



国稀酒造

暑寒別岳の伏流水が醸す
日本最北の酒蔵

日本最北の酒造メーカーとして、明治15年(1882年)の創業以来、昔ながらの酒造りを継承している「国稀酒造」。創業者は丸一本間の初代として知られる本間泰蔵。当時、鯨漁も手掛けていた泰蔵がヤン衆(鯨漁従事者)に飲ませる酒を自家醸造しようと思いついたのが起源と言われ、増毛郡役所に醸造免許鑑札願いを出し、酒造りが始まりました。この頃、北海道で飲まれていた日本酒の多くは本州からの移入酒で、決して安いものではなかったため、泰蔵は現地での酒造りを決意したようです。

創業時の名称は「丸一本間」。明治35年(1902年)に「丸一本間合名会社」となり、合名会社設立から100年目の平成13年(2001年)からは現在の「国稀酒造株式会社」と改められました。「国稀」の語源はその昔、造られていた「國の誉」という酒を、泰蔵が感銘を受けた乃木希典元陸軍大将の名にちなんで改称したもので、大正9年(1920年)から親しまれている同社の代表銘柄。「国に稀な良いお酒」という意味も込められています。

歴史的建造物としても知られる建物は創業時から10年をかけて完成した木造と増毛産軟石造りの3階建てで、店舗の表入口は大正8年(1919年)に建て替えられています。工場と酒蔵は完成当時のまま今日まで受け継がれています。蔵人たちが仕込みをする酒蔵は太い柱が縦横に張り巡らされた3階建ての蔵になっており、内部は往時の建築技術を偲ばせる重厚な造り。吟味された原料米と南部杜氏の技、暑寒別岳を源とする清らかな水によって、国稀をはじめとするさまざまな清酒が醸されています。

見どころ

酒蔵の内部は年中無休で開放され、誰でも自由に見学することができます。売店や試飲コーナーをはじめ、貯蔵タンクが並ぶ様子も見ることができます。また、近くの倉庫には実際にニシン漁に使用されていた船が当時のままに展示され、貴重な展示物となっています。

ポイント

国稀酒造のこだわりの一つが良質の酒造好適米。兵庫県産の「山田錦」や、北陸・東北産の「五百万石」をはじめ、増毛町産の良質な酒造米「吟風」による銘柄もあり、増毛でなければ購入できない地域限定品も造られています。

五感で感じる！ 風土資産の魅力



聴 現在も酒造りが行われている石蔵からは、南部杜氏と蔵人たちが丹精込めて酒造りをするしめやかな様子を感じることができます。

触 工場手前にある3階建ての石蔵は国稀酒造の歴史に触れられる資料室。樹齢100年を超える道産のトドマツが大黒柱としてそびえ、その周りに酒造りに使用していた道具や酒器、古いラベルなどが展示されています。

味 貯蔵タンクが並ぶ試飲コーナーでは、国稀酒造の全種類の酒を試飲することができます。数量限定の地元限定酒やその年の新酒をいち早く味わえるのは酒蔵ならではの醍醐味。試飲した酒は売店で購入できます。

嗅 増毛は古くから水に恵まれた土地で、北前船は必ずこの地で水の補給をし、航海したと言われています。国稀酒造で使用する水も暑寒別岳を源とする天然水で、水と米、麴が醸す清酒の香りは日本の文化の香りそのものです。

■基本情報 (R3.5)

文化財指定：北海道遺産(増毛の歴史的建造物群)

指定年月日：平成13年10月22日

住所：増毛郡増毛町稲葉町1丁目17番地

T E L：0164-53-1050

営業時間：9:00~17:00

酒造見学：9:00~16:30

休業日：年末年始

入場料：無料

※10名以上の場合は事前にご予約ください