

岩内町 おはなし

HOKKAIDO "IWANAI" no OHANASHI

岩内町
おはなし

HOKKAIDO
"IWANAI"
no
OHANASHI

2021.10.29

北海道の

西積丹に位置する

岩内町

いわないちょう

星降る海を望む絶景、
歴史情緒をたたえた町並み、
人々のあたたかな心。

積み重ね、育んできた

この岩内の地から

今、新しい試みが芽生えています。

岩内町の恵みを

大切に育てながら

新たなる「物語り」を綴ります。

たくさんの想いあふれる

岩内町のストーリーに

ぜひふれてみてください。

野生のホップ 発見の地で 岩内絞りのビールを



ビールの味を 左右するホップ

ビールと聞いてまず思い浮かぶのは、独特のほろ苦さではないでしょうか。飲み終えたあと口に残らない、すっきりした苦味がビールの美味しさと言つても過言ではありません。

そんなビールの爽快な苦味は、主として原料のホップに由来します。つまり、ホップこそが

ビールの苦味や香りを決める大切な原料なのです。

野生のホップが 見つかる

ビールの原料として重要な役割を持つホップ、実は北海道で初めて発見されたのがこの岩内の地でした。

1871年、開拓使のお雇い外国人トマス・アンチセルは、

培しています。

岩内産の希少な ホップでビールを

栽培、収穫されたホップは、ビール醸造の研究、修行を行っている荒井高志さんの元で、ホップの特性や、どんなビールの種類に合うかなどの研究が進められています。

野生ホップの発見から150

周年を迎えた2021年。発祥の地である岩内で新たな活動が始まりました。

岩内町とホップ

ホップとゆかりのある地である岩内では現在もホップが収穫されています。

雨の少ない冷涼な気候を好み、高温と多湿を苦手とするホップは、冷涼な潮風が町全体に吹き抜け、湿気がこもりにくい岩内の地形と相性が良く、栽培に適していました。

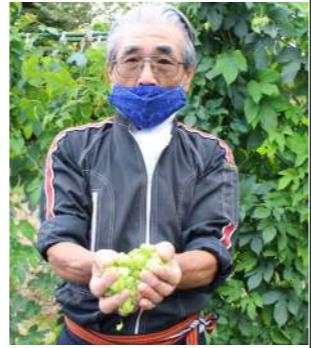
この地でホップを栽培している山本俊紀さんは、土の上に稻を敷き、ホップの様子を見ながら最低限の水しか与えない製法によって岩内町産のホップを栽



収穫したばかりの新鮮な岩内産ホップ



ホップ畑



山本俊紀さん



記念碑



岩内町産の日本酒を作る



photoイメージ

食用米作りで培つた技術を道内産酒米に

岩内町の“地”にこだわり、気候風土を映し出した新たな名酒をつくるうとする試みが始まりました。

全国各地にある地酒はその土地の唯一無二の味。決して同じ味はありません。これは気候風土が味に大きくかかわっているためです。原料の米、水、気候条件によって、「こ」だけの味が生まれます。

近年の道内産酒米は、栽培環境が変化し、高い評価を得るようになりました。現在では「彗星」「吟風」「きたしづく」の3品種が道内で作付けされており、岩内町では米農家の若林善廣さんが「彗星」を栽培しています。酒米の栽培は町内初の試みでした。また、岩内町は港町にありながら、食用米の栽培も昔から行っており、酒米を栽培する技術は既に培われていることから、どこにも負けない酒米が出来上がると期待しています。

岩内の風土が作り出す酒のあじわいに期待

仕込み水には岩内岳の雪解け水である伏流水と、日本海・岩内沖7.8km、水深300mの地点から取水する海洋深層水との2種類の水を使用した、生酒と大吟醸をつくることで計4種類の日本酒の試作品を醸造し、評価していきます。

その土地を代表するような酒は、表面的な味わいだけでは語ることのできない、風土まで伝える力を持っています。海に面していれば海の幸に、山間にあれば山の幸に、川の近くにあれば川の幸に馴染むような味わいになつてていきます。

岩内産ブランドを目指し、一步づつ前へ

収穫された酒米は酒造会社に委託するかたちで、酒造りへ



弁慶が刀を掛けて一休みしたという伝説をもつ「弁慶の刀掛岩」



若林善廣さん



酒米の田んぼ

100年の時を越えて ホワイトアスパラガス 栽培にチャレンジ!!



岩内町地域おこし協力隊・
農業支援員
木村 秀彬 (きむら しゅうき)

2021年9月より地域おこし協力隊として岩内町に移住して参りました木村です。現在岩内町での新規就農を目指し、地元農家さんをはじめ、様々な方のお世話になりながら日々過ごしております。

さて、皆様ご存じのように岩内出身の農学博士、下田喜久三氏が北海道でのアスパラガス栽培を成功させ、その後の普及、缶詰工場建設などの功績を残し、北海道農業の発展に貢献されました。また、農業以外にも肝油ビタミンの研究や女子教育など、下田博士の偉業は多岐にわたり、北海道民の豊かな生活を願う想いが氏の原動力であったのだろうと痛感しています。

私は2022年の春よりホワイトアスパラガス栽培に取り組んで参りますが、自分なりに、当時の人々を想いながら頑張りたいと思っております。決して簡単ではないと思いますが、おいしいホワイトアスパラガスを作り、それが岩内町始め多くの方々にとって春の味となれば幸いです。



岩内町郷土館では当時の資料をはじめ、実際に製造していた缶詰などの展示も行っております。お近くにお越しの際はぜひお立ち寄りいただき、当時の歴史を感じてみませんか。

岩内町郷土館

北海道岩内郡岩内町字清住 5-3
Tel.0135-62-8020



当時の日本アスパラガス株式会社



下田喜久三氏



当時のアスパラガス畠



アスパラガスが 生まれた町

春から初夏の季節に旬を迎えるアスパラガス。

お取り寄せ商品としても幅広い年齢層に人気の高いアスパラガスですが、その発祥の地が岩内町だったことをご存知でしょうか？

発祥の歴史を辿る

この岩内の地で日本で初めてアスパラガスの栽培に成功したのは、薬種業を営んでいた研究の結果、アスパラガスが極寒の地、北海道で立派に栽培できる作物だということが判明し、欧米からアスパラガスの種子を取り寄せ、冷害に強い新品種「瑞洋」を開発しました。1921年には、アメリカ製品に全く遜色のないアスパラガスの缶詰試験製造に成功しました。翌1922年には、アスパラガスを植付けた後、本格的な生産体制を築くため当時の北海道庁長官に建言したことを見つかり、欧米諸国を視察。帰国後の1924年、岩

内町で「日本アスパラガス株式会社」を創設し、缶詰の製造を始めました。当時、世界最大の生産国はアメリカでしたが、国内での洋食化が進んだことや、アメリカ産アスパラガスの品質低下により、国産のアスパラガスの需要は高まりました。日本初となるアスパラガスの植付けが岩内の地で行われてから2021年で、100周年を迎えました。歴史は現在に引き継がれ、新たな取り組みが始まっています。



当時販売されていた
ホワイトアスパラガスの缶



岩内町と いうところ

岩内町のいいところ



岩内町観光ポータルサイト

<https://www.iwanai-kanko.jp/>



岩内町ふるさと納税

<https://www.iwanai-kanko.jp/other/furusatotax.html>



【取材協力】

○岩内町産 ホップ生産者 山本 俊紀 さん

○岩内町産 酒米生産者 若林 善廣 さん

○ビール醸造 いわない高原ホテル 荒井 高志 さん

○岩内町地域おこし協力隊 木村 秀彬 さん

【資料提供】

岩内町郷土館 ☎045-0022
北海道岩内郡岩内町字清住 5-3 Tel.0135-62-8020
9:00~17:00 定休日:月曜日(祝日の場合は翌日)・冬季(12月~翌月3月)

【発行・お問い合わせ】

岩内町役場 観光経済課 ☎045-8555
北海道岩内郡岩内町字高台 134 番地 1 Tel.0135-67-7096

ぜひ岩内町の
これから取り組みに
ご期待ください。

この土地の魅力を信じ
大切に活かしながら
ココロあるモノ作りを目指します。

多くの困難も
待ち受けていたことでしょう。
それでも

けれど、まだまだ
この溢れ出る情熱は
始動したばかり。

多くの新しい試みが
これから岩内の
未来を創りだします。

CAR 岩内までの距離と時間

札幌 ▶ 岩内 約1時間42分 (96.2km)
※高速道路使用の場合(余市ICより一般道)

小樽 ▶ 岩内 約1時間13分 (59.8km)

千歳 ▶ 岩内 約2時間10分 (144km)
※高速道路使用の場合(余市ICより一般道)

函館 ▶ 岩内 約3時間30分 (208km)

ニセコ ▶ 岩内 約1時間8分 (50km) ※国道276号線
約45分 (30km)
※道道66号線(ニセコパノラマライン/冬期間通行止め)

積丹
神威岬 ▶ 岩内 約58分 (51km)

