瞬間にアルコールのガツンとした力強さと、どぶろく特有のふくよかな米の香りが口いっぱい広がります。ピンクは、白に比べて甘めながら、べたつき感がなく、後味もさわやか。女性はもちろん、日本酒が苦手な人でも飲みやすくなっています。

おいしい酒を造るには、米の中央しんぱくに心白と呼ばれ

## 日々の晩酌や祝い事は、2色のどぶろくで乾杯!

る白い部分がある酒米が必要ですが、「作っているのは肥沃な土を持ち、周りが山と林に囲まれている浜益川の旧川沿いの水田。風がないので、心白が偏りづらく、最高の酒米を作れるんです」。

実際、昨年の「吟風」は粒といい、ツヤといい、非常に質が良く、酒造りを委託している小樽の田中酒造からも「おいしいどぶろくができた」とお墨付きをもらったと言います。

「石狩に浜っチャい益」は、できればキリリと冷やして飲むのがおすすめ。日々の晩酌はもちろん、紅白の色合いは祝い事の際にもぴったりです。ぜひ一度ご賞味ください。

**鮭とともに**

4500年前の鮭捕獲遺構の発見は、鮭を貴重な資源としていた北海道中での話題となった。同時に彫刻おびんの出土は、今もつたわたりたちの使用しているものもあり、縄文との距離を近くに感じることもあった。◆身が裂けるから「さけ」の文字を付した以上、祝いあるいは神への捧げ物としての意味を持つていたと考えるのが、今日の定説。紅葉山遺跡から出土された鮭二尾分の木製舟形容器は、神に捧げる器として完全な形のまま「いしかり砂丘の風資料館」に展示されている

◆洞爺丸台風と命名された1954年の台風15号は、石狩市内にも大きな傷跡を残した一方で、石狩川の増水を機に大漁の鮭が遡上し、河岸は鮭の山となったことを記憶している。しかし、その翌年から概ね30年間、鮭は川に戻ってこなかった。市内は灯の消えたまちとなり、漁師の副業に養豚などを奨励するようになった。改めて鮭のもたらすめぐみは、この町の元気度の象徴であったことを痛感した。もちろん伝統的な「さけまつり」も中止となった

◆石狩川汚濁被害者連盟が結成され、上流都市・企業への浄化運動に立ち上がったのもこのころ、「公害」の認識が次第に広がり環境運動へと展開することになった。現在、下水道の高次処理や河岸林の植樹などに取り組んだ成果は鮭の安定した漁獲高に表れている。ただ気かりは、昨年の大不漁に加え、今年もさらに下回るのではとの予測。自然界の摂理に反してはいないのか、養殖事業が大量消費経済の期待に添った結果、その犠牲は鮭たちとならぬことを。(市長)