

佐渡の酒とエールフランス結ぶ縁

荒海越えて冬の佐渡に渡った。トキを見守る島の様子は、6日付けのEX「大人の時間」で紹介した。もうひとつ。ちょっといい話を取材したのでそれを書きたい。

佐渡・西岸の真野新町。重厚な構えの酒蔵が建つ。尾畑酒造。5代目の尾畑留美子さんと会った。知的でさわやかな印象の女性だ。

尾畑酒造の真野鶴（大吟醸）は、エールフランス航空のファーストクラス機内酒として採用されている。すばらしいことだ。真っ先に質問した。

どのようにして、佐渡の地酒が採用されるようになったのですか？

「交渉したのは、わたしです」

きっかけは、父親の俊一さん（会長）が、ぼそっといった一言だった。

「国際線の飛行機で、真野鶴が飲めるといいな」。すぐに反応した。「わかった。やってみる」

数ある航空会社のなか。エールフランス航空に絞った。フランスはワインの国だ。地方の小さな醸造所も独自の存在感を示している。佐渡の酒蔵でも

相手にしてくれるのでは、と判断したのだ。担当者に会った。

「真野鶴は香り高く、淡麗な味わいです。飲んでみてください。洋食にもきっと合います」

1年かけて交渉が続いた。2002年12月24日夕方。電話が鳴った。エールフランスの担当者だった。内定の連絡だった。

「ものすごいクリスマスプレゼントでした」

留美子さんは明治時代から続く蔵元の次女として生まれた。地元の佐渡高

校から慶応大学法学部に進学。卒業後も帰るつもりはなかったという。日本ヘラルド映画に入社する。ぱりぱり仕事。東京の生活は充実していた。ところが、突如、望郷の想いがわいてきた。決断は速かった。

「わたし、帰る」

理由は自分でもわからない。彼女は「本能的」といった。角川書店の編集者だった夫、平島健さん（社長）といっしょに佐渡に帰郷した。夫婦で酒蔵をもり立てている。

「あのひとは、尾畑酒造の柱です。良心です」

伝統手法に徹する酒蔵。いい香りが蔵に満ちていた。（塩塚保）

