

みなさんの酒蔵「函館五稜乃蔵」設立

函館高専と函館高専地域連携協力会により54年ぶりに函館に酒蔵誕生！

函館工業高等専門学校 副校長・キャリアセンター長
小林 淳哉



協力会会員の皆様で、函館には日本酒の酒蔵がないことをご存知の方はどれくらいいるでしょう。函館出身の方で、函館市内の五稜郭の丸井デパートができる前には、あの場所に日本酒の酒蔵があったことをご存知の方はどれくらいいるのでしょうか。函館はこの酒蔵が撤退し、その後54年間酒蔵のない街でした。その函館にいわば「函館高専の酒蔵」が誕生します。



夢への序章 「函館市民の悔しさ」

例えば本州の協力会会員の皆様を函館に迎え、親睦を兼ねて居酒屋で一杯やると、美味しい魚に舌鼓をうちつつ「さて、そろそろ函館の地酒をやろうかな」となります。こうしたとき、函館市民は「函館には日本酒の酒蔵はないんです。旭川の男山や増毛の國稀が北海道の酒ですが・・・」などと、陸続きなだけで400kmも離れた街の酒を紹介しなければなりません。酒蔵がないばかりに、いつまでこの悔

しさを続けねばならないのか……。全国各地に出張するたびに「ああ、函館でも美味しい地酒が飲みたいものだ」と、うまい酒だが、心情的には苦い酒を飲み続けてきた多くの函館市民（酒飲み）がいたのです。

夢への第一歩「日本酒醸造実験の開始」

日本酒に必要なのは「酒蔵」「水」「米」そして「酵母」です。酵母は酒の香りを左右します。酵母は雑多な種類があり、どこにでもいるのですが、美味しい酒を醸す酵母はなかなかい

ません。現在の酒造りでは日本醸造協会が全国の酒蔵に「配布」する10種類程度の協会酵母が主流です。このため一定の品質の酒が安定して醸造できるのですが、たとえば酒米の主流の「山田錦」に対し、使う醸造酵母が一緒なら、似た味や香りの酒になるなど、味に個性がなくなってきたとも言われます。

そこで函館高専では、「函館に地酒を！」の思いの第一歩として、みずから日本酒醸造免許を取得し、日本酒醸造用酵母を函館の地から見つける研究を開始しました。これが平成18年のことです。

酵母はありふれてはいますが、「ここから見つけた酵母」というのが酒に彩りやストーリーを与えるようになることを意識し、函館の自然に咲く「花」の上にいる酵母の探索を始めました。桜、梅、ハマナス、ツツジ・・・など日本・北海道・函館をイメージでき、和の雰囲気をもつ花を片っ端から調べました。その中で、函館市民には馴染みの深い高田屋嘉兵衛が主人公になっている司馬遼太郎の小説「菜の花の沖」にちなんで菜の花も調査していましたが、この花の上にいる酵母は抜群に強い発酵力つことを見つけました。この研究は、筆者の小林と特に酒好きでもない代々の卒業研究生と専攻科生たちによって進められました。しかし、候補となる酵母は見つけたものの、実験室レベルでのアルコール発酵実験と日本酒の醸造は全く違い、コメを蒸す操作ひとつにしても、その蒸しあがり状態が正解なのかどうかわからないなど、大苦戦していました。

夢への第二歩「函館高専地域連携協会の登場」と地域の地酒作りへの広がり

プロに教わらなければ先に進めない！ことを痛感し、函館高専地域連携協会（以後、協会）に研究助成金を支出いただき、各地の酒蔵で酒造りを修行中の方に1ヶ月間醸造方法を学ぶことができました。最初、菜の花酵母はアルコール発酵はするがセメダイン臭のする酒を醸してしまうとんでもない性質を持ってましたが、学生たちがバイオテクノロジーにより酵母の性質を変えるなどして欠点を克服し、ついに、実験室でもアルコール度数15度、日本酒度-0.5、酸度2.0で吟醸香が立ち上る「芳潤辛口」の酒が醸造できました。

同時期、函館市では委託醸造による地酒を作る動きがあり、酒米の作付けを進めようとしていた時で、私の菜の花酵母の酒もラインナップの候補となりました。その後、函館市や財団法人函館食品流通地興により兵庫県伊丹市の小西酒造株式会社が醸造を請け負うこととなりましたが、海のものとも山のものともわからない函館高専の菜の花酵母は、小西酒造で商品化が可能かチェックが行われましたが、見事これをクリアして、平成26年1月に「函館奉行（菜の花酵母使用）」が販売されました。

毎年すぐに完売するなど、人気を博し、協力会の皆さまや、函館市での函館高専同窓会総会でも味わっていただくなどしてきましたが、酒飲みたちの心の奥底では「酒蔵があってこそその地酒」という思いも強くなりました。



酒飲みの勢いの鈍化「酒蔵建設への壁」

協会は、函館高専との産学連携を通じた地域の発展を目的に、地元企業の函館高専卒業生が中心となって平成19年に発足し、現在約200社の会員企業が、函館高専の学生教育を強力にサポートしています。会の活動の一つとして、毎年各地域の企業等の視察を行い、産学連携の参考にしてきましたが、函館奉行の販売以降は、酒蔵もまた視察し、地元への酒蔵建設の道を探ってきました。そして、それとなく「どうです？函館に進出しませんか？」というボールを投げました。しかし、酒蔵の建設はその土地の税務署の管轄になりますが、北海道では戦後新たな酒蔵は認可されていないことや、全国的にも小規模の酒蔵が多く、日本酒の販売量は年々減少している上に、毎年20件程度の酒蔵が廃業・休眠していることや、既存の日本酒メーカーが地方都市にあらたな製造拠点をすることはまず考えられないなど、数々のネガティブ要素があり、新たな酒蔵建設は非常に高い壁であることがわかってきました。特に酒造免許の壁は高く、函館の協会メンバーとの酒の席では諦めの雰囲気も漂ってきて、酒蔵の話は酒を苦く感じさせるものになっていましたが、悔しさの裏返しで酒量はどんどん増えていました。

恐るべし！酒飲みのパワー

「酒蔵建設への加速」

そんな折の平成29年に北海道の上川町に北海道では戦後初の酒蔵「上川大雪酒造」が醸造の認可を得て、その年の10月には試験醸造を開始するというニュースが飛び込んできました。この酒蔵は、三重県の休眠中の酒蔵を上川町に移転するという方法であり、当初税務署が認めていない方法でもあっただけに、地元に住むの協力会のメンバーたちには衝撃が走るとともに、「この方法なら函館にも酒蔵ができるのではないか？」と色めき立ちました。その後各地の休眠中の蔵の情報を集めるとともに、令和元年10月にその上川大雪酒造を協力会及び函館市で視察しました。上川大雪酒造は日本酒を活用した地域創生ビジネスのイノベーションを目指し、北海道にこだわった酒造りを行い、北海道の地域ブランドを全国や世界に発信していくことを進めています。この目標の中で、地元の教育機関との連携を通じた日本が誇る醸造技術や付随した文化を伝えるための人材育成も行うことをミッションに位置付けていました。函館高専はすでに酒造りの実績があること、発酵醸造教育が可能であること、さらには地元の協力会会員企業をはじめとした地元の強い思いがあることなど、上川大雪酒造の進めたいことの方向性やその基盤があることがわかりました。

協力会や函館市が上川大雪酒造との協議を重ね、ついに上川大雪酒造が函館の地で酒を醸造する「酒蔵」が誕生することになりました。このプレス発表は令和2年8月で、上川大雪酒造を視察してからわずか10ヶ月のことです。酒飲みのパワーと執念、恐るべしです。



酒蔵のアウトライン

～函館高専ラボの併設～

あらたに「函館五稜乃蔵株式会社」を設立し、函館市亀尾地区に酒蔵を建設し、上川大雪酒造がここで酒造を行います。建設予定地は、廃校となった亀尾小中学校跡地で、亀尾地区ではすでに函館奉行のための酒米「吟風」を育て

ており、函館五稜乃蔵の酒にもこの吟風を使います。

平成3年4月に地鎮祭が行われましたが、夏の終わりには建設が完了、秋には仕込みを開始し、正月には復活なった函館の地酒を多くの人があじわうことができるようになります。

酒蔵建設を契機にして、函館高専は誇るべき発酵醸造文化を継承していくことも大切と考えました。そこで函館高専は上川大雪酒造と連携協定を結び、酒好きなら知らない人はいないのでは？という山廃仕込みを復活させたあの農口尚彦杜氏のもとで修行し、今や全国にファンの多いカリスマ杜氏である川端慎治氏を客員教授に任命し（この方をネットで調べてみてください。すごいです）、今後の函館高専での醸造教育を推し進める土台を作りました。また酒蔵内には函館高専のラボも併設し教育機関としての人材育成はもちろん、発酵醸造研究、酵母探索、醸造設備の設計、関連商品の開発など進めます。このための発酵醸造関係の授業カリキュラムも大きく改訂しました。



さらに函館高専と函館五稜乃蔵は、函館市や産業界とも連携し、地元産酒造好適米を使用した地酒造りによる地元生産者の活性化、地酒による「食の魅力の向上」を含む観光振興、新商品開発、新産業創出へ貢献し、道南地域の産業発展を目指す取り組みを行います。

これから「酒造りへの思い」を共有したい。コロナのその先へ

「酒蔵ができた万歳！」の気持ちを抑えきれない私たち工学系の高専教員ですが、「経営」の概念は抜けています。

函館五稜乃蔵内には、函館高専のラボが併設されますが、その建設にも1,000万円弱の費用が掛かります。酒蔵の建設そのものにも約4億の費用がかかっていると聞くに及び、「ここ

で何とかしないと、恩知らずにもほどがある」という気持ちでいっぱいになりました。同窓生にも声をかけてはおりますが、協力会の皆様の中には酒好きが大勢いることをこれまでのお付き合いの中で見抜いています。また、社風として酒好きが揃っているのではないかと、いっしょの酒の場がとても楽しくなる企業の皆様がいることも知っています。

函館五稜乃蔵は函館市民、地元経済界、函館高専、そして上川大雪酒造など様々なみなさんの「思い」を共有し、ここまでこれました。協力会の皆様もまた「函館サテライトにある酒蔵」の思いと、「今年はどんな酒ができたかな？」という楽しみとともに新年の酒を迎える楽しさへの思いを共有できればと思います。

[コロナウイルスによる閉塞感の中、次の正月は楽しく酒を飲もう！というその先にある希望も](#)

[共有して、ぜひとも建設・運営を成功させたく](#)
ご協力お願いいたします。

今回は、「クラウドファンディング」ではなく、「私たちの蔵」の思いを共有する寄付の形としています。寄付いただいた方や企業のプレートが目立つところに掲示されると聞いています。「クラウドファンディングは返礼品を飲んだらおしまい、でもプレートは蔵がある限りずっと自慢できる！」です。酒蔵にはお土産やちょい飲みができるスペースも作られる予定です。函館高専からは車で10分です。空港へも10分です。寄付した酒蔵はどんなところかな？と足を伸ばすことも可能かと思えます。

個人的にも、函館高専にお越しの際に「あの酒飲みましたよ。」と言われたらもうメロメロです。

函館高専地域連携協力会事務局が寄付に関する会計を担当します。我が蔵！への思いも持っていていただき、何卒、ご協力をお願いいたします。

『函館五稜乃蔵&併設高専ラボ支援義援金』

振込先：北海道銀行 函館支店

店番号：206、口座番号：普通預金 1563845

口座名：函館工業高等専門地域連携協力会

(ハコダテコウギョウコウトウセンモンガッコウチイキレンケイキョウリョクカイ)