



01.~03.『フラテッロ・デ
イ・ミクニ』にて。内装には
トドマツヤナラ材を使い、椅
子やテーブルなどには旭川家
具を用いている。連なる料理
は繊細にして華麗。スタッフ
の所作も快い。04.『緑丘蔵』
(☎01658-7-7388)の酒。気概
溢れる仕上がり。05. 富良野
野菜の魅力満載。『フラノマ
ルシェ2』内の『彩り菜』。

「ここには大雪山系の良質な水がある。酒米にも恵まれている。この環境の下で、通年醸造、少量仕込み、少量生産を旨とする高品質の酒造りをして、上川の町づくりの一翼を担っていきたい」

社長の塚原敏夫さんは、杜氏として高い実績を有する川端慎治さんに声を掛けた。川端杜氏は別の酒蔵に勤めていた頃に、北海道産の酒米「吟風」を100パーセント使用した酒を手掛け、「全国新酒鑑評会」で金賞を受賞した練達の職人だ。塚原社長から、新しい酒造りへ向けての熱い理念を受け、歩みを共にすることとなった。

酒蔵としてこの地での製造免許の認可を待ちながら、ゼロからの立ち上げ。川端杜氏はそれまでの経験から「ムダのない動線で働けるように」と設計のデザイナーとも細部まで話を詰めることから始めた。

動きやすい理想的な建物が完成し、製造免許の認可も下りると、さっそく試験醸造に取り組んだ。そうして生まれたのが「2017年 試験醸造 仕込1号」。純米無濾過の生原酒だ。原料米は北海道産の「彗星」のみ。試作第1号であるから精米歩合

は65パーセントに留められている。飲ませてもらいました。

現時点では粗削りではあるけれど、精米のパーセンテージを50、40と上げていけば、キレとコクとが並び立つ傑物になっていく無限の可能性に富んでいる。

現在の蔵人は総勢5名だが、地元の方々が「自分たちの町の酒蔵だから」と、蔵の周辺の掃除や草刈りなどを買って出ている、とものかがあった。将来的には蔵の前の敷地内に市場を開設して、地元で産した野菜などを販売できる場を提供する構想も進んでいる。

モノづくりは、人づくり、そして町づくりへと繋がっていく。

「森の時計は ゆっくり時を刻む」

富良野には、未来を見据えて、今を耕す農家の人たちが組織した「ふらの食と農の創造プロジェクト」なるものがあると聞いた。辛みが少なく、そのままオニオンスライスにして食べてもピリピリした後味

が残らない新種「白たまねぎ」の栽培や、野菜ソムリエの育成にも力を注いでいるらしい。

地元食材を一堂に会したショップが集った『フラノマルシェ2』内にある農産物直売店「彩り菜」へ行った。清潔で明るい店内には、あるわあるわ、高糖度の完熟ミニトマト「ひかり」、表面の皮が黒い「黒丸大根」、アスパラガスと見まごうほどに長い「茎ブロッコリー」など色彩豊かな珍しい野菜群が、丁寧な説明表示を伴って並べられていた。この充実ぶりと進取の気性を目の当たりにすると、食材の宝庫・北海道の看板に偽りなしと確信できる。

そこから車で『新富良野プリンス

