

酒どころ新潟 酒蔵めぐり

26

尾畑酒造株式会社

新潟県佐渡市真野新町四四九
電話・〇二五九一五五―三二七



◆「金の道」小木街道の宿場町真野新町に栄えた酒蔵の系譜
佐渡の金銀を江戸に運ぶために、相川と小木港を結ぶルートを整備したのが小木街道。「真野鶴」醸造元の尾畑酒造がある真野新町は、その中間点にあり宿場町として栄えた。

ゴールドラッシュにより江戸時代の初期に人口が急速に拡大した佐渡。増えた人口に対応すべく田園開拓が進み、米の生産量が増大した。しかし、採掘方法が手掘りであったために、江戸中期には金銀の産出量が減って人口が減少し、次第に米が余り始める。この余り米を酒にして、北前船に載せて島外へと販路を求めたのが、佐渡の酒造りが盛んになっていったひとつの要素という。

当時の真野新町には小佐渡山脈の伏流水が小川となって流れ込み、この川の水がたいへん良い水であったことから、山本家が酒造業を貞享年間から始めている。この酒造場が受け継がれて、街道を挟んで斜向かいの場所に尾畑酒造は明



治二十五年に尾畑興三作（よそさく）の手により創業する。

◆「幸醸心と四宝和醸」
尾畑酒造の経営理念は「幸醸心（こうじょうしん）」。「酒を醸すことで、幸せを醸し出していこう」というものだ。その対象は、お客様はもちろん、お取り組み先、社員、さらには地域へと広がる。この言葉から派生したのが酒造りのモットーである「四宝和醸（しほうわこう）」だ。

酒造りの三大要素である「米」「水」「人」に、醸しの地であり、これら三大要素を育む佐渡を加え、「四つの宝の和をもって醸す」。四宝和醸」という言葉を生み出し、地域に根差した酒造りに励んでいる。

◆世界農業遺産の島・佐渡
周囲250km以上、東京23区の約1.4倍の広大な面積を持つ島・佐渡。北には大佐渡、南には小佐渡山脈が峰を連ね、冬には多くの雪を載く。四方を海に囲まれていることで、佐渡に降る雪は地上の影響をほぼ受けられないため、どこまでも白く、それが融けて地中深く染み込んだものが自然の濾過の恩恵を受け、再び地上に湧き出す際は清冽を極める。まさに佐渡の水は質・量ともに酒造りをするのに最適なものといえる。

また、佐渡は米処としても優秀だ。日本一の優良米産地である新潟の中でも、魚沼と並び称される名産地として知られている。中でも「真野鶴」を製造するために使う酒米は、主に島内南部に位置する羽茂地区の山間部で清水により育てられた「五百万石」と、稲作名人である相田さん（佐渡相田ライスファームینگ）を始めとした酒造りに理解がある方々による「越淡麗」、さらには昨年から新規に作付けを始めた佐渡産「山田錦」を中心に、全国平均を大きく



杜氏・工藤賢也（昭和四十六年六月二十三日生まれ）

超える平均精米歩合56%までに磨き上げて使用している。なお、佐渡市は平成三十三年六月十一日に「生き物を育む農法」への取り組みで世界農業遺産（GIAS）に認定された。尾畑酒造でも既に《朱鷺と暮らす郷づくり認証米》制度に則って環境に優しく、減農薬・減化学肥料による酒米の契約栽培は行っており、今後ますます佐渡の自然環境、そして醸造地としての環境を考慮してこうした活動に力を注いでいく。

◆若き蔵人たちが挑む伝統の手造り

岩手大学を卒業し、かつて日本一の榮譽（東京農大主催・全国清酒品評会主席1位獲得）を手にしたベテラン越後杜氏に師事し、その後、南部杜氏の下でも勉強、平成十二年秋に二十九歳という若さで尾畑酒造の杜氏に就任した。



若い蔵人たちの仕込み

二十代から四十代中心の若い蔵人たちを率いて、今では減少している仕込み中全期間に及ぶ完全泊り込みと早朝仕



蒸す工程

込みによる伝統的な手造りを実践し、6年連続を含む全国新酒鑑評会で十一回の金賞を受賞。

また、毎年ロンドンで開催されている世界最大のワインコンテストであるインターナショナル・ワイン・チャレンジにて二〇〇七年、二〇一四年、二〇一五年と日本酒部門で三度のゴールドメダルに輝くなど数々の実績を残している。

◆主な受賞歴（平成二十九年十月現在、二〇〇一年以降）
○全国新酒鑑評会
「金賞」二〇〇一〜二〇〇六年連続、二〇〇八、二〇一一、二〇一三、二〇一四、二〇一七
○IWCインターナショナル・ワイン・チャレンジ日本酒部門（二〇〇七年より）
「ゴールドメダル」二〇〇七、二〇一四、二〇一五
○関東信越国税局酒類鑑評会
「吟醸の部・優秀賞」二〇〇一、二〇〇二、二〇〇四、二〇〇六、二〇〇九、二〇一〇、二〇一二、二〇一四、二〇一七
○全国燗酒コンテスト
「最高金賞」二〇一七
○KURA MASTER



（パリ開催のフランス人による日本酒品評会。二〇一七年より）
「金賞」二〇一七

◆「学校蔵プロジェクト」
佐渡と日本酒の未来を育んでいこうと尾畑酒造が新たに手掛けるプロジェクト。「日本で一番夕陽がきれいな小学校」と謳われた海沿いの丘に佇む旧西三川小学校。二〇一〇年に百三十六年の歴史に幕を閉じたこの「学びの丘」を、地域のコミュニティの中心であった学校が朽ち果てるのを留めたいという思いから、二〇一四年に「酒造」学校「交流」「共生」を柱とした酒造場として再生した。一本目の柱が「酒造」。佐渡産の酒米を100%使用して純米酒を醸し、そこに佐渡の新潟大学演習林の天然杉を

浸漬することで木造校舎の木のぬくもりを感じさせる風味に仕上げる（注：新規に清酒製造免許の取得が困難なため、当面は樽酒とまったく同じ風味だがリキュール表記となる）。オール佐渡にこだわり、米の需要増にも貢献していく。また、この酒をベースにした柚子酒、梅酒の製造も開始している。

二本目が「学び」。酒造りを学べる場としても活用、国内外より希望者を受け入れていく。製麹から三段仕込みまでの一週間でじっくり体験してもらうことで、ブランドのファン作りだけでなく、日本酒のファン作りからプロ養成のお手伝い、さらには長期滞在による佐渡のコアなファン作りにもつなげていくことを考慮している。

三本目は「交流」。かつて地域のコミュニティの中心であった学校が、新たな交流拠点へ。外部講師を招いて、島内外の多様な世代の方々と日本の縮図と言われる「佐渡から考える島国日本の未来」をテーマとした年一回の「学校蔵の特別授業」をはじめ、様々



*ありがとうございます。
（広報委員 山田 セイ子）