

日興コーディアル証券・新潟支店は、新潟の地域と共に歩み、この地域の輝く未来のために、お役に立ちたいと考えています。県内の元氣印の企業を訪ねるこのシリーズ。今回は「コーディアル新潟蔵元探訪」と題して、県内の酒蔵を訪ねました。第2回は、佐渡市真野新町にある清酒「真野鶴」の尾畑酒造、尾畑留美子常務取締役に話を伺いました。

朱鷺の島で 酒醸す喜び 噛みしめる

四宝和醸(しほうわじょう)の願い

酒を醸すのに大事な要素は「米」「水」「人」。私の蔵ではこれに「自然風土」を加えて、四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」という言葉を作り、酒造りのモットーにしています。わが家の家紋の「四つ目」にも通じ、すべての要素を十分に生かした「バランスの良い酒」を常に追求しています。

「真野鶴」の蔵がある佐渡島は、朱鷺の放鳥を目指して自然環境や生態系の保護に努めています。朱鷺に優しい島は人にも優しく安全な島。それは酒造りにも良い影響を与えてくれます。この島で新しい酒米「越淡麗」と従来品種「五百万石」を契約栽培しています。「真野鶴」は透明感のある辛口の酒で、佐渡が育んだお米とお水のおかげで柔らかく優しい味わいを感じられる飲み口が特徴です。

妥協のない若き力

「真野鶴」の造りは、工藤賢也杜氏(36)を筆頭に、若手を中心です。その杜氏を育てたのが野積(現長岡市)の名匠、松井万穂(まほ)氏。長い仕込み期間、「酒」という生き物と向き合うため、先輩の教えを守り、伝統的な完全泊まり込みによる早期仕込みを実践しています。より良い酒造りを求めて決して妥協をしない、若い蔵人たちの努力により、おかげさまで全国新酒鑑評会において平成十三年より六年連続、金賞を受賞するなど、数々の栄誉に輝きました。



佐渡と世界の空繋ぐ

○七年五月、世界で最も権威のあるワイン品評会IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)の日本酒部門で「真野鶴・万穂(まほ)」が金メダルを獲得しました。このお酒の名前は前・松井杜氏から頂いたもの。その名の響き同様に、稲穂が満ちるような深い味わいが評価され嬉しく思います。また「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の機内酒に採用されています。ラベルは、佐渡の空を朱鷺が群舞する姿をデザインしました。

「真野鶴」は佐渡の自然風土が生んだ地酒です。朱鷺の住む島ならではの酒造りを目指していきたいですね。そしていつか佐渡の空と世界の空を繋ぎ、多くの人が佐渡を愛してください。さすれば幸いです。



尾畑酒造株式会社(佐渡市)
常務取締役 尾畑留美子さん
「おはるひ」旧・佐渡郡真野町生まれ。
佐渡高校・慶応大学卒業後、
都内の映画会社勤務を経て現職。



朱鷺の試験放鳥で注目が集まる佐渡島。その自然風土に育まれて、伝統を守りつつも若い力を引き出し、世界に羽ばたく良質の酒造り。私共も地元密着の証券会社として、お客さまの理想実現にまい進してまいります。

新潟支店長 秋山庄平



日興コーディアル証券

新潟支店

☎ 025(229)1151

電話受付時間 [平日] 午前8:30～午後5:30
新潟市中央区上大川前通六番町1214-2(鏡橋交差点)

www.nikko.co.jp