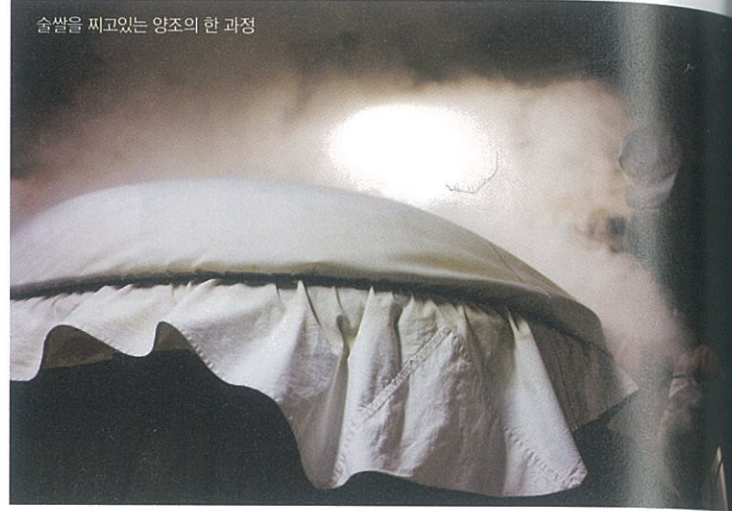


사도의 사케(니혼슈, 日本酒)

사도는 니가타 현의 한 행정 단위이다. 자연스레 사도의 사케는 니가타 사케의 카테고리에 든다. 니가타의 사케는 일본 사케 가운데서도 독보적인 존재감을 보여왔다. 효고겐 일대의 사케쿠리가 전후 대량 생산 체제로 돌아섰을 때 이에 맞서 제고장에서 나는 술쌀로 소량으로 사케를 빚어 일본 전국의 사케 마니아들로부터 뜨거운 호응을 얻은 바 있다. 바로 '지자케(地酒)의 출현이다. 니가타의 사케가 바로 지자케의 한 가운데서 있었다. 오늘날 많은 지방이 각기 제 맛을 가진 지자케를 내고 있다. 사도 섬은 역시 독자적인 사케를 내면서 니가타의 사케에 못지 않은 명성을 지니고 오늘에 이르고 있다. 바로 쿠니나카 들판에서 거둬들인 고하쿠만고쿠(五百万石) 등의 술쌀과 식용 쌀로 질 좋은 사도의 사케를 내고 있기 때문이다.

술쌀을 찌고있는 양조의 한 과정



양조장의 전무 오바타 루미코



• 오바타 슈조(尾畑酒造)

사도 섬의 사케를 대표하는 사케쿠리의 하나. 양조장 안으로 들어서자 우리 일행을 맞아준 사람은 세련되어 보이는 중년의 전무 타이틀을 지닌 오바타 루미코(尾畑留美子)였다. 잠시 그녀가 자리를 뜬 사이 앞에 놓인 자료를 엿보았다. 1965년 니가타 생, 양조장 오너의 차녀, 게이오 의숙 법학과 졸업. 결혼과 더불어 양조장에 입사, 다양한 활동을 하고 있다고 했다.

이 양조장은 마노만(眞野灣)에 자리하고 있다. 그녀와 마주 앉아 사도 섬의 니혼슈에 대해 몇가지 궁금증을 풀었다. 쌀은 니가타의 명주를 빚는데 쓰이는 고하쿠만고쿠, 물은 청결한 산에서 내린 복류수, 토우지(양조기술자)는 사원들이 맡는다. 끝으로 사도 섬의 때루아를 최대한 받아들인다고 했다. 이로써 오바타 양조장이 내세우는 4가지 보물을 충족시켜 사케를 빚는 것을 신조로 삼고 있다. 사보화양(四寶和醸)의 논리이다. 이 집은 구니나카의 쌀을 지극히 사랑하는다고 했다. 청정 논밭이기 때문이다.

그녀는 또한 초등학교 폐교장을 이용해 새로운 양조장으로 활용하고 있어 화제의 여성이 된 바 있다. 루미코가 준비한 사케를 시음했다. 브랜드는 한결같이 마노즈루(眞野鶴).

- 마노즈루, 혼조주
- 마노즈루, 준마이긴조주
- 마노즈루, 다이긴조주

사케들

