



粒揃い 銘酒蔵紀行

米と水に恵まれ、日本一の酒どころとされる新潟県、その一部である佐渡も、当然ながら、おいしい日本酒に事欠かない。島には、現在、5つの銘酒蔵があり、それぞれ個性的な味を競い合っている。国仲平野の西に広がる真野地区。一帯は、江戸時代、小木港と相川の金山を結ぶ交通要衝として栄え、

地だ。最盛期には、佐渡の富の3分の1がこの小さな集落に集中したという。

細長い板壁の家屋が密集する集落の中に入ってみる。石畳の路地は往時の面影そのままに残されており、中には世捨て小路という粋な名の通りもあった。舟形や三角形をした家屋を間近で見ると、外壁に船板や船釘を使っていることが分る。船主が遠く尾道から石工を連れてきて造った石橋なども現存しており、興味深い。



宿根木の民家で。富を反映し、意匠にも贅を凝らしているのが分る。

米、水、自然と人に恵まれた佐渡の酒造界。

右より、尾畑酒造の平島健専務、北雪酒造の羽豆史郎社長、佐渡銘醸の柴田茂社長。



多くの酒蔵が建ち並んだ。酒造」は、その流れを汲むとつ。近年の目覚ましい躍進き天才村氏・工藤賢也の腕ところが大きい。平島健専務。「工藤氏は、完全泊と早朝仕込みによる伝統的りを実践しており、平成136年連続して全国新酒鑑賞賞を受賞するなど、驚異的を挙げています」

代表ブランドの「真野鶴」は、現在の良さが自慢。その内酒に採用されている。

一方、小木港の東、赤泊「北雪 YK35 大吟醸」で名高雪酒造」がある。YK35、山田錦を35%まで磨き上げとを示す。瓶と蓋を使つ低温発酵から生まれた昔な、手作りの味わいは筆舌に尽たい。端麗辛口の逸品だろ「ポリシーは、お化粧しなと話すのは羽豆史郎社長。も国際派で、ノブ・マツヒ界各地で展開する日本料理ラン「NOBU」では、日、地下水温貯蔵庫で24時間音かせて長期熟成を図るなど、