

造り酒屋に生まれて、いつも蔵の中が私の遊び場でした。立ち止まって考える余裕ができたとき、やっぱり蔵のそばにいたいな、と。

〈ひらしまるみこ〉1965年10月25日、佐渡郡真野町生まれ。佐渡高校、慶應義塾大学法学部卒業後、日本ヘラルド映画株式会社に入社。7年間、宣伝部に勤務。宣伝プロデューサーとして手がけた主な作品は「氷の微笑」「蜘蛛女」「レオン」など。95年、角川書店「東京ウォーカー」編集者であった平島健さんと結婚。ヘラルドを退職し、新婚旅行を兼ねてバックパッカーで72日間世界半周の旅に出る。帰国後、佐渡に戻り、実父が営む尾畑酒造株式会社に勤務。96年、長女出産。現在、第2子を妊娠中。

CARREL Interview

◆尾畑酒造株式会社

# 平島留美子



真野宮にほど  
尾畑酒造にて  
(撮影/八木洋)

## 入社4年で「氷の微笑」を担当 これでコケたかよ、と。

**本誌** 東京では日本ヘラルド映画の宣伝部に勤務されていたということですが、具体的にはどういうお仕事だったんですか。

**平島** そうですね、買いつけられた映画を見るところから始まって、宣伝コンセプトを決めます。それに沿った宣伝作りをして、予告編を作り、あわせて宣伝展開、パブリシティ活動、いわゆる売り込みですね、だいたい新人はここから始まるんですけど。それからイベントを構築して、タイアップを組んで。作品によっては、その前段階でジャーナリストを撮影現場に連れていったり、ワールド・プレミアを見せられたり。向こうから監督や俳優を呼んでパブリシティ活動を組み立てたりもします。直前には新聞広告、コピーから考えて。その間を、語り尽くせない地味な仕事で埋めていく……(笑い)。

**本誌** 担当した中で忘れられない作品、仕事というところ。

**平島** 「氷の微笑」ですね。上司が出産休暇に入ってしまったので、かなりの部分、私に任せられました。そのときまだ入社4年目で、もちろん経験不足。毎日胃がきりきりと痛くなる思いです。

**本誌** 話題の大作でしたよね。

**平島** 頭の中で「これで広告費、何億、何億、何億」って、ぐるぐると(笑い)。この映画がコケたら、いったい私はどうしたらいいんだらうって。

**本誌** 結果は大成功でした。

**平島** 実際ヒットして、ホントにや

いま日本酒の蔵元は全国で2200蔵ほど。少しずつ減ってはいるが、歴史と高い技術を受け継ぎ、各地の風土に根差した日本酒は、誇るべき文化といえるだろう。平島留美子(ひらしまるみこ)さんは、「真野鶴」で知られる佐渡・尾畑酒造の娘に生まれ、3年前に東京から島に、そして蔵に戻ってきた。娘として、妻として、母として、ひとりの女性として——新しい模索を始めている彼女にお話を聞いた。(取材/米津創)

ってよかったと感じました。その逆に、小さな邦画を任せられたときは、まったく低予算で。手作り、手弁当の宣伝でしたけど、それが大ヒットした。そんなときはまた、別の喜びがありました。

**本誌** では、充実した毎日だった。

**平島** もともと「9時5時」のOLは私には向いていない、自分が楽しいと思える仕事、家に持ち帰っても苦にならない仕事をしたと選んだ会社でしたから。壁にぶちあたったことはもちろん何度かありましたけど、すごく性に合う仕事でしたね。

## 蔵のそばにいたい。そんなふうに 思っ自分自身に気がつきました。

**本誌** 話は戻りますが、就職を考えた際、佐渡に戻って家業の酒造りを手伝う、という考えはありませんでしたか。

**平島** 全然なかったです。姉夫婦は新潟市にいて、そのときにはもう、家を継がないことははっきりしていたんですが、私自身もせっかく東京に来て、大学を出て、これからというときでしたから。

**本誌** 親御さんも困ったでしょう。

**平島** 私の性格、分かっていました

から。「あの子は言い出したらしょうがない、何を言っても志を変えられないだろう」(笑い)。

**本誌** もう佐渡には戻ってこないもの。

**平島** あきらめていましたね。

**本誌** 家の重みや酒蔵の歴史、心に引っかけはありますか。

**平島** 少しはありました。でも、嫌々戻ってもしようがない。

**本誌** では、佐渡に帰ろうと考え始めたのはいつころ。

**平島** ヘラルドに就職して6年目、28歳になって、ちよっと考えるようになりました。30歳が近づいて、立ち止まって考える余裕ができたんだと思うんですけど。

**本誌** それは何かきっかけが。

**平島** あるときふっと、自分があと半年しか生きられないとしたら何をしたいかって考えたんです。3分の1は親しい友人たちと飲んで騒ごう、3分の1は行ってみたい土地に旅行したい。そして最後の3分の1は、やっぱり蔵のそばにいたいな、と。家を継ぐだとか、そういうことではなくて、ただ蔵がいいなと。

**本誌** ある種の原風景ですね。

**平島** そうかもしれません。そうい

取材の日、元気に蔵を駆けまわっていたのは長女の麻帆ちゃん(2歳)。敬愛する杜氏・松井万穂さんの名前をいただいたという。「もちろん仕事もやらなければいけません、一緒にいたいと思う気持ちも大きい。30歳過ぎての出産ですから、子どもとの時間を楽しみたいと思っています」





洋酒がどんどん入ってくる今、  
本物が舌がかわるのでは。

**本誌** 日本酒の低迷が言われる一方で、いま空前のワイン人気です。平島 ワインブームに関しては当然の流れだと思っています。例えば、ビールはさておいても、ウイスキー、バーボン、スコッチが伸びた時代がありました。それと同様、こんなに世界が狭く、小さくなった今、ヨーロッパであれだけ飲まれているワインが、日本で需要が少なかったという自他、変化して当然だと思えます。

**本誌** 世界の酒がどんどん日本に入ってくる。日本酒の消費量が落ち込むのは、しょうがないこと。**平島** 相対的には致し方ない流れだとは思いますが、もちろん、いま言ったことの裏返しで、日本酒が世界に広がっていくという方向性はあつてしかるべきで、実際そういう流れは10年、20年前から出てきています、それが逆にもっと認知されればよいなど。ですから、日本酒業界が落ちかといえは、もちろんそうじゃありません。

**本誌** プームといえは、過去、地酒ブームもありました。**平島** そのブームを越えて、日本酒の良さを知った人が増えたというのも事実なので、そういう意味でブームは一過性とはいえず、良い機会になり得るものです。ただ、日本酒についているのは深いところで文化に根差している。日本人の食事は、つまるところ日本食がおいしいねってところに行き着きますよね。そしてその日本食と相性よく、おいしく飲めるの

はやっぱり日本酒じゃないかと。そのときに選んでもらえる、そばに置いてもらえる一本に、どうなるか。これは使い古された言い方ですが、そのお酒が本物であるかどうか、それが問われるのではないかと思います。

自分の世界をもっと広げたい。  
その方法のひとつが異文化交流。

**本誌** これからは留美子さん自身、どういう方向へ、どんなことをやりたいと考えていますか。

**平島** ヘラルドにいたとき、よく上司から言われたんです。「自分が何かしたかったら、仕事をそれにつなげる」「遊びから学べ」。例えば「イタリア料理を食べたければ、映画の中にでてくるイタリア料理のシーンを要素に、何かタイアップをつくってあげたい。イギリス映画を見て、そこにいきたいと思ったら、行ける仕事をつくってあげたい。そしてオレは止めないから」と。

**本誌** はんこは押す。**平島** そう、極端な話ですよ。それは楽しく仕事をする要素だったと思いますし、今でもそのくせはまったく抜けていないかも(笑)。あそこに行きたい、ここにも行きたい。あの人に会ってみたい、この人にも来てほしい。そんな気持ちがいっぱいあるんですよ。

**本誌** それをどう仕事につなげるか、ですか。**平島** 佐渡は、日本っていう島国を象徴しているような所だと思ってる。いいところも悪いところも。それでいて、日本の中の海外なんだから、海外、島国としての意識を持つ

て、本当の海外との異文化交流が得意でないのかな。これだけ言うと、壮大な話に聞こえるかもしれませんが。

**本誌** それは先ほどの日本酒の国際化にも重なる。

**平島** もちろんお酒も、異文化交流のひとつだと思います。人が行き来する、こちらからも行くし、向こうからも来る。それは学生だけではなくてもっと小さい子から大人まで。そういう行き来が頻繁になることによって、島は変わってくると思うんです。何かきっかけがないと、どうせ変わらないんだとあきらめて、何もなくなるわけですよ。人が動くことで刺激される。そこから新しいアイデア、イメージな明日につながるっていくのではないかと。それが活性化になる。島おこしのやり方は、もちろんいっぱいありますけど、住んでいる人の意識の活性化がまず第一だと思えます。

**本誌** なるほど。**平島** 自分自身が活性化したいんです。なにか閉塞感のある環境にいて、とくに子どもが小さかったりすると、女性はどうしてもそういうふう

に思ってしまうところがありますよね。「私の世界って、なんて小さいんだろ」って。それを打破するためにどうしたらいいんだろうと考えるを得ないんですよ。私も。その方法論の一つが島と外との異文化交流。いつか、そういう方向で行動を始めたいと思います。**本誌** ありがとうございます。



尾畑酒造の始まりは明治25年。元禄年間から続いた酒蔵を創業者の尾畑与三作氏(写真右)が受け継ぎ、佐渡の風土を生かした酒造りに取り組んできた。新潟県で初めて酒蔵見学を行い、アルコール共和国の中核として多くの観光客を迎える、元気のある蔵元だ。昨年、創業者の名を冠した「佐渡屋 与三作」シリーズを発売。(写真左は同シリーズのひとつ「大吟醸 山田錦」(720ml 3,600円/1.8L 6,800円)。問い合わせは尾畑酒造、TEL0259・55・3171(代)へ