

北海道観光と日本酒と猫のフリーペーパー

だらだらニャ〜ン ♡



05

発行：日本酒Barにゃごりん

にゃごりんとは

このフリーペーパーを発行しているのは「日本酒Barにゃごりん」というのは札幌のすすきののニッカのおじさんの隣りのビルの6階で店舗を構えている飲食店です。



コロナ禍でいろいろ試行錯誤を繰り返して店舗以外で2つの部門を作りました。その一つが「気まぐれもも猫亭」でテイクアウトを扱います。もう一つは「青猫堂クラフトワークス」で小物の製作や電子書籍を作る部門と成りました。

にゃごりん

日本酒Barにゃごりん

気まぐれもも猫亭

青猫堂クラフトワークス



にゃごりん総合サイト

◆ 日本酒Barにゃごりん

2012年に開業して日本酒Barとしては老舗となったかもしれませんが、「にゃごりん」という店名から日本酒Barとは思えないと損をしている部分はあります。好きな物を二つ足して猫と濁り酒で「にゃごりん」という店名になりました。

店に入ると蔵から頂いた日本酒を造るためのお水、仕込み水を提供します。飲む前に水から味わってもらおうと思いましたが、誤解してもらいたくないのは居酒屋ではなく「にゃごりん」は日本酒Barです。居酒屋のように料理には力を入れていません。食べ物の持ち込みが自由です。

スープカレーとルウカレー以外ならコンビニで買ってきても、テイクアウト物でも、デリバリーでも持ち込めます。

日本酒の古酒も扱っているのでの下のコンビニでアイスクリームを買って、古酒を掛けて食べるお客様もい



らっしゃいます。700円のお通しも5〜6品持ってあるので、十分それで楽しめてしまいます。

日本酒は冷蔵庫から自分で取り出して選んでもいいし、にゃごママに相談して自分に合ったお酒を選んでもらうこともできます。支払いは現金、クレジット、PayPayが使えます。

◆ 日本酒の豊富さと美味しさの秘密

店舗の冷蔵庫の他に3台の冷蔵庫と1台の冷凍庫が別にあります。蔵から頂いた仕込み水は冷凍庫で凍らせてしまい必要に応じて店舗で解凍しています。

店舗で見えるより多くの日本酒を扱っています。外せない定番の日本酒を除いて、辛口のお酒、甘いお酒、フルーティなお酒、発砲感のあるお酒、低アルコールのお酒、そしてここで熟成酒も造っています。

「フルーティで甘くて低アルコールですっきりした日本酒」という居酒屋では無茶なオーダーにも答えられるわけです。ただ、店舗では同じ味が重ならないようにバランスを取っているのだから「前回来たときに美味しかったからあのお酒」と言っても一期一会で無いことが多いです。それだけ日本酒は味のバリエーションも多くからです。

当店ではビールも焼酎もウイスキーも置いていません。その代わり、その味に変わる日本酒を提供することができるのです。



気まぐれもも猫亭

業務用の真空包装機を手に入れてテイクアウトブランド「気まぐれもも猫亭」が生まれました。

年末には冷燻をかけたスモークサーモンやスモークチーズ、燻製ピスタチオ制作してオードブルセットにまとめて販売しています。

季節毎に旬の食材でジャムを作ったりもしています。

すべて「日本酒Barにゃごりん」の店舗での販売となります。



全国酒蔵探訪

◆ 石川県 農口尚彦研究所



農口杜氏に会いたい!!

皆さんは農口杜氏をご存じでしょうか？

「酒造りの神様」の異名を持つ凄い杜氏さんです。

にゃごママはお店を始めた頃に鹿野酒造さんの益荒男と言うお酒飲んで、凄い杜氏さんがいるんだなぁ……いつか会いたいなぁと思いました。

でも、自分から動かない場合「いつか会いたいのは、一生会えない」なんです。

そして、ハッと気がついたら10年経っておりました……>_<……やばくない?!やばいでしょう。

農口杜氏は今年で卒寿（90歳!!）です。

そこからバタバタと動きまして4月27日に連絡をもらい、5月10日の午後に蔵で農口杜氏とお会いできる運びとなりました。

それではと航空券の手配に入ると……ギャーツ、帰りの航空券が残2席!!

ダダダッとキーボードを叩き確保(^o^)/

ゴールデンウィーク明けの月曜日、気温も落ち着いた初夏の空を千歳空港から北陸へワクワクしながら出発いたしました♪

「農口尚彦研究所」は金沢駅から車で1時間半くらい離れた自然豊かな場所にありました。

建物は新しい設備の蔵で、農口さんのことを考えてミュージアムのような作りになっています。

そこで農口杜氏と会えました!!

感動～!!もう、ね、すごい、凄い幸せ!!





醸造室の壁一面を使って農口杜氏が造りに睨みをきかせています。

蔵見学はガラス越しに蔵の全貌を見渡せる使用になっていて、もろみが仕込まれてているタンクがズラリと機能的に並んでいる様がなかなか感動的です。

反対側にある見学通路の壁には、農口杜氏と日本のお酒の流れが年代順にまとめて見ていけるように掲示されています。

途中、農口杜氏が酒造りに使っていた記録ノート(コクヨのCampusだね)の展示もありました。

そして、蔵の中にあるテイスティングルーム「杜庵(とうあん)」では洒落たおつまみと厳選された日本酒の飲み比べができます。(Webで予約、有料です)

窓側が一面バーンと田んぼが広がり、四季折々素晴らしい自然を感じながらお酒をいただけるお茶室の造りのモダンなお部屋です。

ここでは貴重なお酒のお話を色々聞かせていただきました。

杜氏の仕事の話とか、人は私を神様とか言うけれどそうでは無く、いつもお酒のことを考えているだけとか……(農口杜氏は神様と呼ばれるのは好きじゃないそうです)興味深かったのは低温熟成酒の造りでした。

農口さんのお酒は2017年のクラウドファンディングあたりから流通していると思いますが、今回の有料試飲の山廃の中でも凄くインパクトを感じたお酒が2018年に造られたお酒だったのです。

質問した処、コロナ禍辺りから本格的に低温熟成酒を始めたそうですが、その温度が一般に言われている-5度では無く+5度という話でした。+5度がちょうど良い感じでお酒が育つというお話で勉強になりました。

農口杜氏の情熱、魂をかけた酒がここに有ります。



◆ 富山県 富美菊酒造



1916年創業の「羽根屋」さん、甘旨味のある綺麗な酒質で大好きなお酒の一つです。

今回、蔵見学のチャンス을いただき行ってきました♪

富山駅からタクシーで十数分、ちょっと山を登りかけた中腹辺りにあります。

こちらの蔵は四季蔵造りで年間通してお酒を造っています。

なら、冷蔵庫の中に酒蔵の設備があって作業している……それ出来たら良いよね（笑）

歴史有る蔵ともなるとその時々蔵元が資金、スペースを考え増改築を繰り返していきました。結果……案内してもらっているうちに直ぐ方向感覚がわからなくなります。

ふっと見上げた2階の部屋の壁にドアが有る……けど、その先には床が無い。

そのそばから数メートル先の壁に有る天井近くの窓には、どこにも足場が無い……ので、拭くことも開けることもできない。

唐突に現れる設備、うん、その時に必要で空きスペースがここだったと……。

新しく出来た麹室と旧麹室の湿度管理はまったく別物。季節毎に、こまめに対応するしか無いそうで、簡単に楽にはなれませぬ……。

次々と起こる敵と戦って、勝たなきゃならないのが蔵人の皆さん達。

その大変さを聞くだけでも、四季蔵造り→冷蔵庫の中で造るなんて幻想～（苦笑）と、頭が下がります。

ワクワク試飲タイムでは、蔵元からお酒の話と色々な種類を試飲させて頂きました。

常に美味しいお酒を目指している蔵、それが羽根屋さん。

そして、帰る時やっちゃいました……
出口(T_T)どっちですか？

素敵なお酒を造る羽根屋さんは、迷宮（ダンジョン）でした!!



◆ 富山県 吉乃友酒造



1877年創業の「吉乃友酒造」さん、旨辛口の綺麗な味わいが特徴の純米酒蔵です。

千歳空港→富山キトキト空港へ、仲良しの廣島杜氏がお迎えに来てくれました。（杜氏とは以前から甘い物好き同志で、甘えちゃいました♪）

空港から車で15分くらいで吉乃友酒造に到着です。

今の時期はお酒を造ってないので酒蔵はひんやり静かでした。

古い蔵ならではの色々な歴史の跡が見受けられます。

近年導入された施設としては六次産業化で導入されていた精米機が目を引きました。

小麦粉みたいに白い米粉がどっさり。他所の蔵の精米も引き受けているそうです。

色々ご案内していただきましたが、本当に小さな蔵では少ない蔵人達で回していく大変さが並大抵の事ではないと感じました。美味しいお酒のために頑張ってください!!

ワクワク試飲タイムでは、凄い、凄い種類のお酒がズラ〜ッと冷蔵庫に勢揃い♪

海外の爆買い御用達(笑)ご贈答酒?!「后」の磨まくった酒（高価）もあります。高いお酒は、うん美味しい♪高いお酒共通の味がします（笑）

しか〜し「よしの友」は普段飲みのお酒からして美味しいのです。

旨辛口〜甘い味わいまで、色々な味わいのお酒達ですから、もう、お土産酒選びが楽しいこと半端なし♪更に果実酒も色々有りまして迷いますが、やっぱり外せないのは甘酒の「さくら」です。

こちらは麴から造った甘酒に桜の葉の塩漬けが細かくして入っています。

味は飲む桜餅♪（ハマります）たくさん購入しますと送料もサービスしてもらえますのでオススメです。

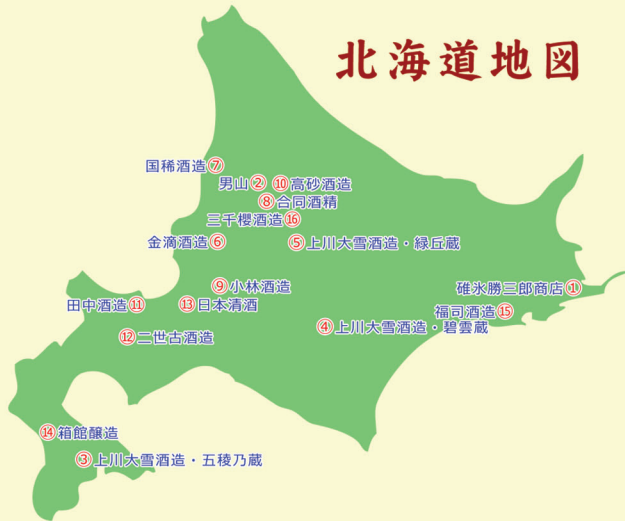
一年通して「吉乃友」さんは美味しい酒蔵さんなのでした。



北海道の酒屋見聞録

北海道の地酒を扱う酒屋さんを網羅しています。ただし、日本酒Barにゃごりんと取引がある店を載せているので、なぜあのお店を載せていないのと言われても、一度も取引していないので載せていないというだけの話です。それでは今回は北海道のどんな日本酒を扱っているかと、どんなお酒を揃えているのかを中心にページを作りました。

北海道地図



- ① 碓氷勝三郎商店（北の勝等）
- ② 男山（男山等）
- ③ 上川大雪酒造・五稜乃蔵（五稜等）
- ④ 上川大雪酒造・碧雲蔵（十勝等）
- ⑤ 上川大雪酒造・緑丘蔵（上川大雪等）
- ⑥ 金滴酒造（新十津川等）
- ⑦ 国稀酒造（鬼ごろし等）
- ⑧ 合同酒精（大雪乃蔵等）
- ⑨ 小林酒造（北の錦等）
- ⑩ 高砂酒造（国土無双）
- ⑪ 田中酒造（宝川等）
- ⑫ 二世古酒造（二世古等）
- ⑬ 日本清酒（千歳鶴等）
- ⑭ 箱館醸造（郷宝等）
- ⑮ 福司酒造（福司等）
- ⑯ 三千櫻酒造（三千櫻等）

【アイウエオ順、代表銘柄】

●札幌市

【01】ヤマショウ酒店

札幌市中央区南3条西3丁目10番地

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【02】グランヴァンセラーすすきの店

札幌市中央区南5条西4丁目 富士会館ビル1F

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【03】三越デパート（お酒販売コーナー）

札幌市中央区南1条西3丁目8

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ 非公開 ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【04】丸井今井デパート（お酒販売コーナー）

札幌市中央区南1条西2丁目

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ 非公開 ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【05】青柳酒店

札幌市中央区南3条西8丁目6-8-1

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【06】地酒とワイン 蔵太郎

札幌市中央区北3条東4丁目3-6

① ② ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧ ⑨ ⑩ ⑪ ⑫ ⑬ ⑭ ⑮ ⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【07】大丸デパート（お酒販売コーナー）

札幌市中央区北5条西4丁目7番地

①②③④⑤ 非公開 ⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【08】グランヴァンセラー さっぽろ東急店

札幌市中央区北4条西2丁目1番地 さっぽろ東急百貨店地下1F

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【09】ビックカメラ（お酒販売コーナー）

札幌市中央区北5条西2-1札幌 ESTA JRタワー

①②③④⑤ 非公開 ⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【10】桜本酒店

札幌市中央区南10条西7丁目4-3

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【11】酒 まさし

札幌市白石区4条1丁目3-8 ゼスティ東札幌1F

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【12】酒舗七蔵

札幌市中央区南8条西23丁目4-11

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【13】丸亀 札幌円山本店

札幌市中央区北1条西27丁目3-16

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【14】桜本商店 円山

札幌市中央区北5条西27丁目3-5 エスポアル円山1F

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【15】早坂酒店

札幌市東区北25条東18丁目9-16

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【16】酒のマルミ

札幌市東区北34条東7丁目3-12

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【17】酒のいろは

札幌市北区麻布町1丁目7-17

①②③④⑤ 非公開 ⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【18】地酒ノ酒屋 愉酒屋

札幌市清田区真栄2条2丁目4番12号

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【19】銘酒の裕多加

札幌市北区北25条西15丁目4-13

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【20】地酒屋 醸

札幌市西区山の手2条1丁目4-番20号88 番地ルセントヒル山の手1F

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【21】ワインフードわたらい

札幌市西区西町北20丁目5-7

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯ 日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【22】酒好き屋 ハナサク

札幌市厚別区厚別中央二条5-6-1 新札幌名店街1F

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【23】晋作マート

札幌市厚別区上野幌1条1丁目16-1

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【24】根本商店

札幌市南区真駒内本町3丁目5-16

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

【25】地酒仙丸

札幌市南区石山東5丁目8-26

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

●北広島市

【26】Yutaka 北広島店

北広島市大曲工業団地7-3-4 ジョイフルエーケー大曲店内

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

●江別市

【27】地酒のおおつ

江別市弥生町14番地12 A

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

●小樽市

【28】小林商店

小樽市奥沢1丁目23-17

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

●千歳市

【29】さいとう酒店

千歳市本町1丁目13番地

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

●滝川市

【30】酒倶楽部かねよし

滝川市中島町4丁目1-44

①②③④⑤非公開⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

●旭川市

【31】酒正 土井商店

旭川市緑が丘東3条1丁目12-4

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

●羽幌町

【32】地酒のカクイ

苫前郡羽幌町南3条2丁目1-2

①②③④⑤⑥⑦⑧⑨⑩⑪⑫⑬⑭⑮⑯

日本酒 焼酎 果実酒 ワイン ビール ウイスキー その他

※カテゴリーは果実酒(果実酒や梅酒)、その他(リキュール、ジン、ラム等)になります。

◆ 計り売り店舗と有料試飲

近年、酒屋さんでも計り売りする店舗が増えてきています。

その一つがオランダの酒器メーカーと日本の酒造メーカーの共同開発で生まれた空気に触れず作りたて、そのものの味わいを保つKEG DRAFT SAKEで計り売りするという方法で、もう一つは自動試飲機、または自動販売機と呼ばれるボタンを押すと一定の量を出してくれる装置があります。

- ・札幌の「酒のマルミ」「早坂酒店」は上の2つの方法を使って販売しています。
- ・江別の「地酒のおおつ」では炭酸用のボトルに入れてクラフトビールの計り売りをやっています。
- ・札幌の「根元酒店」はウイスキーの計り売りをやっています。
万円を超えるウイスキーの計り売りでは少量でも試せるのは嬉しいですね。
- ・旭川の酒造メーカー「男山」の自動販売機を使った有料・無料試飲をミュージアムの方でやっています。



大信州の
KEG DRAFT SAKE



早坂酒店での
自動販売機



「男山」での自動販売機を
使った無料・有料試飲

酒屋Bar HANASAKU

一杯単価を軽く飲むか、入場料を払って一杯を原価で安くいろいろ飲むか、シーンで二つの飲み方が選べるBarです。

日本酒の他に熊本にこだわった球磨焼酎、ビールもクラフトビールとこちらも原価で楽しめるので、酔いすぎないようにコントロールして楽しんでください。

古酒や熟成酒などのバリエーションも多いので飽きなく楽しめます。

MEGAドンキが入っているアルシュビルの地下。ドンキの方から入ると迷います。すすきの側の入り口から地下に降りると見つけやすいです。

札幌市中央区南3条西4丁目12-1
アルシュビル地下1階



北海道の観光案内と店舗紹介

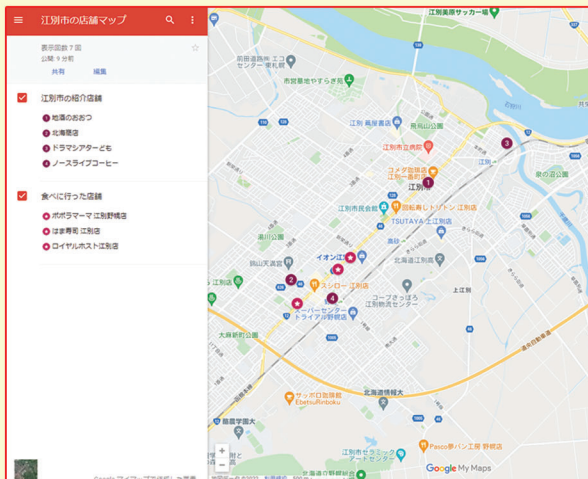
いままでの「だらだらニヤーン」では飲食店紹介と北海道の観光スポットの別々のページにしていたましたが、2年あまりの期間で閉店したり、移転したりと店が変わっていききました。ならば、紙面としてはQRコードばかりで華やかではありませんが、Googleマップを中心に「にやごママ・にやごパパが紹介したいお店」と観光協会等で情報を提供してもらった情報をまとめてGoogleマップに載せていきたい思います。これだと閉店したお店は削除出来ますし新しく見つけたお店は追加していけます。

さらに便利なのはGoogleマップなので自分の旅行等で自分専用のページを作りマップに組み込むことも可能です。

使い方は「Googleマップ マイマップの作り方」等で検索してください。



北海道地図



「江別市の紹介店舗マップ」はパソコンではこのように表示されます。

◆ 札幌市

●札幌の酒屋マップ

<https://bit.ly/3mCG1H9>

- ・「北海道の酒屋見聞録」の紹介店



●札幌市の観光スポット

<https://bit.ly/39oRA31>

- ・観光スポット

●札幌市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/3MKab72>

- ・にやごママとにやごパパのお薦めの店



◆ 北広島市



●北広島市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/39fbAoL>

- ・観光スポット
- ・「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・にやごママとにやごパパのお薦めの店

◆ 江別市

●江別市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/3twQKb9>

- ・観光スポット
- ・「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・にやごママとにやごパパのお薦めの店



◆ 岩見沢市



● 岩見沢市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/39i2urn>

- ・ 観光スポット
- ・ 「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・ にやごママとにやごパパのお薦めの店

◆ 小樽市

● 小樽市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/39keVD2>

- ・ 観光スポット
- ・ 「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・ にやごママとにやごパパのお薦めの店



◆ 千歳市



● 千歳市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/3xmJpMG>

- ・ 観光スポット
- ・ 「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・ にやごママとにやごパパのお薦めの店

◆ 滝川市

● 滝川市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/3xIouVB>

- ・ 観光スポット
- ・ 「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・ にやごママとにやごパパのお薦めの店



◆ 旭川市



● 旭川市の紹介店舗マップ

<https://bit.ly/3xIlOqX>

- ・ 観光スポット
- ・ 「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・ にやごママとにやごパパのお薦めの店

◆ 東川町

● 東川町の観光スポット

<https://bit.ly/3MKjJ2b>

・ 観光スポット

- ・ 「北海道の酒屋見聞録」の紹介店
- ・ にやごママとにやごパパのお薦めの店



※できるだけ更新していますが、閉店・移転している場合がありますので参考までに使ってください。

北海道のスーパーでお土産を

旅行の中でその土地のスーパーを巡るのが好きです。

そこで空港のお土産売り場では手に入れない、地元の人達が普段使いで購入している物から自分たちが見たことがないものを探すのが宝探しのようで旅行の楽しみ方の一つにしています。

その中で北海道に住んでいると当たり前のことが違うことに驚くことがあります。その一つが製麺所です。日本のどこへ行っても、ラーメン、うどん、蕎麦と麺類の食べ物店がありますが、逆にスーパーの生麺コーナーに並んでいるのはほとんどがマルちゃんです。

日本を旅行するとほとんどといっていいほど、マルちゃんの製品を見かけます。ただ、北海道の江別市にある「菊水」の製品が置かれていることがあり、種類は多くありませんが北海道の地元のため嬉しくなります。

カレーのレトルトコーナーも全国お馴染みの商品に混じって地元独自のカレーなどありお土産として買って帰ります。北海道だとベル食品が種類を出していますが、他には餃子カレーの「みよしの」とか、スープカレーは札幌発祥なので数は多いですのでいろいろなメーカーの物が空港では並ばない製品をスーパーに並べています。

ぜひ、北海道に来たときにはデパートの食品コーナーとか、スーパーを巡ってみてください。小さな保冷バッグを持って歩くと、旅の新しい楽しみ方が一つ増えるかもしれません。



特集 AIと未来

「日本酒Barにゃごりん」の中で厳密なAIと言えないかもしれませんが、最初にレンタルで「Googleホーム」というスマートスピーカーを店に入れてみました。次にLINEのくまさんの「クローバー」を使ってみて、現在は初代Amazon Echoをお店ではBGMを鳴らすのに4~5年使っています。

よくお客様に「無断で使っているの?」と聞かれますが、店の入り口には有線と同じ扱いでJASRACのシールが貼ってあり、「Amazon Music Unlimited」に登録してあります。スマートスピーカーのような音声で機械に命令することには将来歳を取って行くにつれて介護のあり方が現在のあり方とは、人的にかなり貧相なレベルになり、お金や知識が無ければ満足な介護が受けられないのでは無いかと考えたからです。現在、実家の89歳の母の家には風除室、玄関、トイレと対人センサー付きの照明を配置して、寝室にはリモコンではなく音声認識のシーリングライトを設置しています。最初は戸惑いもありましたが、使いこなして快適に過ごしているようです。

我が家でも「アレクサ、あかりを付けて」「アレクサ、ライトを付けて」と二つの別々の照明をAmazon Echo、アレクサにコントロールしてもらってます。

そんな訳でささやかながらAIとの生活を過ごしています。



2022年11月に始めて生成系AIアートアプリを使ってみました。絵が得意ではないので文字だけで絵を描いてしまうことに驚いてしまいました。もう取り憑かれたように絵を1日中サルのように生成していた日々を思い出します。

12月、1月といろいろなプロンプト(命令)を試してみました。2月くらいから生成系AIに対するニュースが増えてきました。この頃、クラウドファンディングが出来るくらいの量を作りまくって、いろいろと事情があって4月末にクラウドファンディングはスタートしました。

その間にもAIの波は生成系AIから対話型AI、ChatGPTの話題が変わっていきました。

2023年4月~5月にかけてはChatGPTの話題がテレビのニュースや雑誌にも取り上げられるようになって、AIを理解している人と、話題だからとりあえず使ってみたという人に分かれます。

よく見る記事が「使ってみたがこんなこともできない」「質問したがこんなことも理解していない」「計算が間違っている」とまるで人間扱いのディスリが多く聞かれますが、自分に部下がいるとしたら間違っていることを指摘したり、ミスリやすい癖を直したりすることは、人なら容易なことではありませんが、AIは次の週にはその現象が改善されていたり、それをなんとかするプロンプトが誰かが公表していたりします。

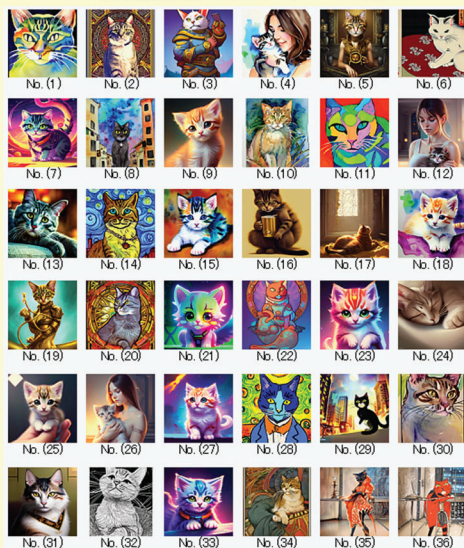
生成系AIアートは指をきちんと5本描くのは得意ではありません。指が6本になったり、親指が2本有るのもざらですが、今は6本描いても、指が多いので1本消してと命令すると5本の指にしてくれます。とにかくスマホの普及の数倍早く普及し成長しています。それはたぶん医療や介護にも影響を与えていきます。さらにプロンプトを理解出来ない人は就職出来ない時代が、そこまで来ていると感じています。スマホが10年間掛かって築いた普及の流れがわずか一年で使える人、使えない人に分類されてしまう時代になりそうです。

本誌の表紙は投票で選びました。

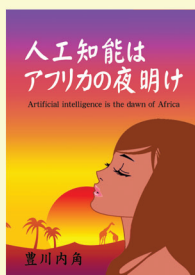
右はそのときのエントリー作品一覧です。約3,000枚のアートの中から36枚を選びました。もっと凄いのが作れるのにと感じた方は最近のアートを見ているからだと思います。2023年前後ではこのレベルでした。そしてこれもチェック漏れでしたが表紙には耳が3つある猫が選ばれました。こういうのは弾いていたつもりでしたが紛れ込んだ一枚が偶然選ばれました。驚きと共にAIアートそのものが次のステージに来ている予感を感じさせました。

「カワイイ」とか「カッコイイ」は、アートの正確さだけでなく感情にあるとしたら、生成系AIアートが偶然に作ったものの中にも、今後商業的な作品の中にもドンドン取り入れられていく時代になると思います。

表紙投票エントリー一覧



S F 小説



AIにこだわるのはAIを題材にしたSF小説を書いているからです。にゃごババは「豊川内角」というペンネームで「人工知能はアフリカの夜明け」(2018年1月発行)というベーシックインカム(働かなくてもお金がもらえるという社会の仕組み)をアフリカの少女が実現するというSF小説と「僕らのエッチはスマートスピーカーから」(2018年9月発行)というスマートスピーカーを通じて他人のプライベートに踏み込む学生である少年視点で書いたSF小説を書き上げました。

現在はChatGPTを使ってSF小説を書き始めています。調べるのはグーグル検索を使いますが文章のまとめ方や会話のつなぎ方は、まるでアシスタントが隣にいて相談しながら書き上げていくようで楽しいです。

これが物を書く現場の普通になるのかなと思うとちょっと怖いと思う反面、楽しいですね。

◆ インタビュー（株式会社CoeFont）

日本酒の音声紹介という形で動画に使っていましたが、クラウドファンディングをするに辺り、その動画に音声を入れる部分で大変使わせてもらいました。ゲームを作っていた時代の感覚で金額を考えると、ん万円は掛かる音声をリアルタイムに入れながら動画編集が出来ました。

そういうこともあり、AIを特集するにあたりAI音声の会社、株式会社CoeFontにインタビューを申し込みました。誰でも簡単に使えるので、できることの幅が広がります。



CoeFont
(コエフォント)

Q1. どのような切っ掛けでAI音声技術を進めようと考えましたか？

A. 開発のきっかけは、開発者であり、弊社代表の早川が、オンラインゲームのヘビーユーザーであったことです。プレイをするなかで、攻略のために、ボイスメモをとっていたそうなのですが、聞き直すたびに、自分の声をもっとカッコよくしたり、可愛いくすることはできないだろうか、と考えたそうです。その後、AIの勉強をする中で、サービス化と事業化の光明が見えたことから、開発に至ったということです。

Q2. 御社のAI音声技術の特徴は何ですか？

A. CoeFontの特徴は、「文脈を推測する力」です。前後の文脈から推察して、自然な発声を実現しています。こちらの技術は、特許も取得しており、独自技術であると自負しております。

Q3. 他の競合企業と比較して、どのような競争優位性を持っていますか？

A. 弊社サービスの競合優位性としては、下記の通りです。

- ・優位性1. 5000種類を超えるAI音声登録数
こちらは、他社のサービスと比較すると最大級の規模となります。
- ・優位性2. 文脈を推察することで自然な発声を実現できること
こちらは前述の通りです。
- ・優位性3. 15分500円からオリジナルのAI音声を作成可能
従来まで、数十時間、数十万円がかかっていたAI音声の作成を最短15分500円から可能となります。

Q4. 将来のAI音声にどんなビジョンを持っていますか？

A. CoeFontのビジョンは、「あらゆる言語の、多種多様な声を集めたAI音声プラットフォームになる」ことです。そのために、日本発のサービスとして、日本語を軸としながら、世界中のあらゆる言語に対応をしていきます。そこから、また新たなサービスへの拡張を考えております。

Q5. 著名人や一般人の音声を模倣することに関して、あなたの会社のポリシーは何か？

A. 弊社では、音声をご提供いただく方々の権利を第一優先事項としております。そのため、基本的にご承諾をいただいた方々のみのAI音声を作成しております。また、AI音声の公開も、ご本人が許可しない限りできない仕組みとなっております。

◆ AI と日本の未来

2023年5月にG7こと先進7カ国首脳会議が広島で行われました。

これがこのタイミングで日本で行われた意味は大きいと考えています。その中の一つがAIを扱った問題も話し合われました。首脳達の間では一致していないかもしれませんが、日本はAIについて他の国に比べると寛容な国です。

ECのように自分たちのコントロールできないものは完全拒否するでもないし、キリスト教圏のように「人種」より賢いことを嫌う文化圏でもありません。

このG7前に多くのAI企業のトップが来日しています。いろいろな問題はありますがAIを寛容に受け止められるのはアトム（原子力）の国であり、多くの他の国では実験されないテストが日本を中心として行われていくと思われます。

日本もこの波に乗って躍進して欲しいと願うばかりです。

AIが生活の中でどのように使われていくのかと考えると、まず文章ですね。

ニュースの記事を読むと対話型AI、ChatGPTは検索ツールと誤解している人が多いように思えます。検索ツールとして使うと変な回答をするのは当たり前で、それをさも人間より下とディスる人は早く職をなくします。すでに社会で稼働しているスーパーのセルフレジ、ファミレスの配膳ロボットがAIの時流で確実にこれからパワーアップします。少子化の一つの解決方法として手に入らなくなる人材をAIが受け持つことでしょ。

いまは2025年の大阪万博に向けて多くの企業が企画内容の変更を迫られていると思います。他の国もAIによる未来が一つのキーワードになると考えています。万博でがっかりされないような素晴らしい未来予想図を展開してほしいものです。

ささやかながら自分も、自分の声も含めて、89歳の母の声もですが、元気なうちにAI音声登録を進めていこうと考えています。

クラウドファンディング

本誌を発行するにあたり、表紙選びを生成系AIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶということをやりました。

ただ、2022年1月～2月に生成したAIアートなのでいま作ればもっと綺麗なものが作れたと思っていますが、企画自体がまだ早すぎて浸透していないということを改めて認識しました。

いろいろと気付きがあるクラウドファンディングでしたのでやって良かったと思っています。

ひとつ悪いと言えば盛り込みすぎて何をやっているのかわからなかったことでしょう。

そこは反省してまた面白いことを考えたらやってみたいです。

猫好き日本酒BARオーナーが発行！フリーバーバーで人と人のつながりを広げたい



92,000円

目標金額

10人

達成率

終了

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

このプロジェクトは、2022年1月～2月に生成したAIアートで猫の絵を作ってそこから選ぶという企画です。現在は、猫好き日本酒BARオーナーが、人と人のつながりを広げたいという目的で、クラウドファンディングを行っています。

Nyago_mama

猫好き

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

猫好きのプロジェクトです

不幸な猫を1匹でも減らしたい、増やさない。
そんな想いで、猫と人を繋ぐ活動をおこなっています。



私たちツキネコ北海道は、行き場のなくなった猫を保護して新しい里親を探す活動をしています。2012年に札幌市で発足し、現在200名を超えるボランティアさんの協力を得ながら、保護猫のいる保護猫シェルター ツキネコカフェを拠点として、昨今頻発している多頭飼育崩壊からの救出をはじめ、飼育放棄や野良猫餌やりなどの問題に取り組んでいます。



ツキネコ北海道で生活している猫たちは全て「保護猫」です。
最期まで責任を持てる飼い主さんをお待ちしております。



2022年 譲渡数

646 匹の猫を保護し

448 匹（永年預かり含む）が譲渡となりました



※譲渡費用として、かかった医療費の一部（健康診断、ウイルス検査、便検査など）をご負担いただいております。また、譲渡にあたりスタッフと面談をさせていただきます。



ツキネコ北海道考案

永年預かり制度をご存知ですか？

高齢や持病など様々な理由で猫の飼育をあきらめていた方も、必要な準備をしていただいたうえで、猫を「飼う」のではなく、「預かる」という形で、また猫と一緒に暮らしていただけるシステムがあります。

※面談が必要です。





一匹でも多くの猫を救い、新しい飼い主さんに繋げるため、皆様のご理解とご支援をお願いしております。

継続寄付

毎月定額でのご支援ができます。継続的なご支援をいただくことで安定的な保護活動が持続できます。※1,000円から可能



BASE (ネットショップ)

※各種お支払い方法対応 (後払い決済不可)

<https://tsukineko.thebase.in>



READYFOR (クラウドファンディングサイト)

※クレジットカードのみ

https://readyfor.jp/projects/tsukineko_monthly



お振込や店頭での寄付、
その他様々なご支援方法は
HP をご覧ください。



猫フード全般、トイレ砂、おもちゃ、爪研ぎ、ペットシート、ケージ、キャリーケース等、店頭や郵送での物資支援も大変ありがたく戴いております。詳細は HP をご覧ください。



お掃除に参加してくださるボランティアを随時募集しております。初めての方もスタッフや熟練ボランティアさんがサポートするので安心してください。

※参加日や日数は自由です。



保護猫シェルター
ツキネコカフェ



住 所	札幌市中央区北 6 条西 25 丁目 1-6
電話番号	011-641-8505
営業時間	12:00~18:00
定 休 日	火曜、年末年始、臨時休業有
料 金	¥1,100(税込) 猫部屋は最大 1 時間のご利用

※延長は承っておりません。

※**<完全予約制>**のため、事前にお電話でご予約をお願いいたします。

※店舗情報は状況により変更いたします。HP にてご確認ください。

HP



ブログ



ネットショップ



<https://tsukineko.net/>

ねこ本の制作

クラウドファンディングの立ち上げを通じて、約3,000枚の猫のアートを作りました。

その一部を厳選して「猫のアトリエ 愛される222匹の猫たち」シリーズをAmazonのKindleで電子書籍として販売しています。

その他にもにゃごパパ（ペンネーム：豊川内角）の書いた小説やにゃごママ（ペンネーム：茶催）のBL小説など電子書籍化しています。



電子書籍の総合ページ



猫の生成系AIアート画像は電子書籍だけでなく、青猫堂クラフトワークスを利用して、ポストカードやLEDライトアートなど制作していく予定です。

編集後記

今回の表紙はクラウドファンディングと皆さまの投票の一票で表紙が決定いたしました。その結果、気がついた人もいると思いますが生成系AIアートらしい猫の耳が3つある画像が選ばれました。実は選ばれるまで耳が3つあるとは気がついていませんでした。偶然にも生成系AIアートらしい絵が選ばれました。

ただし、これは2023年の1月あたりで生成されたアートなのでいちじるしく精度が低い物の中からマシなのを探してエントリー作品を作ったと記憶します。現在はもっと精度が上がって仮に3つ耳だとしても「耳を一つ消して」とテキスト入力すると修正できるのです。かように技術は進化しているのです。

日本酒もこの2年くらい著しく進化していると思います。新しい日本酒蔵をイチから作ると国内での販売は出来ません。それなのに、なぜか海外向けには販売出来るのです。それを利用して新しく蔵を起こしたところがあり、国内向けにはどぶろくを販売しています。さらにはハーブを日本酒に混ぜて「雑種」扱いとなりますが、「クラフト日本酒」という新しいムーブメントが起きています。

複数人で飲みに来ていると車のドライバーさんは飲めませんでしたが、ノンアルコール日本酒も今までにいくつも出ていましたが「白鶴」のノンアルコール日本酒はお薦めする上で、かなり満足がいくできに仕上がっています。日本酒界も時代に合わせて進化していています。

「だらだらニヤーン」も無理をせず一年に一冊ペースで作って行こうと考えていますが、その中で進化していこうと思っています。

表紙投票ランキング

順位	エントリーNo.	画像	投票数
1	24		31
2	16		12
3	3		11
4	11		11
5	18		11
6	30		11
7	23		2
8	31		2
9	2		1
10	4		1
11	7		1
12	9		1
13	25		1
14	26		1

表紙：生成系AIアート
編集・デザイン：豊川内角
文：にゃごママ & にゃごパパ
発行日：2023年7月15日
「日本酒Barにゃごりん」
札幌市中央区南4条西3丁目
第2グリーンビル6階



バックナンバーの配布
QRコードからPDFで
落とせるページにいます。

青猫堂クラフトワークス



- ◆ レーザー彫刻機
- ◆ 3Dスキャナー
- ◆ 3Dプリンター
- ◆ VRゴーグル
- ◆ A3プリンター

新しい創作の世界へ