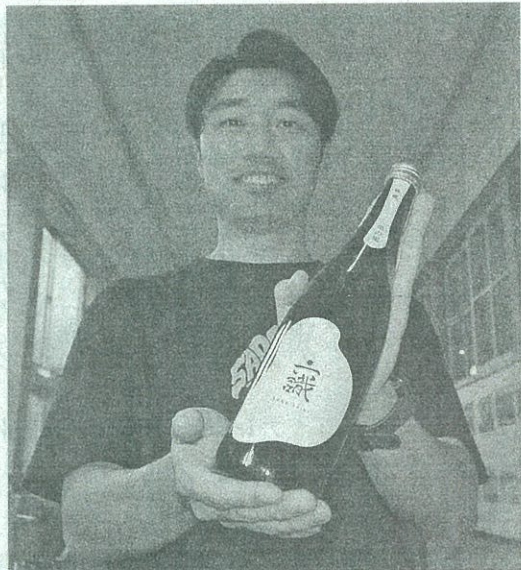




蔵出しされる六識(手前)を手がけた和田さん(9月下旬、佐渡市で)

尾畑酒造

デビュー作「六識」出荷へ

130年以上の歴史を誇る佐渡市の老舗酒蔵「尾畑酒造」に1ターンので入社し、6代目蔵元に就いた川崎市出身の和田航季さん(29)が、初めて責任醸造を務めた日本酒「六識」を蔵出しする。透明感のあるさらっとした甘みに、柑橘系の酸味、メロンのような香りが感じられるのが特徴だ。和田さんは「飲んだ瞬間に没頭するような酒を提供していきたい」と力を込める。

(小野寺陽大)

酒蔵6代目 佐渡に移住、入社 ゼロからの挑戦

和田さんは2025年4月、尾畑酒造蔵元の娘、麻帆さん(30)との結婚を機に佐渡島に移住し、同社に入社した。酒造りは全くの未経験で、同社の体験施設「学校蔵」の体験プログラムなどで酒造りを一から学んできた。前職の広告代理店でのマーケティングの経験を生かし、米の浸水などの工程を細かくデータ化し、記録しているという。これまで

で蔵人が培ってきた経験や感覚を大切にしつつ、新たな視点での酒造りに挑戦している。

デビュー作となる六識のコンセプトは「没入酒」だ。仏教で「眼・耳・鼻・舌・身・意」の六つの認識作用を六識とすることから、六識全てで酒のおいしさを感じてもらいたい」との思いを込めて名付けた。自身が6代目の蔵元であることにもかけているという。

全国各地の酒蔵に足を運んで日本酒を飲み比べ、完璧に調和のとれた良い酒は何か」を模索してきた。米の甘みやうま味、酸味、香りの四つをバランスよく表現した日本酒を目指し、構想を練ってきた。同社の看板銘柄「真野鶴」に続くヒットシリーズに育てるのが目標だ。

酒米は、「佐渡で頑張っている農家に還元したい」と佐渡産を使用した。山田錦と、農薬や化学肥料を使

わずに栽培した幻の酒米と呼ばれる「亀の尾」の2種類で味わいの異なる六識を造った。亀の尾は、佐渡市新穂地区でコメ作りを手がける伊藤毅さん(41)から調達した。千葉県松戸市出身の伊藤さんは、香港などでの勤務を経て、20年に佐渡島に移住。尾畑酒造で日本酒醸造にも携わった後、22年からコメ作りを始めた。

「自然の生態系をなるべく壊さないようにしたい」と、無農薬・無化学肥料にこだわって、25年には約4反の田んぼで亀の尾の栽培に取り組んだ。

稲の背丈が高く、倒伏しやすいといった難しさもありながら、約800kgの収量を確保し、六識に使われている。伊藤さんは「自分が作ったコメが日本酒になるのは夢のような話。親しみを持ってもらえる酒になる。」

「つてほしい」と期待を寄せらる。

亀の尾で醸造した六識は、今月5日に蔵出しされ、県内外に出荷される予定だ。一方、山田錦で造った六識は9月から仕込みを進めている。和田さんは「地域に利益を還元していきたい。理屈抜きに時間を忘れて楽しめる日本酒を提供できれば」と話している。