

実は越後有数の酒処・佐渡  
観光地ならではの美味も揃う

# 真野鶴



常務取締役  
平島健さん(37)



左/平島さん(右)は、明治大学政治経済学部卒業。大手出版社で編集者を経て結婚後、佐渡へ移る。常務取締役として酒造り、経営に参画。杜氏の工藤さんは岩手大学出身。尾畑酒造で街造りを経験。県内屈指りといわれる前杜氏・松井万穂氏に師事。県内の酒蔵でも経験を積み、再び尾畑で酒造りに取り組む。上/左から順に、金賞受賞の真野鶴大吟醸、与三作大吟醸山田錦、真野鶴辛口純米酒、同・純米吟醸自然酒。



## 尾畑酒造

Tel:0259-55-3171  
新潟県佐渡郡真野町新町449

http://www.manotsuru.com  
見学・明き酒:年中無休、見学無料  
8:00~17:00(冬季は短縮の場合あり)  
売店あり

昼に立ち寄るなら



### レストラン こさど

Tel: 0259-55-4004  
新潟県佐渡郡真野町新町  
275-2  
定休日 水  
営業時間 11:00~14:00  
17:00~21:00  
バータイム 21:00~23:00

佐渡牛は脂肪の融点が低く質のいい黒毛で、年2回の子牛の競りには松阪などからも買い付けに来る。冬は牛が水分をひかえるため、更に肉の旨みが増す。それをステーキで出すのがこの店。価格はわかりやすく、120gごとに2,500円。夏は鮑のステーキもお勧めである。

酒蔵若旦那がすすめる料理屋



### りきすし さわた

Tel: 0259-57-1991  
新潟県佐渡郡佐和田町大字河原田  
訪町112甲 定休日 日  
営業時間 18:00~21:00(LO)  
要予約



「佐渡にはこの鮭がある。東京が恋しくはありませぬ」という平島さんの言葉に大きく頷いてしまう。相川町の名店「りきすし」の息子さんである中野國広さんの店。たった1人でつけ台に立つ。日中はずっと仕込みが続く。南蛮海老(甘海老)を食べて甘いそのとろりとした食感に衝撃をうけた。聞けば、持ち味を生かすために濃度の異なる2種類の塩水で洗うという。生鮑は食べやすくするための針を打つ特別な下ごしらえ。一事が万事、自分が納得できる仕事をネクひとつひとつに施す。美しい緊張感、鮭の姿にも表われている。それでおまかせが2,800円。人気が出て当然だ。

「佐渡の真野町は、あの曾我ひとみさんと一躍日本中に名をとどろかせることになったが、高品質の酒を生み出す条件に恵まれたたぐいまれな地であることは意外に知られていない。尾畑酒造は、ここで明治25年以來「真野鶴さん」と地元の人々に親しまれている。小佐渡山脈水系の清冽な軟水と、県内でも評価が高い羽茂町の山間部でとれる五百萬石が名酒を作る。若旦那として指揮をとる平島健さんは、ほかの3人の若旦那とちがひ、東京生まれである。「尾畑酒造は妻の実家です。ただ、母の実家が長野で造り酒屋をしておりますので、酒造りに縁がなかったわけでもないですね」

平島さんの元の仕事は編集者。雑誌の仕事は楽しかった。それが突然造り酒屋なんて、大変だったろうと思うが、「酒が好きですし、ものを作るという意味では酒も編集も共通」と淡々と語る。現在、杜氏を務めるのは、弱冠31歳の工藤賢也さん。彼を中心に、スタッフの努力が実って平成13年、14年連続で全国新酒鑑評会金賞、関東信越

### 彗星のごとく登場した 天才杜氏の酒を目標に

国税局酒類鑑評会優秀賞を獲得した。世代の近いどうして酒のイメージを詰めていく作業は、難しいながらも夢があり、楽しい仕事だ。という。もちろん仕込みで手が足りないときは白衣を着てどこにも駆けつけ。休日は何と尋ねると、「そういえばあったにないですね。ときどき子供に、たまにはお休みすれば、って言われちゃうんですけど」と明るく笑う平島さんであった。飛行機を使えば新潟まではたった25分だが、「陸路一周すると、一日かかるほど佐渡は広い。島内でもずいぶん場所によって気候も雰囲気も違うのが魅力です」。

