



ご当地グルメ・ブリカツ丼 1250円は小鉢、汁物まですべて佐渡産が条件。長三郎ほか3軒が参加。認証米を使った寿司は、「地元のを手頃な値段で提供」がモットー。おまかせ握り2800円



「新鮮なネタが自慢」と鶴間さん

鮪 長三郎

☎0259・22・2125 11時～22時／
第1・3・5日曜、第2・4月曜休

トキの郷が育む美酒と美味に出合う

「生きものを育む農法」によって生まれた認証米「朱鷺と暮らす郷」

は、ミネラル豊富な伏流水や夏場の昼夜の寒暖差などから、独特の粘りや旨みがある。

その認証米を使ったブリカツ丼は新・ご当地グルメとして評判だ。「佐渡は寒流と暖流が流れているから海産物がとにかく豊富。特に脂ののった冬場の寒ブリはブリ丼がおすすすめ」と話すのはブリカツ丼を提供する「鮪 長三郎」の親方、鶴間光男さん。アゴダシの漬けだれを

まとったブリカツは、あつさりとして米によく合う。

米の認証制度は酒米にも適用されている。「米」「水」「人」、そして「佐渡」の4本柱、「四宝和醸」をモットーにする尾畑酒造は農家と提携し、牡蠣殻農法で減農薬、減化学肥料の酒米「越淡麗」の栽培に成功。その米を使った銘酒「真野鶴」の純米吟醸、純米大吟醸を製造・販売をしている。地元産にこだわった日本酒は、米の旨みを生かしたやさしい味わいだ。

認証米の酒米を自分で育て、ど

ぶろくをつくらしているのが農家民宿「植えた」の植田日出夫さん。民宿経営がどぶろくづくりの条件のため、9年前に退職し、1日1組限定の民宿をオープンした。以来、自家栽培の野菜を使った家庭料理と手づくりのどぶろくが好評を博し、リピーターを生んでいる。

トキと共生する佐渡の自然が育んだ美酒、美味の数々。佐渡の旅をいっそうきらめかせてくれた。



☎0259・55・3171
蔵見学 8時～17時／無休／無料 酒

尾畑酒造5代目の社長平島健さんと奥さんで専務の留美子さん



見学ルートの貯蔵庫。11月からは仕込み蔵の作業風景をガラス越しに見学できる

減農薬、減化学肥料で栽培された酒米「越淡麗」を使用した純米大吟醸と純米吟醸

