

造り酒屋に生まれて、いつも蔵の中が私の遊び場でした。立ち止まって考える余裕ができたとき、やっぱり蔵のそばにいたいな、と。

〈ひらしまるみこ〉1965年10月25日、佐渡郡真野町生まれ。佐渡高校、慶應義塾大学法学部卒業後、日本ヘラルド映画株式会社に入社。7年間、宣伝部に勤務。宣伝プロデューサーとして手がけた主な作品は「氷の微笑」「蜘蛛女」「レオン」など。95年、角川書店「東京ウォーカー」編集者であった平島健さんと結婚。ヘラルドを退職し、新婚旅行を兼ねてバックパッカーで72日間世界半周の旅に出る。帰国後、佐渡に戻り、実父が営む尾畑酒造株式会社に勤務。96年、長女出産。現在、第2子を妊娠中。

CARREL Interview

◆尾畑酒造株式会社

平島留美子



真野宮にほど尾畑酒造にて(撮影/八木洋)

入社4年で「氷の微笑」を担当 これでコケたかと思われ、と。

本誌 東京では日本ヘラルド映画の宣伝部に勤務されていたということですが、具体的にはどういうお仕事だったんですか。

平島 そうですね、買いつけられた映画を見るところから始まって、宣伝コンセプトを決めます。それに沿った宣伝作りをして、予告編を作り、あわせて宣伝展開、パブリシティ活動、いわゆる売り込みですね、だいたい新人はここから始まるんですけど。それからイベントを構築して、タイアップを組んで。作品によっては、その前段階でジャーナリストを撮影現場に連れていったり、ワールド・プレミアを見せられたり。向こうから監督や俳優を呼んでパブリシティ活動を組み立てたりもします。直前には新聞広告、コピーからなら考えて。その間を、語り尽くせない地味な仕事で埋めていく……(笑い)。

本誌 担当した中で忘れられない作品、仕事というところ。

平島 「氷の微笑」ですね。上司が出産休暇に入ってしまったので、かなりの部分、私に任せられました。そのときまだ入社4年目で、もちろん経験不足。毎日胃がきりきりと痛くなる思いです。

本誌 話題の大作でしたよね。

平島 頭の中で「これで広告費、何億、何億、何億」って、ぐるぐると(笑い)。この映画がコケたら、いったい私はどうしたらいいんだらうって。

本誌 結果は大成功でした。

平島 実際ヒットして、ホントにや

いま日本酒の蔵元は全国で2200蔵ほど。少しずつ減ってはいるが、歴史と高い技術を受け継ぎ、各地の風土に根差した日本酒は、誇るべき文化といえるだろう。平島留美子(ひらしまるみこ)さんは、「真野鶴」で知られる佐渡・尾畑酒造の娘に生まれ、3年前に東京から島に、そして蔵に戻ってきた。娘として、妻として、母として、ひとりの女性として——新しい模索を始めている彼女にお話を聞いた。(取材/米津創)

ってよかったと感じました。その逆に、小さな邦画を任せられたときは、まったく低予算で。手作り、手弁当の宣伝でしたけど、それが大ヒットした。そんなときはまた、別の喜びがありました。

本誌 では、充実した毎日だった。

平島 もともと「9時5時」のOLは私には向いていない、自分が楽しいと思える仕事、家に持ち帰っても苦にならない仕事をしたと選んだ会社でしたから。壁にぶちあたったことはもちろん何度かありましたけど、すごく性に合う仕事でしたね。

蔵のそばにいたい。そんなふうに 思っ自分自身に気がつきました。

本誌 話は戻りますが、就職を考えた際、佐渡に戻って家業の酒造りを手伝う、という考えはありませんでしたか。

平島 全然なかったです。姉夫婦は新潟市にいて、そのときにはもう、家を継がないことははっきりしていたんですが、私自身もせっかく東京に来て、大学を出て、これからというときでしたから。

本誌 親御さんも困ったでしょう。

平島 私の性格、分かっていました

から。「あの子は言い出したらしょうがない、何を言っても志を変えられないだろう」(笑い)。

本誌 もう佐渡には戻ってこないもの。

平島 あきらめていましたね。

本誌 家の重みや酒蔵の歴史、心に引っかけはありますか。

平島 少しはありました。でも、嫌々戻ってもしようがない。

本誌 では、佐渡に帰ろうと考え始めたのはいつころ。

平島 ヘラルドに就職して6年目、28歳になって、ちよっと考えるようになりました。30歳が近づいて、立ち止まって考える余裕ができたんだと思うんですけど。

本誌 それは何かきっかけが。

平島 あるときふっと、自分があと半年しか生きられないとしたら何をしたいかって考えたんですよ。3分の1は親しい友人たちと飲んで騒ごう、3分の1は行ってみたい土地に旅行したい。そして最後の3分の1は、やっぱり蔵のそばにいたいな、と。家を継ぐだとか、そういうことではなくて、ただ蔵がいいなと。

本誌 ある種の原風景ですね。

平島 そうかもしれません。そうい

取材の日、元気に蔵を駆けまわっていたのは長女の麻帆ちゃん(2歳)。敬愛する杜氏・松井万穂さんの名前をいただいたという。「もちろん仕事もやらなければいけません、一緒にいたいと思う気持ちも大きい。30歳過ぎての出産ですから、子どもとの時間を楽しみたいと思っています」



うふうに思うと、気にはなっているんだなあと、そんな自分に気がついた。そんなに気になるのなら、あのときあおしておけばよかったと後で思うのも手遅れかもしれない。それで帰ろうと思うに至ったんです。

本誌 東京の華やかな暮らし、充実した毎日よりも、それは重かった。平島 あのままヘラルドで仕事を続けるという生き方も、もちろんありましたが、そのときなせ、そういうふうに思ったのか、自分でもよく説明できないんです。いま考えたなら、違う答えが出るかもしれないし。

本誌 佐渡に帰るといことは、もちろん家業を手伝うということ。平島 怖いもの知らずだったというか、とにかくやってみようと、そのときは思ったんです。これまでもうやってきたんだから、今度もできるはず、と。

本誌 できる、というのは親の仕事をおさいいときから見てきたという部分もある。平島 いえ、映画の仕事でも何も分らないところから、なにくそって思ってたんですけど、来たんだから、むしろ未知の世界になるわけですね。今まで映画の世界で積んできたキャリアが生かせるかどうかも分からない。基本的に一からやらなければならぬというの、この年からでは億劫でもある。

本誌 もちろん環境もまったく変わります。平島 そうですね、それまでの仲間もいなくなるわけだし。それでもやってやれないことはない、と。多少過信しないと決断できなかったというのが事実ですが、長く育ててい

く仕事であるというのにも魅力でした。自分の生まれた家であるということもあって、酒造りというのはそうなんじゃないかと。

本誌 本当の佐渡の魅力を伝えたい。それで情報誌やホームページを。平島 ご結婚は帰郷の前ですか。本誌 佐渡に戻ってきたのは30歳。最終的に戻ると決めたのは29歳のときで、それから結婚が決まりました。

本誌 ご主人は当時、角川書店で「東京ウォーカー」という雑誌の編集をしていてということですが、ご出身はどちらですか。平島 東京なんです。

本誌 東京を離れて佐渡へ、しかもまったく知らない酒蔵の仕事に携わることには抵抗はなかったんですか。平島 彼の母親の実家が造り酒屋なんです。そんなこともあってお酒は大変好きで、ふたりでよく日本酒、飲んでいましたね。これが日本酒じゃなかったら、どうだったか分からないって言っていましたから(笑)。

本誌 では、話はすんなりと。平島 彼の中で気持ちをどう整理して、なにをつくりあげていこうかと考えたかは、正直言って私には分からない。ですが、結論として「一緒にお酒を造ろう」ということになったので、びっくり(笑)。

本誌 ご主人も心に決めることが。平島 あったんでしょね。平島 島に帰ってからは、お二人のキャリアを生かして作ったのが「佐渡ウォーカー」。佐渡の観光資源を斬

新な切り口とレイアウトでまとめた小冊子で、話題になりました。でも尾畑酒造のPRにはほとんど誌面をさいっていませんね。

平島 佐渡観光の客足が伸びない理由のひとつは、佐渡のこく一部のイメージしか伝わってないからだと思います。それがもしかしら、来る人を狭めている要素なのかもしれない。「こんなに大きい島だったのか」「こんなものもあるのか」という感想を来た人から聞くと、もっといろんなものがあるっていうことを知ってもらって、一番直接的な方法はこれかなと思っただけです。

本誌 佐渡のお酒を知ってもらう前に、まず島の本当の姿を知ってもらうことから始めた。平島 主人が会社を辞めるとき、編集部の人たちに「佐渡ウォーカー」でも作るからさ」とって冗談半分は約束していたというのもあるんですけど(笑)。戻ってきたとき杜氏から「佐渡の酒は、佐渡の土地と歴史を知って飲めば、よりおいしく飲める」という話を聞いて、自分たちのためにも、一度作ってみようかと。

本誌 社長に話をしたら。平島 最初は「酒屋が情報誌作りなんて」って疑問視してましたけど、最終的には「いいんじゃないか」と言ってくれました。

本誌 出してみたら、予想外に反響が大きかった。平島 はい。島外のお客さまに送ることだけ考えていたんですが、出来てみたら置かせてほしいという問い合わせが多かった。それだったら、もうちょっと頑張ってみようかとい



映画はいかに宣伝できるかが勝負どころ。でもお酒には通用しない。まず、お酒ありき、なんだと。それで企画したのが「佐渡屋 与三作」シリーズです。

うことで、3号まで作ってみたいですね。

本誌 留美子さん自身も、取材に島内をまわったんですか。平島 はい。恥ずかしながら私自身、今の佐渡についてあまり知らなかったの、もう、新発見の連続でしたね(笑)。

本誌 ではこれから、4号、5号と。平島 いえ、インターネットのホームページに場を代えて、この11月に開設しよう、いま準備中なんです。佐渡の魅力をとんとん島外の人たちに伝えたいという気持ちは変わりませんし、近い将来、国外へ向けて英語バージョンも作りたいですね。

上つ面だけの宣伝は通用しない、酒が持つ力を確立したい、と。

本誌 佐渡に帰ってからは「佐渡ウォーカー」のほかに、どんなところから取り組んだのですか。平島 いろいろ思うところはあったんですが、戻ってすぐに私の妊娠が分かり、あまり外に出られなくなりました。主人はもう「本作り」ならぬ「酒造り」にはまっています。歳元

に生まれ、大学時代には利き酒大会で特別賞をもらった私よりも、いつのまにか彼のほうが酒に詳しいプロ

になった(笑)。

本誌 留美子さんは中において、どんなお仕事を。平島 自分の経験を生かした仕事をしようと思うと、宣伝っていうことになるんですけど、ひねりだそうと考えると、これはダメだと。机にだけ向かっていてコンセプトとか、コピーだとか、いくらひねり出そうと思っても、出るもんじゃありません。まずお酒ありき、なんだと。それを二の次にして、上つ面だけの宣伝をしても意味がない、と気がついたんです。

本誌 それは映画とは違う。平島 やっぱりお酒って嗜好的な部分が多いですから、宣伝や広報だけで広めることには限界があると思うんです。映画みたいに何週間、何か月で終わって、じゃあバイバイっていうものでもない。ここには素晴らしい杜氏さんがいて、蔵自体の歴史の蓄積もある。それだからこそ酒自体の力を、魅力をしっかり確立したい。そこから始めたって思うようになったんです。

本誌 それでお二人で企画したのが「佐渡屋 与三作」シリーズ。平島 新潟県の酒はいわゆる淡麗辛口が主流ですが、うちの酒の中で与

三作の山田錦は違っていた。口に含んだとき味の幅があって、それでいて後味がすっきりして。このお酒、私も主人も大好きだったんですけど、その良さっていうのは、佐渡の風土が造っているのではないかと考えたんです。すっきりした水みだいなお酒ももちろんいいんですけど、そうではなくて、もっと力強さのある、生命力のあるお酒をシリーズ化したい、残したい。それがもしかしら、この蔵の特徴なのかもしれない、と。

本誌 それで与三作の幅を広げ、4本のシリーズとした。発売はいつ。平島 今年の6月ですね。本誌 酒屋さん、お客さまの評判はどうでしたか。平島 問い合わせは確実に増えました。それも大きな宣伝をしているわけではないので、クチコミですね。こちらで試飲して、買って行かれた方が、東京の酒屋さんなんかで「与三作って酒があつてね、これがおいしいんだよ」なんて言ってくれて。お店のほうから問い合わせが続いたときに、「ああ、やっぱり伝わるのかな」って、うれしく思ったりもしました。



この道50年の杜氏・松井万穂さん(写真左)の酒造りは、昔ながらの手造りを徹底している。(写真下)右から「本醸造 真野鶴 上撰」「大吟醸 真野鶴の舞」「大辛口 真野鶴の鬼ころし」「特別純米酒 老穂」「特別本醸造 佐渡屋 与三作」「純米大吟醸 原酒 佐渡屋 与三作」



冬 公共の湯と食べ放題の

「SADO WALKER」

「大吟醸 真野鶴の舞」

「大辛口 真野鶴の鬼ころし」

「特別純米酒 老穂」

「特別本醸造 佐渡屋 与三作」

「純米大吟醸 原酒 佐渡屋 与三作」

カラフルに島の魅力を満載した「佐渡ウォーカー」。今の佐渡の姿をそのまま伝える」をコンセプトに、第3号まで発行した。これからは、インターネットで情報を発信していく。ホームページのアドレスは<http://www.manotsuru.com> (11月中に開設予定)



洋酒がどんどん入ってくる今、
本物が舌が慣れるのでは。

本誌 日本酒の低迷が言われる一方で、いま空前のワイン人気です。
平島 ワインブームに関しては当然の流れだと思っています。例えば、ビールはさておいても、ウイスキー、バーボン、スコッチが伸びた時代がありました。それと同様、こんなに世界が狭く、小さくなった今、ヨーロッパであれだけ飲まれているワインが、日本で需要が少なかったという自他、変化して当然だと思えます。

本誌 世界の酒がどんどん日本に入ってくる。日本酒の消費量が落ち込むのは、しょうがないこと。

平島 相対的には致し方ない流れだとは思いますが、もちろん、いま言ったことの裏返しで、日本酒が世界に広がっていくという方向性はあつてしかるべきで、実際そういう流れは10年、20年前から出てきています、それが逆にもっと認知されればよいなど。ですから、日本酒業界が落ちかといえは、もちろんそうじゃありません。

本誌 ブームといえば、過去、地酒ブームもありました。

平島 そのブームを越えて、日本酒の良さを知った人が増えたというのも事実なので、そういう意味でブームは一過性とはいえ、良い機会になり得るものです。ただ、日本酒についているのは深いところで文化に根差している。日本人の食事は、つまるところ日本食がおいしいねってところに行き着きますよね。そしてその日本食と相性よく、おいしく飲めるの

はやっぱり日本酒じゃないかと。そのときに選んでもらえる、そばに置いてもらえる一本に、どうなるか。これは使い古された言い方ですが、そのお酒が本物であるかどうか、それが問われるのではないかと思います。

自分の世界をもっと広げたい。
その方法のひとつが異文化交流

本誌 これからは留美子さん自身、どういう方向へ、どんなことをやりたいと考えていますか。

平島 ヘラルドにいたとき、よく上司から言われたんです。「自分が何かしたかったら、仕事をそれにつなげる」「遊びから学べ」。例えば「イタリア料理を食べたければ、映画の中にでてくるイタリア料理のシーンを要素に、何かタイアップをつくってあげたい。イギリス映画を見て、そこにいきたいと思ったら、行ける仕事をつくってあげたい。そしてオレは止めないから」と。

本誌 はんこは押す。

平島 そう、極端な話ですよ。それは楽しく仕事をする要素だったと思いますし、今でもそのくせはまったく抜けていないかも(笑)。あそこに行きたい、ここにも行きたい。あの人に会ってみたい、この人にも来てほしい。そんな気持ちがいっぱいあるんですよ。

本誌 それをどう仕事につなげるか、ですか。

平島 佐渡は、日本っていう島国を象徴しているような所だと思ってる。いいところも悪いところも。それでいて、日本の中の海外なんだから、海外、島国としての意識を持つ

て、本当の海外との異文化交流が得意でないのかなど。これだけ言うと、壮大な話に聞こえるかもしれませんが。

本誌 それは先ほどの日本酒の国際化にも重なる。

平島 もちろんお酒も、異文化交流のひとつだと思います。人が行き来する、こちらからも行くし、向こうからも来る。それは学生だけではなくてもっと小さい子から大人まで。そういう行き来が頻繁になることによって、島は変わってくると思うんです。何かきっかけがないと、どうせ変わらないんだとあきらめて、何もなくなるわけですよ。人が動くことで刺激される。そこから新しいアイデア、イメージな明日につながるっていくのではないかと。それが活性化になる。島おこしのやり方は、もちろんいっぱいありますけど、住んでいる人の意識の活性化がまず第一だと思っています。

本誌 なるほど。

平島 自分自身が活性化したいんです。なにか閉塞感のある環境にいて、とくに子どもが小さかったりすると、女性はどうしてもそういうふう

に思ってしまうところがありますよね。「私の世界って、なんて小さいんだろって」って。それを打破するためにどうしたらいいんだろうと考えるを得ないんですよ、私も。その方法論の一つが島と外との異文化交流。いつか、そういう方向で行動を始めたいと思います。

本誌 ありがとうございます。



尾畑酒造の始まりは明治25年。元禄年間から続いた酒蔵を創業者の尾畑与三作氏(写真右)が受け継ぎ、佐渡の風土を生かした酒造りに取り組んできた。新潟県で初めて酒蔵見学を行い、アルコール共和国の中核として多くの観光客を迎える、元気のある蔵元だ。昨年、創業者の名を冠した「佐渡屋 与三作」シリーズを発売。(写真左は同シリーズのひとつ「大吟醸 山田錦」(720ml 3,600円/1.8L 6,800円)。問い合わせは尾畑酒造、TEL0259・55・3171(代)へ