

第42回 県経済振興賞

受賞企業の横顔

県内経済の発展に貢献した企業・団体を表彰する2025年度の「第42回県経済振興賞」の受賞企業に、佐渡の自然と文化を生かした酒造りを行う尾畑酒造(佐渡市)と、高品質な製品を世界に発信する

包丁メーカーの藤次郎(燕市)が選ばれた。表彰式は7月3日、新潟市中央区の新潟日報メディアシップで行われる。2社の取り組みとトップの言葉を紹介する。

創業130年を超える老舗

酒蔵で、代表銘柄「真野鶴」で知られる。減農薬・減化学肥料の酒米と、佐渡の豊かな里山が育む軟水を用い、高品質な日本酒を米国やシンガポールなど20カ国に輸出している。日本海を望む高台の廃校を再生した「学校蔵」では酒造りのほか、識者を招いたさまざまなワークショップなどを開催。人と地域を醸し続けている。

1892年、初代の故尾畑与三作さんが佐渡市真野地区に創業。島内向けの酒造りに力を注いできた。

1995年には、現事務の尾畑留美子さん(59)が家業を継ぐべく、現社長で夫の平島健さん(60)と共にUターン。その頃、佐渡観光の衰退と日本酒市場の縮小の波が押し寄せたのを機に、酒造りのスタイルを見つめ直した。

2001年以降、全国新酒鑑評会で6年連続の金賞に輝

尾畑酒造

(佐渡市)

<概要>▽本社所在地 佐渡市真野新町
▽資本金 1000万円▽従業員 26人



学校蔵で酒造り体験をする国内外の参加者ら＝佐渡市西三川



平島健社長の話

地域の歴史や文化、経済と強いつながりのある酒が日本中、世界中の出荷された先々で、その土地を語ってくれる。酒が消費者と地

域の架け橋となり、観光につながることで、地域も元気になってくれたらうれしい。そうした循環はこれから地域経済を考える上で、佐渡に限らず重要になると思う。今回の受賞は新潟全体の新酒に対するエールだと思い、代表して頂戴したい。

農業や化学肥料を減らした「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」の使用を推進。コストを重視した普通酒を廃止し、最低限の醸造アルコールの添加にとどめた特定名称酒に一本化するなど、品質へのこだわりをいっそう強めた。旧西三川小を活用し、14年に開設した学校蔵は、尾畑酒造の第二の蔵であると同時に交流や学び、共生の拠点としての役割も担う。

1週間の酒造り体験プログラムは過去10年で、19の国・地域から150人余りが参加。年々、海外の参加者が増

加。また、地域経済の専門家を招いた恒例のワークショップは今年で11回目。蔵での酒造りには太陽光パネルによる再生可能エネルギーを導入し、自然との共生を体現している。

島の個性を酒に込め 海外と取引 文化も発信

新型コロナウイルス禍の逆風から、売り上げは回復基調にある。今春には長女夫婦が将来の後継者として入社した。これからも地域に根ざした酒造りを通じて、佐渡と世界をつなぎ、島の活性化に貢献していく。