

昔ながらの地酒造りが、
輝きを放ち続ける島で。



Oshiro Synzou
尾畑酒造



1_尾畑留美子さん。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“万穂”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でも確かに受け継がれている
4_奥行きのある建物を貫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
◎佐渡両津港(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の酒蔵がありますが、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」を造り続ける尾畑酒造。専務の尾畑留美子さんはそう教えてくれた。この狭い地区にそれほど集中することからも、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。そんな世界にも通用する味を造り出すのは、もちろん尾畑さんが

話すように真野という土地に湧く水の清らかさだろう。しかしそれ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といふ。聞けば杜氏はまだ37歳の若さ。なぜこの島にはまだ確かに残っている。

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答えたそう。新潟県内では最初に酒蔵見学を始めたという蔵元だが、訪れる客に対する対応からも、この酒蔵が持つ家族的な親和力が伝わってくる。そう、本物の日本酒が、この島にはまだ確かに残っている。