

お宝

とっておい

片野尾地区担当 高杉 正哉

「酒処」佐渡に新たなお酒

んが参加していました。
ゆず酒に使う柚子は、治部



爽やかな柚子の香りとおほのかな酸味がほどよい「佐渡のゆず酒」

「生産量を増やすなら、機械を使って大きな柚子の果汁を絞りますことで可能です。」

しかし、あくまでも柚子農家さんに負担をおかけせず、また無駄をなくす事が考えの基本ですので、流通できない柚子だけを使わせていただきます。また、柚子本来の味を生かすお酒造りを貫くため、手間がかかり果汁の量も少ない絞り方を行うことで本数は限定されますが、方針を変えるつもりはないです。」

代々受け継がれ守ってきた治部左工門さんの柚子と岩崎さんの地域を知ってほしいという思い、そして尾畑酒造さんの学校蔵。「酒造」「学び」「交流」「環境」をキーワードに、「佐渡と日本酒の未来への夢を育める場所」にできればという三者の思いが結実、佐渡に爽やかな風を吹かせました。

島産ゆず使い 新たな酒誕生

佐渡の里からおすそ分け

「酒処」佐渡に新たなお酒が誕生しました。尾畑酒造さん製造の、その名も「佐渡のゆず酒」。昨年まで地域おこし協力隊員として前浜地区を担当していた岩崎貴大さんが、あるワークショップに参加したのがきっかけでした。

岩崎さんはポケットに小さな柚子を1個入れ、地域の産物が地域を超えて有効に使われてほしいとの思いを紹介し

左工門さんの畑で手摘み収穫された中で、市場に流通せず廃棄処分する小さなサイズだ

2014年に酒造場として再生させた「学校蔵」産の超淡麗と併せたものです。

今年の生産は600本。6月下旬に発売されました。

ました。その柚子を育てたのは片野尾の農家、後藤治部左工門さんです。そして、そのワークショップには創業125年の歴史をもつ尾畑酒造さ

夕陽のきれいな小学校」として知られた旧西三川小学校を

2014年に酒造場として再生させた「学校蔵」産の超淡麗と併せたものです。

今年度の生産は600本。6月下旬に発売されました。

「交流」「環境」をキーワードに、「佐渡と日本酒の未来への夢を育める場所」にできればという三者の思いが結実、佐渡に爽やかな風を吹かせました。