

米作りから始まる 酒造り

佐渡は稻作の盛んな島もある。

島のほぼ真ん中、新穂北方に田んぼを有する佐渡相田ライスファーミングは、最高品質のコシヒカリを生産する栽培農家として佐渡でも確固たる地位を築いているが、2008年からは新潟県オリジナルの酒造好適米「越淡麗」の栽培にも取り組んでいる。

10月初旬、収穫直前の越淡麗の田んぼを訪ると、たわわに実った稲が頭を垂れていた。田んぼ脇に置かれていた緑のボックスには、佐渡の汽水湖である加茂湖から揚がった牡蠣殻が入れられ、田んぼの水は全てこのボックスを通して張られる。牡蠣殻のミネラル分が稲の栄養となるのだ。代表取締役で、自ら「稻職人」を名乗る相田忠明さんによると、酒米栽培の才 FAAは10年ほど前から来ていたが、手間のかかる仕事であるしなかなか踏ん切りがつかなかった。しかし尾畠酒造の平島健社長の熱心な説教に心を動かされ栽培に踏み切ったという。

朱鷺の里である佐渡では、減農薬、有機栽培への取組みが全島を挙げて行われている。稲が穗を出す時期に集中的に有機肥料を与え、イナゴなどの害虫を駆除する農薬も、自然へのダメージが少ないものを限定的に使用する。飯米に比べて丈が高く、ただでさえ栽培が難しい越淡麗を佐渡で栽培するということは、想像以上に手間のかかる仕事なのだ。こうしてできた越淡麗は、10月10日前後に収穫され、極上の日本酒になるべく蔵元に送られる。

⑨ 試飲販売コーナーでは「真野鶴」の様々なタイプの日本酒を試飲することができる。この日、薦めていただいたのは「真野鶴大吟醸」。エールフランス航空ファーストクラスとビジネスクラス機内酒に採用されている酒だ。

⑩ 本蔵での見学は年中無休で受け付けている。少人数の場合は予約不要。

⑪ 学校蔵の試飲室には、芝浦工業大学の学生たちがデザインした椅子、机が置かれている。造りのシーズンはこれからだが、非常に居心地のいい蔵のように感じた。(学校蔵の詳細はホームページを参照のこと)

尾畠酒造

0259-55-3171 新潟県佐渡市真野新町449 <http://obata-shuzo.com/>

⑥ 収穫直前の越淡麗の田んぼで、相田さんに話を聞いた。父親の相田康明さんとともに、味と品質にこだわった米作りを続け、県外からも注文が殺到するなど、今、佐渡で最も注目されている農家の一軒である。

佐渡相田ライスファーミング

<http://www.aidarice.net>

海酒佐草
を渡木もなび
を渡求める島
の島
て

⑫ 平成27年春 小木一直江津航路就航予定の高速カーフェリー「あかね」
(所要時間100分・全長84m)

佐渡の米、佐渡の水、 佐渡の人が醸す、佐渡の酒 …尾畠酒造(「真野鶴」醸造元)

全国新酒鑑評会6年連続金賞受賞、インターナショナルワインチャレンジのゴールドメダル受賞など数々の受賞歴を誇り、注目を集めている「真野鶴」醸造元、尾畠酒造。新潟流の造りを継承し、佐渡という土地の恵みを活かした日本酒が醸されている。「ウチの酒は甘辛を表す日本酒度を見ると辛口なんですが、実際に口にしてみるとそれほど辛くは感じないはずです。これは、酸味が穏やかに醸されるウチの蔵グセといえると思います」と、代表取締役社長の平島健さん。

そんな尾畠酒造で今年から始めた新たなプロジェクトが「学校蔵」だ。4年前に廃校になつた旧・西三川小学校の本造校舎の教室に醸造機器と空調設備を備え、佐渡産の酒米を100%使つた純米酒造りに取り組む(当面は出来上がつた酒に佐渡の杉材を浸漬させリキュー表記で販売をする)。来期からは文字通り酒造りを学べる場として、国内外から希望者を受け入れ、製麹から三段仕込みまでの期間を体験することで日本酒のファン作りからプロの酒造家養成のサポートを行う。

校訓は「幸醸心」。酒蔵のような間ざされた空間ではなく、小学校旧校舎という開かれた場所で、酒を愛し佐渡を愛する人々の手によって醸される日本酒。果たしてどのような風味に仕上がるのか、今から楽しみだ。佐渡は冬。雪の日本海から揚がる魚はますます旨味を増し、日本酒もまたしかり。佐渡の酒と肴を味わうには、冬がベストシーズン。あなたも草木に遊びかけ、佐渡に渡つてみてはいかがだろうか。



佐渡へのアクセス

新潟港～両津港は佐渡汽船カーフェリーで2時間30分(4月より新造カーフェリー「ときわ丸」就航)、ジェットフォイルで1時間5分。
直江津港～小木港は同カーフェリーで2時間40分(11月25日からは冬期運休、年末年始を除く)。
寺泊港～赤泊港は同高速船で1時間5分(12月1日からは冬季運休)

