

# 週刊 酒類・食品 ニュース&解説

平成27年12月4日(金曜日) 第2986号  
 (昭和42年7月10日第3種郵便物認可)  
 毎週金曜日 発行 編集発行人 石母田 健  
 購読料 6ヵ月 本体価格13,000円+税  
 振替番号 東京4-71739

発行所 株式会社日刊経済通信社  
 本社/東京都中央区日本橋小伝馬町10番11号 日本橋府川ビル9階  
 ☎03(5847)6611(代) FAX 03(5847)6600  
 名古屋支局☎052(261)0591 大阪支局☎06(6353)1791  
<http://www.nikkankeizai.co.jp/>



尾畑酒造 平島 健社長



学校蔵で醸した製品

## 〔清酒「真野鶴」〕

尾畑酒造の清酒「真野鶴」は、「四宝和醸」という言葉をモットーに製造されている。「米」「水」「人」に「佐渡の風土」を加えた4つを宝とし、その和をもって醸すという意味だ。同蔵は約30年前、新潟県内で初めて酒蔵見学を開始したことで知られる。

平島 健社長

〔写真上〕は「佐渡汽船の

## 「真野鶴」学校蔵プロジェクト

コミュニケーションを深める

運航状況で「冬場は寂しくなる」と冗談めかして話すが、行楽シーズンを中心に連日多くの来訪者で賑わっている。

現在の出荷規模は年間約1200石。ピーク時から劣るものの、ここ数年はプラス基調にある。地域別の出荷構成比は、島内が約5割、県内(島内除く)が約2割、県外が約2割。主力品は、定番の

## 〔辛口「鶴」本醸造〕や純米

では珍しい酒質の「辛口純米酒」など。前者は日本酒度+7〜9、後者は同+15度以上と一般的にはかなり「辛口」となる表記だが、「数字だけでは分からない旨みも特徴」(平島社長)だという。ワンランク上の「大吟醸」も贈答をメインに人気商品で、上質

かつ淡麗で軽快な味わいが楽しめる。なお、2009年10月にレギュラー酒もすべて本醸造以上とした。

14年5月に「学校蔵プロジェクト」がスタートした。廃校となった小学校の校舎を借り受け、夏場でも酒造りが出来るように改装したものの、佐渡産の「越淡麗」100%で純米酒を仕込み、佐渡

産の杉材を漬け込んだ樽酒風の「学校蔵」(同下、リキュール規格)として商品化している。2年目の今夏は外部から7名の酒造り体験者を受け入れた。約1週間で製麹、三段仕込みの重要な工程に携われるもの。また、学校蔵を舞台に特別授業も実施。今年には島内外から約80名が集まり、座学を通じて

たという。さらに同蔵は、東京大学、昭和シェル石油との産学連携で、自然エネルギー100%での酒造りにも挑戦中。平島社長は「いずれも未来への投資。地域の活性化に貢献することも地酒蔵の使命だと考えている。日本酒を通じて佐渡島に関心を持つ。ただければ」との想いを持つ。