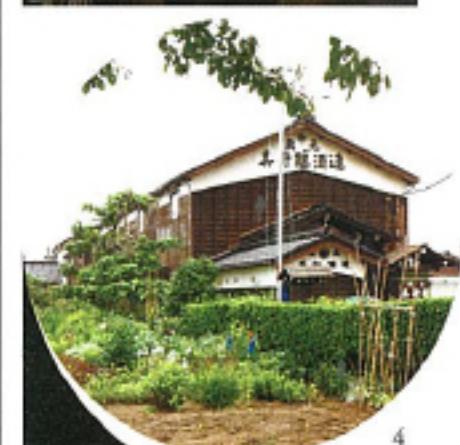
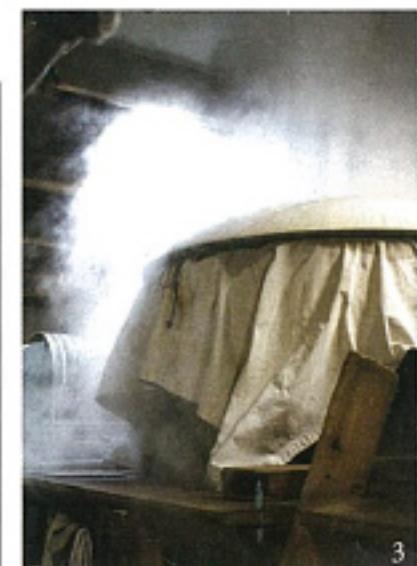


昔ながらの地酒造りが、輝きを放ち続ける島で。



尾畠酒造

Ochiai Syuzou

1_尾畠留美子さん。映画配給会社に勤めた後、島の蔵に戻ってきた
2_金賞7度受賞の大吟醸“万葉”と、
原料米に「越淡麗」を使った純佐渡
産大吟醸“実来”。「真野鶴」の最高
峰の2種は、ともに720ml¥5,250
3_この蔵元では昔ながらの酒造り
がいまも確かに受け継がれている
4_奥行きのある建物を貰くように
見学路が延びる。土産物も豊富だ

新潟県佐渡市真野新町449
0259-55-3171
佐渡内津港(新潟港より)
ジェットフォイルで約1時間)より
車で約30分
見学可(団体は要予約)
購入・試飲可

「新潟県内には96の酒蔵がありましたが、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。この狭い地区

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。

そんな世界にも通用する味を造
ることができるのだという。聞けば
杜氏はまだ37歳の若さ。なぜこの
一帯が良水の地であったこと

尾畠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つ
ととともに大きいのは、やはり人。
この酒蔵では、現在では少なくな
った、3月から10月の酒造期に蔵
人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、まだ見る
ことができるのだ。そう、本物の日本酒が、この
島にはまだ確かに残っている。