

丘に立つ木造校舎が残る旧西三川小学校から眺める夕焼け。この夕日を見るだけで、佐渡の自然の豊かさを実感できる。



学校蔵では、尾畑酒造の酒造りがない夏に酒造りを行う。ここでは1週間酒造りの工程を学ぶカリキュラムの他、夏には佐渡から未来を考える「学校蔵の特別授業」が開かれる。

『学校蔵の特別授業』
(小社刊) 1728円



尾畑酒造の取り組みに共感し、特別授業を行った藻谷浩介さん、酒井譲さん、玄田有史さんと、尾畑留美子さんとの対談をまとめた本。

左から「真野鶴 辛口純米酒」1150円。主原料に五百万石を使った超辛口。◎15度。「真野鶴 純米吟醸 原酒」1600円。甘みと酸味が程よく混じり合う。◎17.5度。「真野鶴 万穂」5000円。米を3割5分まで磨いた大吟醸。ワイングラスで飲みたいフルーティな香り。◎16度。「真野鶴 実来」5000円。「トキと暮らす郷づくり認証米」使用。◎16度。(すべて720ml、◎=アルコール度数)



真野鶴

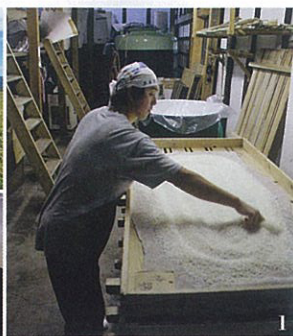
佐渡の四宝を
酒造りを通して発信
新潟県 尾畑酒造



Data 新潟県佐渡市真野新町449

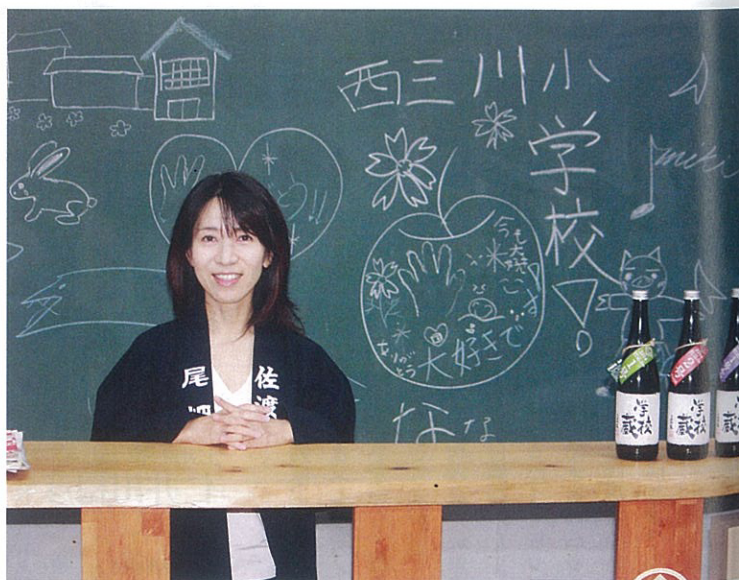
☎0259・55・3171

尾畑酒造の酒は、最高峰の越後杜氏といわれた松井万穂さんから技を伝授された工藤賢也さんが中心となり、佐渡の米、水を使って丁寧に仕込まれる。1.29歳で杜氏となり、その後数々の栄誉に輝く工藤さんの麹作りの作業。2.大釜で佐渡産の酒米を蒸す。3.「トキと暮らす郷づくり認証米」など安全でおいしい米を作る農家、相田さん(右)は尾畑酒造の大事なパートナー。4.本社での仕込み中は蔵に泊まり込んで早朝仕込みを行い、手間を惜むことなく、最高の酒を目指す。



「や」らねばならぬ。侍が腹をくくったときのような言葉が、華奢な尾畑さんの口からこぼれたという。日本一夕日が美しい小学校といわれた西三川小学校は、2010年廃校に。まばゆく光る海と佐渡の両翼を見下ろす校庭に立った尾畑さんは、夫からその学校を酒造りや佐渡の魅力を発信する場所として活用したいという将来を見据えた構想を聞かされ、その言葉が口を突いて出た。

尾畑さんが夫とともに、父の酒蔵を継ぐためにUターンしてからほぼ20年。尾畑酒造の目指す酒造りや海外展開も軌道に乗り始めた。若い蔵人たちが育ち、主力の「真野鶴」は6年連続で日本酒の全国新酒鑑評会の金賞に輝き、世界的なワイン品評会でゴールドメダルを取るなど確実に進化。「酒造りに必要な米、人、水という資源に加えて、佐渡にはトキを復活させる風土という宝があることに改めて気付かされた。その魅力を伝えねばという気持ち湧き上がってきた。廃校は「学校蔵」としてよみがえり、酒造りを体験しながら学び、地方のあり方を考える交流の場となった。「伝統を守る蔵」と「未来を考える蔵」。尾畑さんは2つの蔵を引っ張っている。



尾畑酒造 5代目蔵元
尾畑留美子さん
Obata Rumiko

佐渡出身。大学進学のため上京、映画配給会社で映画宣伝の仕事に従事した後、酒蔵の継承を決意。当時は業界の需要も縮小していたが、日本酒のマーケットを広げるため「世界」や「若手」へアプローチ。日本酒からも地域の元気を創ろうと奮闘中。