

昔ながらの朴訥な日本酒作りの心が、いま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畠留美子さん。現在は日本酒の素晴らしさを佐渡から世界に発信する



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畠留美子さん。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、水中翼船のジエットフォイールに乗つて1時間。佐渡はゆっ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

ける尾畠留美子さんはそう教えてくれた。佐渡という島の「く狭い

地区にそれだけ集中することからも、この一帯が良水の地であつ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

は、やはり人だ。この酒蔵では、現在は少なくなった、3月から10月の酒造期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、今も見ることができるのだという。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」の栄誉を得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。その後、なぜこの尾畠に来たのかと尋ねると、「ここに来ただと答えたそうだ。

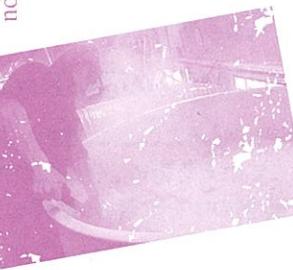
「真野鶴」というブランド名を冠した尾畠酒造の商品は、現在20種ほど。中でも最高峰と言えるのは、前杜氏の名前を受け継いだ金賞受賞の「万穂」と、新潟で誕生した酒米「越淡麗」を原料米に用いた純佐渡産「実来」という、ふたつの大吟醸。それは實際、口にすれば、

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、黒い板張りと白い漆喰塗りの外観に独特的の風趣を漂わせて、尾畠酒造は建つ。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。

尾畠酒造

Obata shuzou



新潟県佐渡市真野新町449

TEL 0259-555-3171

午前8時～午後5時

(休)無休

⑩佐渡両津港より車30分

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おり、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畠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、現在は少なくなった、3月から10月の酒造期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、今も見ることができるのだという。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」の栄誉を得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。その後、なぜこの尾畠に来たのかと尋ねると、「ここに

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 尾畠酒造

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、佐渡に訪ねた



“万穂”と“実来”はともに1.8L ¥10,500。ちなみに“まほ”と“みく”とは尾畠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