

おばたるみこ
尾畑 留美子さん
尾畑酒造5代目蔵元

新型コロナウイルスの感染拡大で、尾畑酒造（新潟県佐渡市）は大きな影響を受けた。

先が見えない状況の中で、眠れない日々が続きました。飲食店が営業時間の短縮や休業を余儀なくされて酒の消費が減少し、売り上げが激減しました。

「家飲み」でインターネット通販にも力を入れるなど思いつく限りの対策をしましたが、マイナスになるのを止めることはできませんでした。

ただ、時間はあったので、先が見えない代わりに足元を



じっくり見つめることができました。例えば学校蔵の1階で一番西側にある、元は職員室だった部屋。壁の一部をガラス窓にしたら、空と海が一望できる絶景カフェに生まれ変わりました。食品ロスを減らすため酒かすなどを使った発酵メニューを提供し、地元の人や観光客などが学校蔵に立ち寄りやすくなりました。宿泊場所をつくったのも新型コロナウイルス禍がきっかけでした。学校蔵での酒造り体験に来た人から夜中の麴（こうじ）室での作業をしたいという希望が出ていましたが、宿泊場

コロナ禍受け新たな挑戦 ■ 日本酒で佐渡を世界へ発信



尾畑さんは「大好きな酒に一生関わっていただけら」と話す（新潟県佐渡市の本社）

所がないので無理だと思っていました。校内をゆっくり歩いていたらランチルームだった部屋が最適だと気づきました。自分たちも作業に携わって改装し、4つの個室や共有スペースなどを設けました。

新型コロナウイルスの中で得た気づきから新たな挑戦が始まり、将来へ進化も続ける。酒蔵と学校のつながりは一見ないですが、「効率や生産性では測れないものを創り出す」「地域のランドマーク」という視点では親和性が高いと思います。酒造りは地域創りでもあります。尾畑酒造は100年後も誰かが訪れることができる、母校のような酒蔵でいられたらいいと思います。そのためにも、酒造りを含めて日々進化を続けることが必要です。

数年前、学校蔵を訪れた造園家の浦井史郎（雅之）さんに「あなたがやっていることは交流を超えた『対流』だ」と言われました。せせらぎのよつなものはなく、大きな波が行き交うことで新しいエネルギーを生み出す。確かにそんな手応えがあります。

兼高かおるさんは世界を日本人に紹介していたとばかり思っていました。実は世界に日本を紹介してくれてもいたのだと気づきました。兼高さんに憧れていた私は今、日本酒を介して世界に佐渡を紹介しています。

か。今、世界から「のどか」な場所が減ってきている中、酒の背景にこうした環境が残されているのは大切です。

日本時間の12月5日、日本の「伝統的醸造」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産への登録が決まりました。私たちが醸してきた酒の価値が世界に認められました。今年7月には佐渡島の金山も世界文化遺産に登録され、感慨深いものがあります。日本酒を通してこの島を知ってもらう機会がさらに増えそうです。

尾畑酒造の次の姿も見え始めている。

尾畑酒造の看板酒は真野鶴の大吟醸「万穂（まほ）」と、純米大吟醸の「実来（みく）」。実は読み仮名が同じ名前の娘が2人います。長女が蔵を継ぐため、神奈川県生まれでIT（情報技術）業界にいる男性と2025年春に佐渡へ戻ると言っています。

老舗は「古い家業」というイメージがあります。しかし、実際には約30年ごとに次の世代がスタートアップして新陳代謝を繰り返す、地域密着型の企業なのだと思います。

いつかバトンタッチした後は何をしようかと夫と話をしたとき、どちらからともなく「酒でも造るか」と。酒は国境を越え、文化を超えて人をつなぐ力があります。大好きな酒に何らかの形で一生関わっていただけら幸せです。（新潟支局長 水庫弘貴が担当しました）