

特集

新潟の地酒巡り

vol.3

全国的にも評価が高い新潟の清酒。
そのおいしさの秘密を紹介します。

佐渡の酒蔵

尾畑酒造

朱鷺が舞う島での酒造り

日本酒は故郷の魅力を伝える語り部です。佐渡は朱鷺が住む美しい環境がある島。私たちは佐渡という島だからこそ醸すことが出来る味わいを目指し、お酒を通して佐渡と世界をつないでいきたいと思えます。

専務取締役 尾畑 留美子



1.「大吟醸 真野鶴・万穂(まほ)」華やかなフルーツを思わせる優雅な香り、まろやかな口当たり、透明感の溢れる風味はまさに酒の芸術品。世界最高権威を誇るワイン品評会インターナショナル・ワイン・チャレンジ日本酒部門で「金メダル」受賞、また全国新酒鑑評会にて11回金賞に輝くなど、これまでに多くの栄誉に輝く。2.「真野鶴 大吟醸」フルーティな香り、淡麗で軽快な味わい、まろやかな喉越し。180mlサイズは、エールフランス航空ファーストクラス&ビジネスクラス機内酒に採用されている。3.「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」佐渡の米・水・人・自然にこだわり醸した純米吟醸。佐渡市の「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」に指定された「越淡麗」のみを100%使用。爽やかで力強い米の旨味を感じる味わい。平成29(2017)年5月からJR東日本が運行を開始した「四季島」のダイニングでも提供されている。



尾畑酒造株式会社

〒952-0318 新潟県佐渡市真野新町449

TEL.0259-55-3171

URL: <http://www.obata-shuzo.com/home/>

○創業/明治25(1892)年

○銘柄/真野鶴、学校蔵

○見学を希望される方は、ホームページの

「蔵見学申し込みフォーム」よりお申し込みください。

尾畑酒造は、明治25(1892)年、初代・尾畑与三作(よそさく)氏が真野村新町(現・佐渡市真野新町)の地に江戸時代より続く銘醸蔵を譲り受け創業しました。

酒造りの三大要素といわれる「米」「水」「人」にそれらを育む「佐渡」を加えた「四宝和醸(しほうわじょう)」を掲げ、佐渡の自然と文化を活かした酒造りを行っています。

この「四宝和醸」を象徴した酒が「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」。酒米は、佐渡相田ライスファームが独自に開発した加茂湖の牡蠣殻を利用した「牡蠣殻農法」を用いた減農薬・減化学肥料により栽培した「越淡麗」を使用。それから、島の2つの山脈が生む軟水、手間隙惜しまず手造りを守り続け良い酒を醸し出そうという強い信念をもった蔵人たち、そして、佐渡の自然により醸された酒です。

平成26(2014)年、尾畑酒造は廃校となった「日本で一番夕日がきれいな小学校」と謳われた旧西三川小学校を活用し、酒造りの場として再生することを決め、「酒造り」「学び」「交流」「環境」を4本柱とした「学校蔵プロジェクト」をスタートさせました。学校蔵の酒造りでは、オール佐渡産を目指しています。原材料はもちろん、学校プール跡に設置した太陽光パネルから電力送電も開始し、平成29(2017)年より電気に関しては理論上100%再生可能エネルギーでの酒造りが可能になりました。また、学校蔵では酒造りの仕込み体験希望者を受け入れたり、交流事業として「学校蔵の特別授業」と題するワークショップも行っています。これらの事業をきっかけに国内外から多くの方が佐渡との接点を持ってくれることを目的としています。

「真野鶴」は、海外にも16か国に輸出されており、世界の方々に佐渡の素晴らしさを広げています。

編集後記

蒼く澄み渡る秋空、爽やかな涼風を感じる季節になりました。秋の楽しみと言えば、色々ありますが、旬の食材を美味しく味わったり、紅葉狩りに出かけたりするのも良いですね。

今号のセンターだよりでは、「妙高市」様の市町村紹介や新規採用職員、「尾畑酒造」様の酒蔵などをご紹介させて頂きました。御寄稿頂きました皆様に感謝申し上げます。

センターだよりは、当センターの活動内容や地域の魅力的な情報をお伝えする広報誌として発行しております。何かお気づきの点が御座いましたら、お気軽にご意見・ご感想をお寄せ頂ければ幸いです。

編集委員 試験部 山口 敏彦