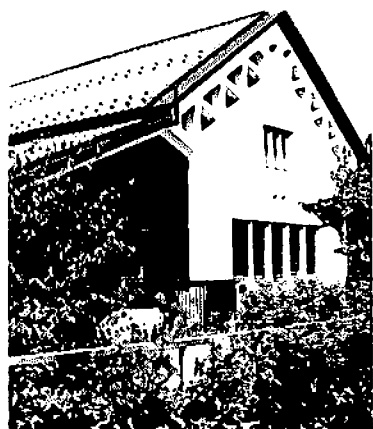


新潟県最多6年連続金賞受賞という快挙を成し遂げた尾畑酒造。  
佐渡市真野町449 TEL.0259-55-3171  
<http://www.manotsuru.com>  
酒蔵開放 年中無休 8時~17時(12月~2月 9時~16時)  
試飲試食コーナー常設。無料。



広い敷地内に豪華の邸宅をそのままに生かした「五十嵐邸ガーデン」は日本庭園と調和して美しい。  
阿賀野市会館340-5 TEL.0250-63-2100 <http://www.swantake.co.jp>  
開湖屋敷の杜五十嵐邸ガーデン11時~14時30分、17時~21時



100%自家栽培のぶどうだけでワインを造るカーブドック。  
新潟市角田浜1611 TEL.0256-77-2288  
<http://docci.com>  
年中無休 レストラン10時30分~19時30分

2007年  
新潟の挑戦!

新潟の粘り強さで  
世界に誇れる魅力を発信していく

結婚式が少なくなりました。経営的にはジリ貧の状態でしたが、父と私と双子の兄弟の3人でアメリカの西海岸へ、新しいビジネスの勉強に行きました。そこで見えたものは、地ビールの醸造所だけでなく、ダイニング、シアタールーム、ピリヤード、宿泊施設などを備えた総合的な観光施設でした。このイメージが元になり、地ビールを作り始めました。何もかもが初めてで、ビールの仕込みや酒税のことでも分からなかったのですが、多くの人からたくさんアドバイスを協力を受けてスタート致しました。

ところが、オープンしてみると売り上げは計画の3分の1くらい。市場は地ビールのブームが去りつつある時代でした。そこから、「どうしたら売れるのか?」試行錯誤しながら造り続けて行つた結果、2000年に黒ビールの「ポーター」がニューヨークで行われた国際審査会で金賞を受賞しました。それからスワンレイクという名前が徐々に認知されるようになってきました。

●誰がやっても上手く行く場所、最初から人がわあーと来るような所は確かに良いけれど、ブームで恐ろしいよね。地球上に住んでいる人が流行りであつちからこつちへと大移動。そのサイ

のように原料が栽培され流通しているという背景がありませんから、自分でブドウを作らなければならぬという宿命がありました。出身地の鹿児島や長く住んでいた北海道は、気候条件が優良ワイン用ブドウの栽培に適しています。心で新潟に来たのです。全然知らない新潟にやってきて、決まて会うことができなはずの人と次々と出会うような生き方をしています。男性は転地つてあまりしないんじゃないかな? 生まれたところで一生を終える人が多いでしょう。

●古田 そうですね。私も家業を継ぎましたから、新潟生まれの新潟育ちです。そう考えると料理屋だけでなく酒造業界も新潟人が多いですから、ある面では閉鎖的なのがあるかもしれません。

私の家は、父が割烹と料理屋をして冠婚葬祭、特に結婚式を主体にしてきましたが、1990年代の初め頃には、

クルに取り込まれるのはどうだろうか? 僕の場合、生き物のブドウを自分で2万本も植えるわけだから、今日と明日であまり落差があると困るなあ。古田御兄弟もそうだと思うけれど、着実に二段階つ前に進んで行こうというつもりでやっています。新潟は引込み思案なお客さんが多いと思うのだけれど、僕と波長があつて、何度も来て下さるお客様をガチッとつかむ自信はあります。新潟の人は、雪が降ると家から出ない傾向がありますよね。私は小樽に長く住んでいましたが、小樽の人は雪が降っても、夏と変わらずに行動的です。新潟の場合、車を一台ずつ持っていて、発見があるからほとんど外へ行きましようという雰囲気ではないから、現在の地での事業は私にとって、簡単ではなかった。でも、自分自身を採点する時に、難しい場所である程度の成果を得ながら前に少しずつ進むと言ふのは、充実感があります。

●尾畑 欠点を利点とする努力は必要ですね。新潟の酒米、軟水などは、その昔「酒造りに適さない」と言われてきたのですが、業界一丸の取り組みによって日本一と言われるようになりました。こういう粘り強さは良い方向に活かさなくては。例えば立地条件は3社とも決

——今日は3人の素敵な方の座談会が実現しましたことを心より感謝しております。あらためて自己紹介をお願いいたします。

●尾畑 佐渡の地酒「真野鶴」の蔵元です。佐渡に生まれ、10年前に蔵に戻って家を継いでいます。「造りの小さな蔵ですが、杜氏をはじめ若手の蔵人たちが頑張ってくれていて、全国新酒鑑評会でも6年連続金賞受賞を果たしています。量はまだまだ少ないですが、輸出にも取り組んでいます。

●落 私は15年前に新潟に初めて移住してきた人間ですが、明確に目的意識を持ってやってまいりました。「新潟の海岸に近いあたりで、フトウを植えてみたい」と。今、角田浜の近くで約9haのフトウ畑を経営してワインを作っています。

——新潟を選ばれたのは?

●落 日本でワインを作ろうとしたときに、ビールや日本酒にとってのお米や麦



尾畑酒造株式会社 常務取締役  
**尾畑留美子**

大学卒業後、「日本ヘラルド映画」に入社し、宣伝の仕事に携わる。佐渡に戻り、「真野鶴」をエールフランスのファーストクラス機内酒にするなど、国際的な感覚を生かすつづ、ご自身の生まれ育った「蔵」を大切にしている。

### 新潟は食材や自然など 世界に誇れる宝がいっぱい

して良いとは言えません。「たまたま通ったので入りました」というお客さんはほぼゼロですから、わざわざ来てもらうという仕掛け作りをしなければなりません。醸造だけでなく、観光施設を備えていることも3社に共通しています。真野鶴は新潟では一番早く1982年に蔵開放を行い、町興しの役割も含めて、近くの蔵元と共にアルコール共和国を作りしました。父はその二環でパチカンに行き、ローマ教皇の故、ヨハネ・パウロ二世にも謁見しています。

落●僕はちよつと生意気なようですが、新規のお客さんにどつと来てほしくないという思いがあります。先ほどのブームの話に繋がるのですが、お客様もこちらを選ぶけれど、こちらもお客様を選びたいという気持ちで動いています。この考え方は後継者にも継承してほしいと思います。事業は永続することに意味があります。ワインの世界では2000年もやっているようなワイン屋さんが本場ヨーロッパにはいっぱいいますから。古田●私のところはネットを利用した

中で、地ビールの好きなお客さんが「こういうタイプのビールを造ってくれませんか?」という問い合わせなどがきつただけで、直接お売りするケースも出てきました。流通業界の既成の販売ルートも少しずつ変わってきています。お越し頂くお客様も不特定多数の場合、興味の度合いも異なります。好きなお客様はとんとん向こうから聞いてきます。徐々に個的に動かれるお客様が増えてきていると感じます。だからこそ、お客様一人ひとりに語りかけてファンになっていきたいと思っています。

自然、歴史文化など世界に誇れるものが一杯ある宝の地域だと感じます。中にいると、なかなか気がつかない。落●佐渡は美味しいものがたくさんあるよね。離島であるという不便さを、今の便利な世の中に合せようとする動きはつまらない。佐渡は、横並びで日本中どこにでもある観光地になってはいけないと思うよ。移動時間が長いかかることを逆手に取る。滞在時間の長い観光地というのは、これからの日本を先取りした形であると思っています。古田●父が良く言うのですが、観光というのを光を照らすことですから、我々は光を見せるために、醸造だけでなく地域に貢献していきたいですね。私の場合でしたら、地ビールを通してどんなところで造っているのか?新潟まで行ってみたいと思わせる……、具体的な食の面だとビールの場合、作った場所や飲むのが美味しいです。お客様がここにきて、飲んだり食べたりすることで、お客様の意見がすぐ聞けることが嬉しいですね。落●ワインにも同じことが言えます。保存の状態に味が左右されるので、作り手が丁寧に熟成させたワインをブドウ畑の脇の庭でお料理と、一緒に味わっていただけるのが一番です。

### 今年は新しいレストランと 温泉の掘削をします

——最後にみなさんのこれからの夢をお伺いしたいと思います。  
古田●地ビールのファン、新潟の食のファンの方にゆつくりと滞在できるような街を創りたいと考えています。レストラン、自家農園、エステ、ウェディングスペース、宿泊施設も含めて、あつたかく心と心が結ばれている場を、そしてファンに喜んで感動してもらえぬ街を作りたいですね。また、新潟県内や全国の地ビールが飲めるパブも作りたいです。そしてポーターの名前の発祥地イギリスでスワ

ンレイクビールが飲めるパブを出したいです。そこで私どもの地ビールを飲んだ方たちが新潟を訪れてみたいと思いい、ここに滞在してもらえぬようにしたいです。尾畑●私は4代目になるのですが、自分の子どもにも酒造りを続けてほしいという願いがあります。酒を世界に発信することによって飲んだ人にこの香り漂う蔵を訪ねてもらい、この地の子どもたちが新潟と佐渡を誇りに思う環境を作っていきたいです。また今年はお酒だけではなく、佐渡の食材の輸出に



株式会社欧州ぶどう栽培研究所  
代表取締役社長  
**落希一郎**

3年間ドイツでワイン作りを学ぶ。新潟で欧州系のぶどうの品種を栽培。慈しんで木を育てる姿勢と豊富な経営力で、現在、ワイナリーと敷地内に4つのレストランと市内に2つのレストランを持つ。

### 観光とは光を見ること 光を見て私たちは地域に貢献を



株式会社天朝閣スワンレイク社  
最高執行責任者COO 常務取締役総支配人  
**古田秀衛**

「新潟から挑戦」「新潟から世界へ」をコンセプトに地ビール作り情熱を注いでいる。2000年に世界最高権威のビールコンクールで金賞を受賞。2004年に「五十嵐園ガーデン」オープン。2006年、東京銀座に直営店「kura蔵」オープン

チャレンジし始めました。来年はさらに器など酒周りの物にも目を向け、日本酒以外の醸造家の方からも学ぶ機会を作っていきたいです。落●私は来年秋、新潟市の中央図書館の別棟にレストランを新しく出します。また最初にお話しした、新潟の人の冬の消極的な行動パターンの中で、温泉の来客数は別です。そこで、今年は温泉掘削をします。レストランと場所は少し離れますが、日帰り温泉の経営にチャレンジします。新潟市の中心部から少し離れ

た郊外で、同じ資本のレストランや温泉が調和を保って存在する空間を夢に描いています。そして、たくさんお湯が出た場合には分湯して宿泊もできるようにしたいと考えています。排熱で野菜の栽培も始めたいですね。西洋イチゴやブルーベリーも……。白鳥が舞い降りる瓢湖の近くの五十嵐邸ガーデンで座談会。グラスに注がれた地ビールの微かな香りが部屋全体を包みこんでいた。(高橋あゆみ)