

# 矢板南産業団地 好評分譲中!!

つなぐ、つながる、つながっていく、栃木。

東北へ! 東京へ!

「人」と「モノ」の流れの  
集積地から広がる可能性!!

栃木県は年間を通して安定した気候で  
あり、各種交通網が整備された、「人」と  
「モノ」が集まるものづくり県です。  
東北地方はもちろん西日本も幅広く  
カバー可能であり、  
東日本のビジネス拠点として  
最適です。



首都圏トップクラスの優遇制度

■企業立地補助金 最大30億円

分譲価格  
9,800円/m<sup>2</sup>~11,700円/m<sup>2</sup>  
(約32,340円/坪~約38,610円/坪)

分譲に関する情報発信中

最新情報は 栃木県企業局産業団地 で検索  
栃木県企業局 〒320-0031 栃木県宇都宮市  
戸祭元町1-25

詳しくは電話・メールにてお気軽にお問い合わせください。

TEL.028-623-3818

kigoyudo@pref.tochigi.lg.jp



## 蕎麦 茂左衛門

東京から佐渡にUターンした店主の斎藤和郎さんが、佐渡の伝統的な建築様式の古民家で、手打ちの蕎麦と佐渡の魚料理を振る舞う。女将の佳子さんによるしつらえの数々も美しい。準備を重ねてのおもてなしとなるため、蕎麦一枚であっても要予約のこと。  
交佐渡汽船「両津港」から車で約15分 ☎0259-67-7972



思い込みがまたも覆されていく。  
「新潟清酒は飲みあきのしない  
きれいな後口」が特徴ですが、そ  
の良さを残しつつも常に進化し  
ているんですよ」

そう笑顔で言って、留美子さ  
んが案内してくれたのは、酒米  
の契約栽培農家・相田忠明さん  
の田んぼだった。取水口に置か  
れているのは、佐渡産のかき殻が  
入ったドラム缶。このドラム缶に山  
のミネラルを含んだ小佐渡山脈の伏  
流水を通すことで、海山のダブルミ  
ネラルが田んぼに流れ込み、さらに  
浄化作用ももたらされる。

この一帯は、農地であるとともに  
朱鷺の住処でもある。朱鷺の住環境  
に配慮した循環型農業による米は、  
「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」とし

の鮮烈なうま味とキレとが共存して  
いる。これ、すごい離れワザだなあ。  
その感想を翌日、尾畠酒造を訪問  
した際に尾畠留美子さんに伝えると  
「胎に響くお酒なんです。お米ってこ  
ういう味なのかなと思うような」。確  
かに! 新潟の酒は淡麗辛口、その

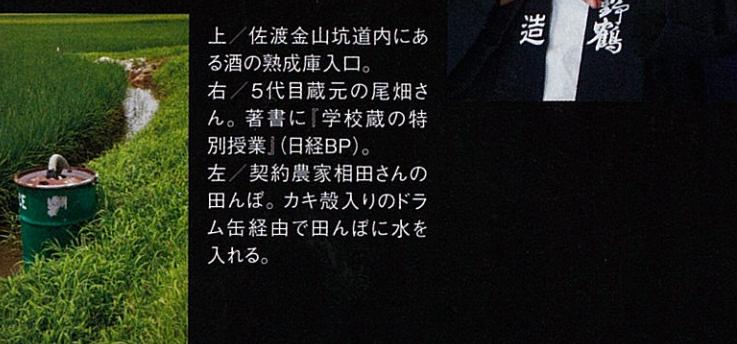
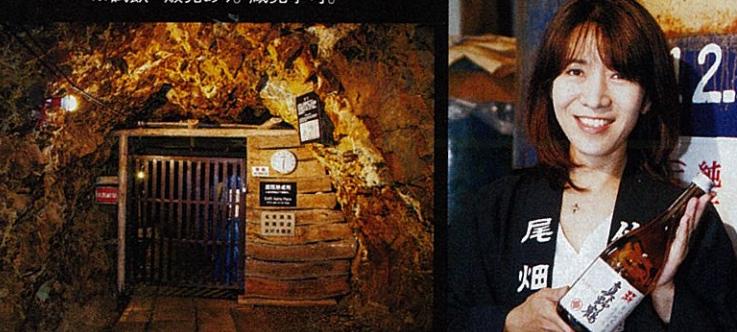
佐渡。晴れ。夕刻。この三つの条件  
がそろっていたら、向かうは「日本で  
一番夕日がきれいな小学校、西三川  
小学校」である。真野湾沿いの丘に立  
つ木造校舎からは、ワイドビューで  
日本海が一望できる。この風光明媚  
な学び舎は、生徒数減少で2010  
年に廃校となつたが、それを酒蔵へ  
と改造し2014年に「学校蔵」とし  
て再生させたのは、真野鶴醸造元の

平島健、尾畠留美子夫妻。ここは酒蔵  
としてだけでなく、酒造りを学ぶ場とし  
島内外の人たちが交流をする場とし  
ても機能しており、佐渡へと渡る人  
たちの数を確実に増やしている。  
校庭のベンチに座り、沈む夕日が  
空の雲を染めていくのを眺める。な  
んと、美しい学校が守られたのか。  
……感動したら、「真野鶴」が飲みた  
くなつた(そこ?)。次に目指すのは、  
「茂左衛門」。手打ちの十割蕎麦と佐  
渡の魚料理、佐渡の酒が味わえる蕎

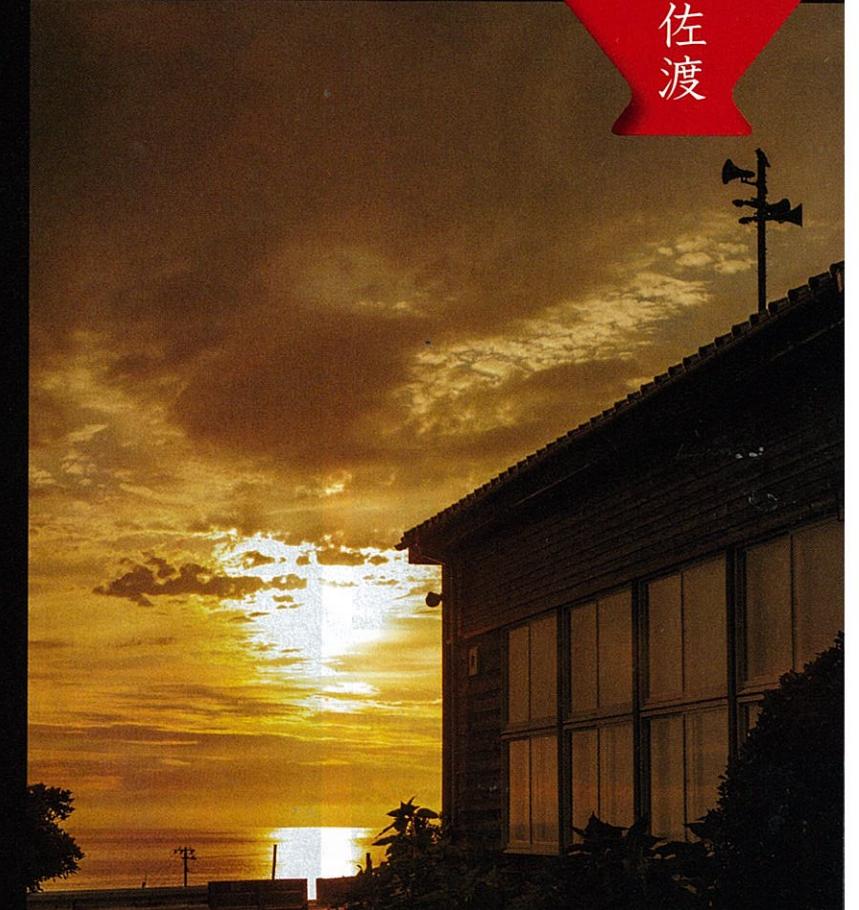
## 尾畠酒造

1892年創業。代表銘柄「真野鶴」。ほかに純米吟醸「朱鷺と暮らす」、  
全国新酒鑑評会、IWC2015でゴールドメダル受賞の大吟醸「万穂」等  
豊富なアイテムがある。米、水、人、そして佐渡の四つの宝で醸すことを  
意味する「四宝和醸」を理念に掲げる。

□佐渡汽船「両津港」から車で約30分  
☎0259-55-3171  
※試飲・販売あり。蔵見学可。



上／佐渡金山坑道内にある酒の熟成庫入口。  
右／5代目蔵元の尾畠さん。著書に『学校蔵の特別授業』(日経BP)。  
左／契約農家相田さんの田んぼ。カキ殻入りのドラム缶経由で田んぼに水を入れる。



## 朱鷺の里で 育まれ熟成される 佐渡の美酒

麦懐石の店である。農家を改修した  
店舗、舟板を使った卓、ランチョン  
マット、器、そのどれもが店主夫妻  
の審美眼と愛情から選ばれ、大切に  
扱われていることが伝わってくる。  
心地よい空間で味わう「せんぞうぼ  
う」(大根入りのぶっかけ蕎麦)は、風  
味の良い出汁と蕎麦とが引き立て合  
う絶品だった。

共に味わった「超真野鶴」がまたし  
ばしうなるほどの美酒だ。日本酒度  
+21という超辛口でありながらふく  
らみもあり、無濾過生原酒ならでは

