

日本酒と佐渡を世界に発信

尾畑酒造 専務・尾畑留美子さん（新潟県佐渡市）

女性蔵元としての営業活動

尾畑留美子さんは、佐渡島に1892年創業「真野鶴」醸造元の二女として生まれ、地元高校を卒業し上京。慶応大学卒業後は、映画配給会社に入社し、ハリウッド映画などの宣伝プロデュースを担当。

当。大手出版会社勤務の平島健さん（現5代目社長）と結婚し、1995年に父親の病気が転機となり29歳で故郷に戻って蔵を継ぐこととなった。

現在は尾畑酒造専務取締役で二女の母。2000年頃より佐渡だけでなく新潟県内、東京と販路を拡大。



尾畑留美子さん

酒業界ばかりでなく様々な業界の方々とネットワークを広げていった。

大きな一つの転機となったのが、商社や貿易会社を通さない海外への直接輸出への挑戦。2002年、自社で海外のローカルインポーターとの直接輸出に挑戦する。翌年から輸出先が徐々に増えていき、現在では20カ国に輸出している。輸出が契機となり海外のインポーター・パートナーが佐渡に訪れるようになった。毎年3〜5回実施している海外出張を通じて、社員にはいろんな国でお酒が飲まれていることを伝えていく。グローバルの世界で自社の酒が飲まれていることを知って夢を広げてもらいたい。海外からのお客様も多く、興味のある若い社員にはアテンドを任せたりしている。

廃校を仕込み蔵として再生させた「学校蔵プロジェクト」

もう一つの大きな転機が、2014年にスタートした廃校を酒蔵として再生させた「学校蔵」プロジェクトだ。佐渡の真野鶴を望む丘に建つ小

学校が、今では尾畑酒造の2つ目の酒蔵として活躍している。ここでは、夏場に冬の環境を作って仕込んでいく。使う米は100%佐渡産米。さらに自然との共生を考慮して、太陽光パネルによる再生可能エネルギーを取り入れている。佐渡の循環を酒造りに取り入れるということでは、佐渡の湖で養殖した牡蠣殻を用いた「牡蠣殻農法」の酒米で仕込んだ酒造りにも挑戦している。牡蠣殻のミネラルを含んだ水を田んぼに引くことで健康で高品質な酒米が出来上がる。佐渡相田ライスファームによる牡蠣殻農法を用いた、減農薬・減化学肥料による環境に優しい酒米「越後麗」で仕込んだ純米大吟醸「真野鶴・実来（みく）」は、お米が持つリッチな旨味とバイナッブルなトロピカルなフレーバーが楽しめる人気酒だ。

「学校蔵」には4つの柱、①酒造り、②共生、③交流、④学びがある。例えば代表的な交流事業である「学校蔵の特別授業」では、年に一度、講師に藻谷浩介さん等を招き、高校生から80代まで約100名の多世代多様性のある参加者たちと白熱ワーク

次世代の女性リーダーへ

尾畑酒造の代表酒とも言えるのが多くの国内外のコンクールで金賞を受賞した大吟醸「真野鶴・万穂」。尾畑さんには同じ名前を持つお嬢さんがいる。「長女の麻帆が神奈川県生まれのIT業界の男性と一緒に蔵を継ぐべく、今春、佐渡に戻ってきました。彼女も次世代の女性リーダーの一人としてこれから大きな役

割を担っていくと思います。時代が変化していく中で、伝統に過度にとらわれることなく、しかし長期的視野を持ちながら、いつまでも色あせない「未来の日本酒」造りに挑戦してほしいですね」と留美子さんは語る。

尾畑酒造の社訓は「幸福心」
Brew Happiness by Brewing Sake。
若い力が加わった尾畑酒造が醸す酒は、これからの皆さんの幸せを醸していくに違いない。



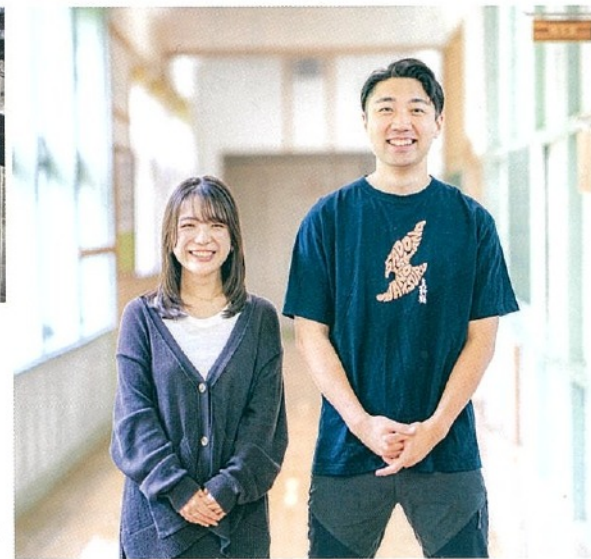
「学校蔵」外観



「学校蔵」での酒造りの様子



右：留美子さんの長女・和田麻帆さんと夫の和田航季さん
左：大阪に出張して営業活動する和田航季部長



蔵DATA
新潟県佐渡市真野新町449（本社）
TEL:0259-55-3171（本社）