

昔ながらの朴訥な  
日本酒作りの心が、  
いまでも清い輝きを  
瞬かせ続ける島で。



一度は島を出て映画の配給会社に勤めた後、酒蔵に戻ってきた尾畑留美子さん。現在は日本酒の素晴らしさを佐渡から世界に発信する



近未来的なフォルムの建築が連なり、新潟を象徴するスポットである「朱鷺メッセ」に隣接する港から、水中翼船のジェットフォイルに乗って1時間。佐渡はゆつたりと穏やかな時間に浮かんでいる。「新潟県内には96の酒蔵があり、そのうち佐渡には6蔵。しかもそのうちの3つは、この真野という地区にあるんです」

佐渡の地酒「真野鶴」を造り続ける尾畑酒造。案内してくれた専務の尾畑留美子さんはそう教えてくれた。佐渡という島のごく狭い地区にそれだけ集中することから、この一帯が良水の地であったことがわかるでしょう、とも。

この「真野鶴」は全国新酒鑑評会で、2001年より新潟県の最

多連続記録となる6年連続を含む7回の金賞を受賞。エールフランス航空のファーストクラス専用機内酒にも採用されている、まさに佐渡を代表する銘酒だ。

そんな世界にも通用する味を造り出すのは、もちろんひとつには尾畑さんが話すように真野という土地に湧く水の清らかさだろう。しかしそうした自然条件とともに大きいのは、やはり人だ。この酒蔵では、現在では少なくなった、3月から10月の酒造りに蔵人たちが一日も休むことなく蔵に泊り込みで酒を仕込む風景を、今も見ることが出来るのだという。聞けば蔵人のリーダーである杜氏の工藤賢也氏は、まだ37歳という若さ。岩手大学を卒業後、日本一の榮譽を獲得した経験も持つ前杜氏の松井万穂氏に弟子入りし、29歳で杜氏に就任した。その彼に、なぜこの尾畑に来たのかと尋ねると、ここには昔ながらの酒造りがまだ残っているからだと言った。



「真野鶴」というブランド名を冠した尾畑酒造の商品は、現在20種ほど。中でも最高峰と言えるのは、前杜氏の名前を受け継いだ金賞7度受賞の「万穂」と、新潟で誕生した酒米「越淡麗」を原料米に用いた純佐渡産「実来」という、ふたつの大吟醸。それは実際、口にすれば、高貴としか言いようのない味わいで人を澄み切った陶酔に導く。

佐渡の落ち着いた田園風景の中、黒い板張りといく漆喰塗りの外観に独特の風趣を漂わせて、尾畑酒造は建つ。その大きな建物を貫くようにして、佐渡を訪れた人のための見学路が設けられている。新潟県内では最初に酒蔵見学を始めたという蔵元だが、訪れる客に対するスタッフの応対からも、この酒蔵が持つ家族的な親和力が伝わってくる。そう、柔らかく胸を暖める本物の日本酒が、この島にはまだ確かに残っている。



「万穂」と「実来」はともに1.8ℓ ¥10,500。ちなみに「まほ」と「みく」とは尾畑留美子さんのふたりの娘さんの名前でもあると教えてもらった



◎新潟県佐渡市真野新町449  
☎0259-553171  
🕒午前8時〜午後5時  
🚗無休  
Ⓜ佐渡空港より車30分

## 尾畑酒造

Oshiba shuzou



# 蔵人の夢が微睡む酒樽は、佐渡の穏やかな時の中で。

—「真野鶴」蔵元 尾畑酒造

新潟の地酒——それは米の文化のエッセンスをさらに研ぎ澄まし、純粋に凝縮することで生まれた、陶酔に導く気高い液体だ。この土地への愛を胸にそんな日本酒を造り続ける蔵元を、佐渡を訪ねた