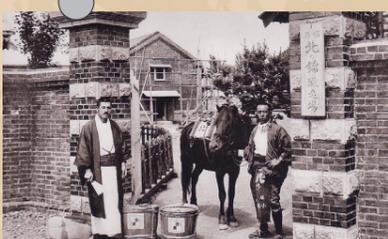


# 小林酒造 新蔵が刻む新たな歴史



北の錦は山里の恵。

醸すのは農の心。

明治11年(1878年)

・札幌にて酒造業を開始

明治33年(1900年)

・栗山町に酒蔵を移転

大正10年(1921年)

・現在の主要な蔵群が増築され、「一番蔵」

から「六番蔵」までがそろそろ

昭和11年(1936年)

・総生産量八千石を超え、販路は

樺太、満州まで及ぶ

昭和60年(1985年)

・道産米キタヒカリを100%使用

した清酒を販売

平成7年(1995年)

・蔵元北の錦記念館オープン

平成9年(1997年)

・「秘蔵純米酒」米国ニューヨークに

定期輸出を開始

平成18年(2006年)

・国の登録有形文化財に登録される

平成21年(2009年)

・原料米を北海道産100%に切り替える

令和2年(2020年)

・フランスで開催された日本酒コンクール

「Kura Master」で

「北の錦暖簾ラベル 純米大吟醸」が

プラチナ賞受賞(TOP5に入る)

令和7年(2025年)

・105年ぶりとなる新蔵「八番蔵」完成

## 栗山の地で、 旨い酒を

1878年、札幌の地で産声を上げた小林酒造。その歩みは、北海道開拓使のもの。大きな転機となったのは1900年。創業者・小林米三郎は、夕張炭鉱の隆盛を見据え、物流の要衝であった栗山町への移転を決断しました。

「この地は将来、必ず豊かな米どころになる」。明治26年に札幌以北で初めて稲作が成功した南空知の可能性を信じ、原料調達をこの地に定めた先祖の目利きが、現在の「道産米100%」としての誇りを支えています。

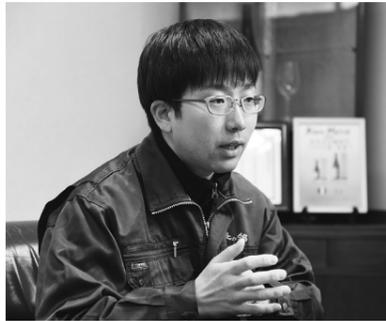
かつて炭鉱労働者たちの荒々しい喉を潤し、地域の活気を支えた銘酒「北の錦」は、時代の変遷と共に、全原料米を道産とする地産地消の先駆けとなりました。敷地に立ち並ぶ明治・大正築のレンガ造り・石造りの蔵群は、国の登録有形文

化財として歴史の重みを今に伝えます。その伝統的な風景の中に、2026年、大きな節目となる出来事が刻まれました。実に105年ぶりとなる新蔵「八番蔵」の完成です。

八番蔵は、単なる設備の更新ではありません。受け継がれてきた伝統の技を、緻密なデータ管理と最新の感性で磨き上げ、進化し続ける「うまさ」へ挑戦するための聖域です。140余年の歴史を背負う小林酒造の原動力には、常に町民の皆さんの存在があります。「栗山の名物は？」という問いに真っ先にその名が挙がる地域の誇りであり続けること。それこそが歴史のバトンを次代へ繋ぐ、八番蔵の使命なのです。

愛され、自慢してもらえ、酒蔵であるために。伝統を礎に、栗山の地で新たな時代を切り拓き続けます。140余年の伝統を礎に、今、新たな一歩を歩みます。新蔵で描く未来のビジョンと、進化し続けるうまさへの挑戦に迫ります。





小林酒造株式会社 専務取締役  
こばやし よねあき  
小林 米秋さん

目指すのは、道産素材のポテンシャルを純粋に引き出したお酒です。八番蔵では導線にこだわり、瓶詰めまでの移動距離を旧蔵の

### 次の一世紀を、輝かせる一滴

「八番蔵」はすべてが新しいです。建物だけでなく設備も新しくなり、これまでよりも少数精鋭での良い酒造りが求められます。まずは、この蔵に「慣れる」こと。建物内の場所よっての温度変化や、醸造機器のクセ、作業工程など酒造りのポイントを掴んでいきます。

新蔵は、効率の良い導線によりお酒に与えるダメージは間違いなく減らすことができますので、さらに美味しいお酒を皆さんにお届けできるよう頑張ります。

「開拓の酒蔵」として、挑み続ける一四八年

明治11年の創業以来、当社は北海道の歩みと共に歴史を刻んできました。新潟から渡った先祖が「米を活かす商売を」と始めたこの酒造りは、常に未来を切り拓く「開拓」の連続でした。

だからこそ、今の私たちに最適な高効率設備へと投資し、徹底的なコスト削減とさらなる酒質の向上を追求していく。それが私たちの進むべき道だと確信しています。

「今」だからこそ選んだ蔵の建替え

「この蔵をどうにかしなければならぬ」という酒蔵の建替えの話は10年ほど前からありました。私が東京から栗山に戻ってきたタイミング。しかし、その後のコロナ禍による環境の変化があり、この二つが重なったとき、「今しかない」と思いました。

正直なところ、かつての大量生産時代に建てられた巨大な旧蔵は、私たちの身の丈には合わなくなっていました。広すぎるがゆえに維持費はかさみ、作業導線も統一されていない。それが経営を圧迫している現実は、もう見過ごせなくなっていました。資材や建設コストが高騰し続ける今、新しい蔵を建てるのは大きな挑戦です。

しかし、変化の激しいこの時代において、ただ漫然と現状を維持することは後退も同然だと考えました。



積み上げてきた歴史を背骨に据え、単なる新しさではない、伝統を裏打ちされた挑戦を。これからは「開拓の酒蔵」として、栗山の地で歩み続けます。

既存の歴史ある旧蔵は、いろいろなお酒を楽しめるバーや体験もできるテーマパークのようにしたい。「酒蔵に泊まれる」という高付加価値な宿泊設備も作れば、栗山観光のハブとして一日栗山で過ごせる場所という構想をもっています。

積み上げてきた歴史を背骨に据え、単なる新しさではない、伝統を裏打ちされた挑戦を。これからは「開拓の酒蔵」として、栗山の地で歩み続けます。

570mから3mへ短縮。お酒へのダメージを最小限に抑え、搾りたての弾けるような鮮度をそのまま封じ込めます。また、低アルコールで香り豊かな「クラフト酒」にも挑戦しようと考えています。日本酒への入口となるような、新しいうまさや栗山から発信していきたいです。100年後の小林酒造は、伝統を糧に進化し続ける「開拓の酒蔵」でありたいと思っています。

取材を終えて

148年の歴史をもつ小林酒造ですが、今、大きな一歩を踏み出しています。伝統ある建物を守るだけでなく、なぜ今あえて新しくしたのか。お話を聞いて一番心に残ったのは、「守りに入らず、常に開拓者であり続けたい」という強い決断でした。

時代が変わり、お酒の楽しみ方も変わりました。今の皆さんに「本当においしい」と喜んでもらえる一滴を届けるために。これまでのやり方に甘んじることなく、品質を徹底的に追求できる環境を整えたのが、この「八番蔵」なのです。

実際に製造が始まり、蔵の中は活気に満ちあふれています。造り手の皆さんが「搾りたてのフレッシュな味わいを、そのまま瓶に詰めた」とまつすぐな情熱を注いでいる姿を見て、私も胸が熱くなりました。

今月行われる「老舗まつり」にて八番蔵で造られたお酒が並ぶそうです。新しくなった小林酒造の挑戦を、ぜひ会場で体感してください。



小林酒造株式会社 8代目社氏兼製造部長  
みなみ しゅうじ  
南 修司さん

### フレッシュな今を、伝統の技で

酒質の決め手となる麴づくりは、室温36度。そこから、重要かつ繊細な工程が始まります。酒米は食べる米と違い、余計な味を捨てて、本当の「うまい」だけを残し、芯のある純粋なでんぷん質だけをぜい沢に使用します。磨き60%ほどの純米酒は、米の個性が一番活かせる飲みごたえのあるお酒です。

最近、フレッシュな生酒も人気ですが、日本酒に合わない料理を探す方が難しいほどその懐は深いものです。同じ原料でも蔵が違えば味も変わります。理屈ではない、この蔵だけの味をぜひ楽しんでほしいです。



「製麴」3日間で味の骨格となる麴を徹底した温度管理でつくりあげる

### 新設備で、理想の酒へ

「八番蔵」はすべてが新しいです。建物だけでなく設備も新しくなり、これまでよりも少数精鋭での良い酒造りが求められます。まずは、この蔵に「慣れる」こと。建物内の場所よっての温度変化や、醸造機器のクセ、作業工程など酒造りのポイントを掴んでいきます。



iv: 「瓶詰」しぼったお酒をそのままの品質で瓶に充填してラベルを貼り出荷する



iii: 「上槽」1カ月かけて発酵させた醪(もろみ)を压榨してお酒を搾る



ii: 「発酵」約1カ月かけて寒い環境の中でじっくりと発酵させる



i: 「蒸米」酒米を洗った後に適度に水を吸わせてから蒸す

### まる田



お米の力強さを感じられる「濃醇辛口」。屋号を商品名に冠する看板商品。

甘い ———— 辛い  
濃厚 ———— 端麗

冷やして 常温 お燗

#### 【おすすめ料理】

焼き鳥、焼き魚、おでん、ピザ、豆乳鍋、グラタン

### キタノニシキ



栗山で採れた酒米で醸す、究極の地酒。お米の柔らかい味わいとキレの良さが両立する。

甘い ———— 辛い  
濃厚 ———— 端麗

冷やして 常温 お燗

#### 【おすすめ料理】

天ぷら(塩)、カルパッチョ、生ハム

### 鳳紋



昔から地元で愛される北の錦の代名詞。最近純米酒として復活。

甘い ———— 辛い  
濃厚 ———— 端麗

冷やして 常温 お燗

#### 【おすすめ料理】

ジンギスカン(タレ)、石狩鍋、しめ鯖