

日本経済新聞

夕刊
12月16日
(月曜日)



尾畑酒造5代目蔵元
尾畑留美子さん

酒造りと佐渡の未来見つめて ①

おぼたるみこ
尾畑 留美子さん
尾畑酒造5代目蔵元

世界文化遺産になった金山のある佐渡島で、尾畑酒造（新潟県佐渡市）は100年以上酒造りを続ける。5代目蔵元で専務の尾畑留美子さん（59）は、コメ・水・人に「佐渡」の4つの調和で日本酒を醸す「四宝和醸（しほつわじょう）」に加え、佐渡を拠点に人やモノの循環にも取り組み「対流」を起している。佐渡で酒造りが盛んになったきっかけは佐渡金山です。徳川家康が金山を直轄にし、採掘のため多くの人が押し寄せ「ゴールドラッシュ」



のようになりました。一時は金山の周りだけで、5万人超が暮らしていたそうです。

人口が増えれば食料が必要となり、田んぼの開墾が進んで島中央部の国中平野はもちろんです。海岸部にも多くの棚田が開かれてコメが栽培されました。そのコメで酒も造られました。江戸時代末期には島内に200超の酒造場があったといわれています。

尾畑酒造は1892年（明治25年）、蔵がある現在の真野新町で創業しました。真野新町は金山がある相川と積み出し港の小木を結ぶ街道の中

曾祖父の代から続く酒造り ■ 佐渡の特性・魅力生かす

間にあります。本陣の山本半右衛門家が5代将軍・徳川綱吉のころから酒造りを手掛け、その一族から受け継ぐ形で曾祖父の尾畑与三作（よそさく）が酒造りを始めました。ファミリービジネスで100年以上酒造りをしています。明治、大正、昭和と受け継がれたが、戦時中は国策で尾畑酒造を含む島内の酒蔵が「佐渡酒造株式会社」に統合された。戦後の1948年、会社を復活させた。現在は本社のほか、廃校を活用した「学校蔵」の2つの酒蔵で、年間約1100石約200キログラム、一升瓶で約11万本（の日本酒を製造していま

す。主に本社では「真野鶴」を、学校蔵では「かなでる」をそれぞれ醸造しています。醸造した日本酒は国内だけでなく、米国やシンガポールなど15超の国・地域にも輸出し、航空会社の国際線ファーストクラスでも提供されました。佐渡には世界文化遺産となった金山以外にも、国の特別天然記念物「トキ（朱鷺）」や、能舞台が30以上残るなど、独自の自然文化、歴史を育んできた。佐渡には金山とともに、トキという宝もあります。一度は絶滅しましたが、今は500羽以上まで復活しました。生息するには里山があるな



略歴 1965年新潟県真野町（現佐渡市）生まれ。88年慶応義塾大学法学部卒、日本ヘラルド映画（当時）入社。

ハリウッド映画などの宣伝を担当。95年尾畑酒造入社。2008年専務。5代目蔵元も務める。

ど、環境を整えなくてはなりません。それ故、トキは「里山バロメーター」だと思っています。トキは佐渡に住む私たちの誇りです。昨年、学校蔵を訪れた解剖学者の養老孟司さんが地元の子どもたちと虫捕りを行った際、「ここには普通の虫がたくさんいる。でもそれは今、普通のことではない。佐渡の環境がよい証拠だ。虫がすみやすいところは他の生きものも暮らしやすい」とおっしゃいました。トキが生息できる島の実現へ、減農薬・減化学肥料栽培など生物多様性への活動が実っているのだからと言っていただけでした。佐渡は唯一無二の離島だと思っています。標高1000メートルを超える山など天佐渡、小佐渡と呼ぶ山地がある一方、島の中央部にある国中平野は広さが150平方キログラムと、離島とは思えない広さがあります。高い山は豊富な水をもたらす。広い平野で農作物を育てることで自給自足ができるのは本場に大きな魅力です。北前船の主要な寄港地だったことも大きいと思います。交通の要衝として様々な文化が流れ込み、離島だった故に吹きだまりとなって独自のものになっていった。だから、今も能や人形芝居といった文化が残っているのだと思います。考えてみると日本も離島です。もっと島の魅力を意識し、誇りを持つべきです。（新潟支局長 水庫弘貴が担当します）