

「こ」にあるものを次世代へ



「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」はJR東日本が5月から運行を開始した「四季鳥」のタイミングでも提供されている

すでに本連載で紹介した天領酒造を含め、佐渡には5つの酒蔵がある。近年は新潟市内の居酒屋でも佐渡の地酒がメニュー中もまた

新潟酒蔵探訪記

1に並ぶことが多く、県内外からの注目度が高まっている。その理由を探るべく、4回連続で佐渡の酒蔵を紹介する。

尾畑酒造

佐渡市真野新町

いま、佐渡の酒が熱い

土地に寄り添う



写真お分けします◆新酒蔵掲載写真をお分けします(プロスポーツ、アーティスト以外) 問い合わせは104・80055(住所不要) 日刊スポーツ新聞社フォトサービス部03・55550033

古代には佐渡国の国府が置かれた史跡の里・真野に尾畑酒造はある。創業は1892年(明治)

学校蔵にて、平島社長(右)と尾畑専務、試験カウンターは芝浦工大の佐渡ゼミ生が手かけた



25) 5代目蔵元の平島健社長は尾畑留美子専務との結婚を機に佐渡の地へ。「21年前に移住したころは新潟市内の店で佐渡の酒が置かれていたことはほとんどありませんでした。5、6年前から佐渡の酒全体の評価が上がってきていますね」と手応えを語る5蔵の共通点は、佐渡という土地に寄り添って酒を造っていること。尾畑酒造の今回の1本「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」はそれを象徴する。酒米の越淡麗は地元相田ライスファームの「稲蔵人」、相田泰明さんと忠明さん親子が、独自に開発した力半穀農法で栽培。加茂湖の力半穀と有機肥料のフィルターに山の水を通すことで、山と海の両方の栄養を含んだ水になり、米が元気に育つ。「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」でもある越淡麗と、島の2つの山脈が生む軟水、そし

データ

☆この蔵・この1本
「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」
佐渡産の「越淡麗」を100%使い、米・水・人・自然にこだわり醸した純米吟醸酒。精米歩合55%。カリンやミカンのようなきつ系の爽やかな香りを堪能できる。1・8ℓ3000円、720ℓ1500円(税別)

☆合う料理
「7月ごろから旬を迎える真野湾の岩ガキにレモンを搾って、味わってほしいですね」(尾畑専務)

☆尾畑酒造(おぼたしゅそう)
創業1892年(明治25)。☎0259・55・3171

☆アクセス(両津港から蔵へ)
バスで約30分、尾畑酒造前下車、すぐ。

☆蔵見学 可(予約不要)。学校蔵は不可。

て実直に良酒を目指す蔵人たちの手で醸されている。

6月には、島内の90代のご夫婦が栽培するユズを使った「佐渡のゆず酒」を発売。地元産の山田錦を使った酒への挑戦など、「ここにあるもの」を生かして、次世代へつなぐ姿勢は、14年に始まった学校蔵プロジェクトに重なる。10年に廃校となった旧西三川小が酒造り、学び、環境保全、交流の場として生まれ変わった。

造り蔵はかつての理科室。夏場に蔵人が酒を仕込み、1週間単位の仕込み体験も公募。年に1回、佐渡から島国日本の未来を考える「学校蔵の特別授業」も開催(今年は6月10日)している。酒蔵から車で20分ほどの丘の上の学校蔵を案内してくれたい。懐かしい木造校舎の窓から望む佐渡の海に劣っていない。佐渡の酒物語から目が離せない。(高橋真理子)