

お宿の新潟清酒達人が「いま、会いたい！」

この蔵、この人



佐渡島内で最も古い歴史をもつ“史跡の里”真野。この地に明治25年(1892)に創業したのが「真野鶴」で知られる尾畠酒造。「にいがた地酒の宿」で尾畠酒造とコラボする「ホテル大佐渡」は島内屈指のロケーションを誇る相川春日崎の高台の宿。新潟清酒「銅の達人」の料飲部長・市川隆雄さんが尾畠留美子専務と佐渡の魅力を熱く語り合った。

地域性ある料理と地酒のペアリングが旅の最高の思い出になる

尾畠 新潟清酒「銅の達人」を取得してみて、いかがですか?

市川 今まで何気なく飲んでいた地酒について勉強することで、日本酒の作り方や種類がわかるようになりますね。お客様の質問にも自信を

もって応えられるようになります。

尾畠 「にいがた地酒の宿」のプランは、観光のお客様にはとてもいい思い出になると思うんです。旅の楽しみが多くは食べるものの、旅先で、地

域の食材を使ったオリジナルの料理を味わえれば「佐渡といえばあれがあつたね」と旅の印象としてしっかりと刻まれます。それが地酒とのペアリングならばなおさらです。

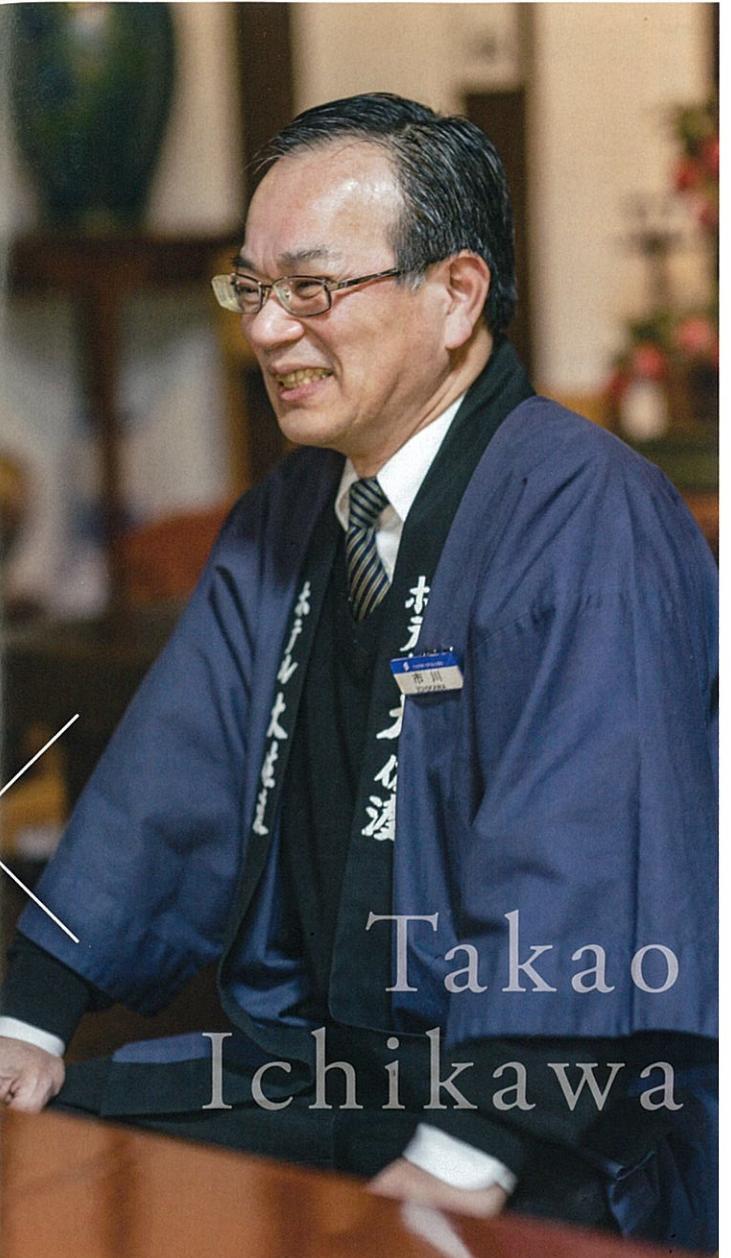
市川 プランでは佐渡の珍味「ふぐの子の粕漬け」と「真野鶴 大吟醸」のペアリングを紹介しています。このお酒はエールフランスの機内酒にもなっているんですね。

尾畠 はい。柑橘系の香りと白い花

のイメージのお酒です。

市川 上品な辛口が、深い味わいの「ふぐの子の粕漬け」にぴったりですね。

尾畠 佐渡には5つの酒蔵がありましたが、最近では新潟の中でも「佐渡の地酒」というブランドが注目され浸透してきたように感じます。蔵見学に来る方も多様になってきていて、若い方や個人の方、大学生や外国人の方も増えています。



◎ ホテル大佐渡
〈佐渡市 相川〉

料飲部長 市川 隆雄さん

相川出身。約10年県外で勤務後ホテル大佐度の料飲部へ。
「にいがた地酒の宿」スタートと同時に「銅の達人」を取得。
「佐渡は魚がおいしいので、刺身があるとつい地酒で晩酌してしまいます」



◎ 尾畠酒造
〈佐渡市 真野〉

専務 尾畠 留美子さん

市川 最近では外国からの移住者もいて、それだけ佐渡に魅力があるということですね。

尾畠 佐渡は日本の縮図だと思うんです。自然、文化、そして私たちに見ることができます。環境が整ってトキがいます。

市川 島内では今では普通にトキを見ることができます。環境が整ってトキがいるからこそ農家さんのモチベーションが上がり認証米も



上／売店では定番のほか季節限定や蔵元限定酒を試飲できる
右／写真右から「真野鶴」の「純米生貯蔵酒」「大吟醸」、認証米の越淡麗を使つた「純米吟醸 朱鷺と暮らす」



魚介、山菜から佐渡牛、フルーツまで 佐渡は味覚の宝島

尾畠 私は山菜の天ぷらが大好きなんですが、山菜料理はいかがですか。

市川 宿の周囲にワラビやコゴミなど山菜がたくさんあります。最もメジャーなワラビはシンプルに素材の味を楽しめるお浸しで提供しています。ふきのとうはふき味噌でも楽しめますね。

尾畠 うちの蔵でも手造りのふき味噌を販売しています(笑)。魚介や山菜だけでなく佐渡牛や豚、地鶏など佐渡は食材の宝庫です。そしてフルーツも。

市川 佐渡がフルーツ王国だといいますね。

尾畠 私は山菜の天ぷらが大好きなんですが、山菜料理はいかがですか。
市川 宿の周囲にワラビやコゴミなど山菜がたくさんあります。最もメジャーなワラビはシンプルに素材の味を楽しめるお浸しで提供しています。ふきのとうはふき味噌でも楽しめますね。

尾畠 うちの蔵でも手造りのふき味噌を販売しています(笑)。魚介や山菜だけでなく佐渡牛や豚、地鶏など佐渡は食材の宝庫です。そしてフルーツも。

市川 佐渡がフルーツ王国だといいますね。

DATA

ホテル大佐渡
展望露天風呂からは日本海に沈む夕日や漁火を見ることができる。地酒は「真野鶴」のほか「北雪」「金鶴」を用意。新潟県内の銘酒も多数そろえ、旬の魚介を使った一品料理も充実。
佐渡市相川鹿伏288-2 TEL/0259-74-3300
交通/両津埠頭からバス停「相川」まで路線バスで約1時間、またはタクシーで約40分 www.oosado.com
※「にいがた地酒の宿」プランはp10

尾畠酒造
「米」「水」「人」「佐渡」の四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」が酒造りのモットー。契約農家と二人三脚で、認証米「越淡麗」や地元産「山田錦」を使った酒にも力を入れる。
佐渡市真野新町449 TEL/0259-55-3171
交通/両津埠頭からバス停「真野新町」まで路線バスで約30分、またはタクシーで約25分 www.obata-shuzo.com