



第51回全日本スキー技術選に出場した文さん。スキー人生の転機となったのは大学時代にジャックフロストスキークラブに入ったこと。「社会人になってもスキーを続けられるか心配でしたが、仕事とスキーの両立をしている先輩達を参考にし、準指導員の資格も取得。個性的で面白い先輩達、かわいい後輩達に囲まれて、遊ぶときは遊ぶ、しっかり練習するときは練習する、とメリハリをつけて取り組んでいます」今の目標は全日本スキー技術選の予選突破。「そのために、練習時間を多く取るようにしています。単独でキャンプに参加したりしてレベルの高い選手の滑りを勉強したりしています。雪上で滑れない時間もビデオを見たりして、脳内スキーをしています」

いじゅういんあや●1985年7月4日生まれ  
 ■出身/埼玉県 ■スキー歴/10年 ■年間滑走日数/約50日 ■好きなスキーヤー/竹田征吾、金子あゆみ ■好きなスキー場/車山高原スキー場、戸隠スキー場

ゲレンデの注目を集める雪上の女神

## SNOW DIVA

伊集院 文さん



仕事とスキーを両立し、どちらも全力で頑張る！

★雪上の女神“SNOW DIVA”は随時募集中です。自薦、他薦は問いませんので編集部 (sg@geibunsha.co.jp)へご一報を！

スキーに行ったら、地酒を飲もう

## SG編集者・きき酒師KIEの 雪山酒紀行

今月の  
お酒

新潟県佐渡市/尾畑酒造  
真野鶴 純米吟醸



スキー場での楽しみの一つといえば、滑り終えた後の一杯。せっかく雪山にいるのなら、その地酒を味わおう。というわけで、SG編集部一の飲兵衛で、日本酒きき酒師と焼酎きき酒師の有資格者でもあるKIEが、お勧めの1本をセレクト！さあ、今宵もスキー仲間と「乾杯!!」

今回のゲストは新潟県のホープ、佐藤栄一選手。そこで世界農業遺産の島、新潟県佐渡の日本酒「真野鶴」を紹介したい。四方を海に囲まれている佐渡に降る雪は地上の影響をほぼ受けず、どこまでも白く、それが融けて地中深く染み込んだものが自然の濾過の恩恵を受け、再び地上に湧き出す際はさらに清冽を極める。まさに佐渡の水は質・量ともに酒造りに最適だ。

また、魚沼と並ぶ米の名産地としても知られている。中でも「真野鶴」を製造するために使う酒米は、主に島内南部に位置する羽茂地区の山間部で清水により育てられた「五百万石」を磨き上げて使用している。佐渡と聞くと、朱鷺を思い浮かべる人も多いだろう。佐渡市は、人と朱鷺が共生する島作りを目指し「朱鷺と暮らす郷」の認証制度を設けている。「真野鶴」の蔵元である尾畑酒造も「朱鷺と暮らす郷」の認証米基準に基づき、環境に優しく、減農薬・減化学肥料による酒米の契約栽培を行っている。「真野鶴」は朱鷺にもやさしい環境の中、手造りを守りつつ醸されている。中でも純米吟醸は、ライチを彷彿とする穀物たる香りが優しく広がり淡雪のようにすっと消えていく。味わいはやや濃く甘味を感じるが、辛口酒らしいキレの良さが静かに綺麗な余韻が引いていく。

さて、今年の技術選では切れのある滑りで13位という好成績を残した佐藤選手。今回は

技術選の映像を見ながら試飲会をスタート。「真野鶴 純米吟醸」は初めてのとのことだが？

「よく美味しい日本酒は白ワインのようだと思いますが、まさにこのお酒はフルーティーで香りが上品で、上質なワインみたいですね。とても飲みやすく、味わいもあるので、料理がいらなくらい。このお酒をずっとちびちびとやっていたくらい美味しいですね」大絶賛。

では、なにかに例えると？  
 「澄んでいる、きれいな切れが印象的なので、雪に例えるなら、トップシーズンに朝一番でゲレンデに上がった感じ。それも放射冷却でびしょと冷えている日ですね(笑)。スキーでいうと、スピード感のある突き抜けた滑りができるサロモンのXレース。伸びのあるシャープなターンができる183cmを連想させてくれます(笑)」

「真野鶴 純米吟醸」はここで買える！  
ぼんしゅ館 新潟驛店

越後のお酒ミュージアム「ぼんしゅ館 新潟驛店」は、新幹線の新潟駅南口西通路改札を出て0分という好立地。館内の「利き酒番所」では、新潟越後の92蔵のお酒を利き酒で、「日本酒番所」では利き酒師、清酒達人検定師がお酒選びをサポートしてくれる。

☎025・240・7090  
URL <http://ponshukan-niigata.com/>

新潟県の  
スキー場で  
飲むなら！

720mlを  
1名様に  
プレゼント！  
応募は129頁の  
アンケートにて

★品質管理のため  
蔵元からの直送と  
なります



「真野鶴 純米吟醸」

人肌爛からロックまで対応するが、10～15度程度までのやや冷えた温度が最適。薄口のお猪口やワイングラスでぜひお試しを。

■価格(税別) / ¥2,800(1800ml)、¥1,400(720ml) ■日本酒度 / +2～+4 ■アルコール度 / 15度 ■酸度 / 1.2～1.4 ■原料米 / 五百万石 ■精米歩合 / 55%

■尾畑酒造  
新潟県佐渡市真野新町449  
☎0259・55・3171

URL <http://www.obata-shuzo.com>