

1.2014年5月に尾畑酒造がスタートさせた「学校蔵」の試飲ルーム。校訓は「幸福心」。ここでは、佐渡産の酒米を100%使用して純米酒を醸し、そこに佐渡杉を浸漬することで木造校舎の温もりを感じさせる風味に仕上げている。(写真左が学校蔵で醸された酒)。2.尾畑酒造のフラッグシップ酒。(左から)「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」自然栽培で「朱鷺と暮らす郷」認証米の越淡麗仕込み。爽やかに豊かな果実の香り。「真野鶴 大吟醸」可憐な白い花の香り、淡麗で軽快な飲み口。エールフランスのファースト・ビジネスクラス専用機内酒に採用されている。「真野鶴 万穂」山田錦を35%まで磨いた大吟醸酒。長く務めた先代の杜氏の名を冠し、数々の賞を受賞している真野鶴の最高酒。華やかな香り、まるやかな口あたり。「真野鶴 未来」「朱鷺と暮らす郷」認証米の越淡麗仕込み。やわらかでふよやかな味わい。3.蔵見学や試飲もできる。4.海沿いの丘に佇む学校蔵からの眺め。日本で一番夕日が見える小学校と言われていた。5.尾畑酒造だけでなく、佐渡の未来のためにも尽力する平島健さん。6.136年歴史に幕を閉じた西三川小学校。朽ち果てるのを止めたいという想いから「学校蔵プロジェクト」を始動させた。



尾畑酒造

Obata Shuzo

自然と共生し、
将来を見据えた
酒造りを志す

DATA



尾畑酒造
 ①新潟県佐渡市真野新町449 ☎0259-55-3171 ②8:00～17:00 ③無休
 酒蔵見学は通年・団体以外は予約不要
 試飲有り(無料)
<http://www.obata-shuzo.com/shop/>

次に訪ねたのは、若手の蔵元が活躍する尾畑酒造。5代目・平島健さんは、新潟県酒造組合の副会長や佐渡観光協会の監事も務めるなど、新潟の酒や佐渡の自然・文化のPRにも邁進する行動派。3年前には廃校を利用した「学校蔵プロジェクト」を始動させた。

「うちの蔵の仕込みが終わった5月から夏の間、ここを酒造りの学びの場として提供しようと思ったのです。国内外から興味のある人を受け入れ、製麹から三段仕込みまでの1週間手伝ってもらいます。この体験をきっかけに杜氏を目指す人、日本酒を好きになる人や、佐渡のファンが増えればいいですね(平島さん)。

酒造りだけでなく、地域交流の起点として識者を招き、環境をテーマに日本の未来を考えるイベントを開催するなど、形は変われど「学校」の役割をつなげていこうとしている。「自然栽培の米の割合を増やし、農家と蔵が一体となって佐渡ならではの酒造りをしていきたい」という尾畑酒造の酒は、清らかかつ膨らみのある力強い味わいだ。