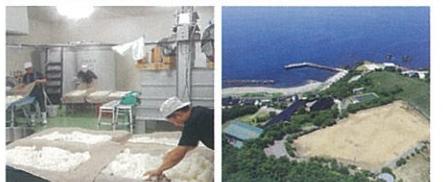


# 新潟県 佐渡市

## 学校蔵プロジェクト ～廃校から生まれた新しい酒～



学校蔵 (旧西三川小学校)  
住所: 新潟県佐渡市西三川1871  
TEL: 0259-55-3171 (尾畠酒造)  
※酒造見学は不可。見学会などイベントの情報は尾畠酒造ホームページ内「学校蔵プロジェクト」を参照  
<http://www.obata-shuzo.com/>

**トキ**

1度は絶滅したものの、再び佐渡の空を舞い始めたトキ。自然と人の共存を象徴します。

**コシヒカリ**

魚沼産、岩船産と並ぶ、佐渡産のコシヒカリ。お米の甘さを堪能できます。

**活ズワイガニ**

甘みがたっぷり詰まった活ズワイガニ。刺身や鍋などで、おいしさを存分に味わえます。

**佐渡太鼓体験交流館**

和太鼓の演奏は迫力満点!その楽しさに、子供だけでなく、大人も夢中になります。

住所: 新潟県佐渡市小木金田新田150-3  
TEL: 0259-86-2320 営業時間: 9:00~17:00  
休館日: 月曜日(祝日の場合、翌火曜日)  
※体験プログラムの予約は電話またはホームページから <http://www.sadotaiken.jp/>

**おいしい、楽しい、美しい!  
魅力がいっぱい詰まつた恵みの島、佐渡**

**神秘と恵みの島、佐渡**

おいしく、楽しい、美しい!  
日本酒だけじゃない、魅力がいっぱい詰まつた恵みの島、佐渡

佐渡島は面積約855キロ平方メートル、周囲約280キロメートルという日本海側最大の島です。豊かな自然と古くから続く文化・芸能が魅力で、島に生息する特別天然記念物のトキは、自然と人が融合した佐渡の象徴もあります。島ではトキを保護するため、農薬や化学肥料をなるべく使わず、冬の間もえさごとなる田んぼに水を張るなど、魚や昆虫、カエルなど多様な生きものが育つ自然を大切にしてきました。そのような環境で栽培された佐渡産のコシヒカリは「朱鷺と暮らす郷」と名付けられ、米の食味ランクイングで長年にわたりA評価を受けています。

佐渡には冬の味覚もいっぱいあります。古くから有名なのは寒ブリですが、最近注目されているのが、活ズワイガニ。佐渡の沖合で水揚げされた後、海上浸層水の中でしばらく育てられたカニは甘みが増し、格別なおいしさです。この活ズワイガニは島内の宿泊施設などで味わうことができます。

アーティストにおすすめなのが、太鼓体験です。佐渡は太鼓芸能集団「鼓童」の本拠地。その鼓童の舞台で活躍した講師の指導により、佐渡太鼓体験交流館では、実際に、思いきり太鼓を叩くことができます(要予約)。

**周辺の宿**

新潟県 佐渡市  
両津やまきホテル Ryotsu Yamaki Hotel

両津港から車で約8分、佐渡観光にぴったりの立地。  
住所: 新潟県佐渡市秋津66 TEL: 0259-23-4141

**絶景が見事! 尖閣清揚島遊園**

Senkakuwan Ageshimayuen

遊仙橋が揚島へかかり雄大な国定公園の尖閣湾が望めます。夏は遊覧船も運航しています。

住所: 新潟県佐渡市北狄1561 TEL: 0259-75-2311

**佐渡の最新交通インフォ!**

2015年4月に就航! 高速カーフェリー「あかね」

日本海の夕日や朱鷺色、おけさ柿など佐渡をイメージした新しいカーフェリー「あかね」が就航。直江津港と小木港を約100分で結んでいます。かわいらしいイメージキャラクター「あかねさん」も人気沸騰です!

佐渡汽船 Sado Kisen TEL: 0259-27-5174



左: 真野鶴大吟醸 右: 真野鶴・万穂

**試飲・販売コーナー**

**朱鷺ギャラリー**

**酒蔵見学で喇叭の体験を**

新潟県で最初に酒蔵見学を始めたのが、尾畠酒造です。酒造りの様子をビデオで見ることができますほか、販売コーナーで自家製の粕漬やチヨーレートなども購入できます。



## 佐渡の風土が育んだ 幾多の栄誉に輝く銘酒

尾畠酒造の創業は1892年。以来、百年以上に渡り、佐渡の自然が育む豊かな味わいの酒造りを目指している酒蔵です。モットーは「四宝和讐」という言葉。そこには、酒造りに欠かせないといわれる「米」「水」「火」に「佐渡の風土」を加えた、四つの宝の和をもつて醸すという意味が込められています。

その酒造りに対する情熱は、尾畠酒造で働く若手の蔵人に受け継がれています。冬の間に泊まり込みの早朝仕込みを行なう

時代とともに除々に少なくなってきた伝統の酒造りが、彼らを中心として、今なお続けれられています。

2009年からは普通酒の製造を止め、大吟醸をはじめとした、高い品質の酒造りを目指しています。中でも、酒造技術の粋を結集した最高級の大吟醸酒「真野鶴・万穂」は、数多くの栄誉に輝いた銘酒として有名です。華やかなフルーツを思わせる優雅でまろやかな口当たりが特長で、贈り物としても人気を集めています。

また、「真野鶴大吟醸」は、エールフランスのファーストクラスとビジネスクラスの機内酒にも採用されている実力派です。