



# 尾畑酒造

新潟県佐渡市(JA佐渡管内)

## 朱鷺と育む 四宝和醸の酒造り

**粉** 雪が舞う師走の朝、「真野鶴」で知られる尾畑酒造の蔵は、ボイラーの運転音と甑からの蒸気、米の香りで満ちていた。

この日の仕込みは酒造好適米「越淡麗」で造る純米大吟醸「真野鶴・実来」。精米歩合三五パーセントの越淡麗が蒸しあがると、案内してくれた中野徳司さん(44)が味見にと手にのせてくれた。おこわに似た食感で、芯の通ったうまみが持続する。

て、平成十六年に誕生した酒造好適米だ。尾畑酒造では試験栽培時から開発に参加し、試験醸造を重ねてきた。代表取締役の平島健さん(54)は、次のように話す。

「越淡麗は栽培特性よりも醸造特性を優先して選抜された品種。晩生なので長雨に耐えなければならず、農家としては作りにくい品種だと思えます。しかし、米の中心部の心白が大きく、粒張りがあり、千粒重もある。低タンパク質でいい酒質のお酒を造ることができ、大吟醸向けの三五パーセント精米もできる、可能性のある酒米なんです」

### 生物多様性を 守る米作り

この越淡麗を、佐渡島の国中平野で栽培するのは、佐渡相田ライスファームの相田忠明さん(44)。十七ヘクタールの田んぼのうち、二・五ヘクタールで越淡麗を作る。県のほかの地域よりも積算温度の低い佐渡島でどのような栽培が適切か、尾畑酒造と共に関年にも試行錯誤した。

### 相

田さんは地域でいち早く減農薬栽培に取り組み、養殖ガキの殻や佐渡牛の牛ふん、佐渡沖で取水する海

洋深層水など、佐渡島の資源を使った米作りに励んでいる。

「カキ殻農法」は父の代から始めました。国中平野は離島の平野としては国内でも有数の広さですが、一方で平野と山と海がとても近いんです。その環境を米に生かすため、山のミネラルを含んだ水に、海のミネラルを合わせようと考えました」と、相田さん。カキ殻を粉砕して田んぼに散布するほか、田んぼの水口にはカキ殻を詰めたドラム缶を設置し、そこ



大きな釜に甑をセットし、酒米を蒸しあげる。布が大きく膨れあがった姿は圧巻

杜氏と蔵人が泊まり込みで仕込みます



杜氏の工藤賢也さん(48)は、全国新酒鑑評会で13年以降、12回の金賞を受賞している

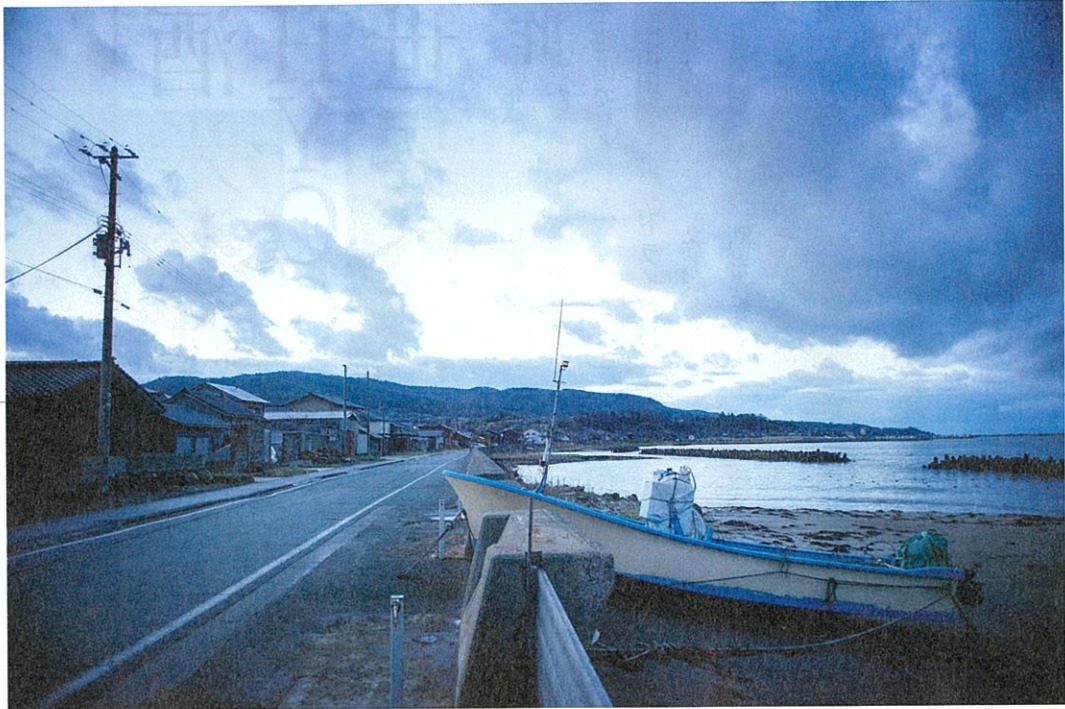


麴造りの様子。蒸した米に麴菌をかけて混ぜる。山田錦と五百万石を親に持つ越淡麗は、豊潤と淡麗、どちらの表現もできる品種だ



湯気の中で働く蔵人。背には120年余の歴史を刻む「真野鶴」の印が

文/柿本礼子 写真/福地大亮



尾畑酒造がある真野新町。  
暮らしと海の近さ、  
山の近さを感じる

### 米、水、人と 佐渡島が生み出す地酒

こうして造られた越淡麗の酒を販売するのは、尾畑酒造の五代目である尾畑留美子さん(53)だ。佐渡島の真野地区で百二十七年続く蔵元で育つ

を通った用水を米作りに利用している。環境保全にもいち早く取り組んだ。国の特別天然記念物である朱鷺の餌場を確保し、生物多様性を守った米作りをするため、十二年に「トキ環境稲作研究グループ」を立ち上げた。十九年から開始された「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」の基となる取り組みだ。現在、農薬と化学肥料は慣行栽培の約五割削減している。絶滅寸前だった佐渡の朱鷺は、今では三百六十八羽が確認されている(三十年十二月末現在)。この日も、相田さんの田んぼには朱鷺が餌をついばむ姿が見えた。

た尾畑さんは、東京で映画配給会社に勤務していた。

**だ**が、姉夫婦が酒蔵の経営から離れ、出版社に勤めていた平島健さんと結婚したことを機に、七年に夫婦で佐渡島に戻った。

「『覚悟を決めた』という固い決意ではなく、どちらかというと跳ねるような軽やかな気持ちで蔵に戻ったのです」と、尾畑さんは振り返る。

しかし日本酒業界では厳しい時代が続いていた。縮小する国内需要の中で、なすすべもなく売り上げが落ちていく。「暗黒の五年間でした。その中でわかってきたのは、東京

で自分がしてきたマーケティングや広告の手法は使えないということでした」

自分たちが取り組むべきはなにか。そのなかで見えたのが「佐渡らしい」お酒。日本酒のテロワールだ。「テロワール」というと新しい考えに聞こえるかもしれませんが

麴米、掛米とも越淡麗を使用。「Kura Master 2017」で金賞を受賞した「真野鶴・実米」。720ml 五千円(税別)



佐渡島の軟水で仕込む酒は、淡麗で柔らか。おちょこの青い二重丸は色や透明度などを確認するためのもの

日本酒で  
佐渡の風土を  
表現します



五代目の尾畑留美子さん。  
学校蔵からの景色を見て  
「改めて故郷の美しさを知りました」と話す

受賞歴ではなく、こうした佐渡島の風土を積極的に話すようになってから、売り上げは徐々に向上になっていった。「蔵の見学に行きたい」という海外からの依頼も増えた。日本酒のラインアップや味わいにも変化があった。二十一年には醸造アルコールの添加率の高い普通酒の販売を終了し、吟醸酒や純米酒、本醸造酒などの特定名称酒だけに。また、廃校になった小学校を改築して二十六年に「学校

蔵」を始めた。ここでは温度管理をして夏に仕込みを実施。酒造りを学びたい人の学びの場としても活用している。そして、学校蔵で使う材料はすべて佐渡島産。太陽光パネルを設置して酒造りに使用するエネルギーも電気は一〇〇パーセント自給している。こうしてできた「地酒」は、米と、それを育む風土と、そこに生きる人の手と、水とで醸され、佐渡島を表現する一滴となっている。



佐渡相田ライスファームの相田さん。  
父の代から稲作を始めた。  
奥には釜北山(標高1172m)を望む



### 尾畑酒造

● 蔵元情報 / 1892年創業。「真野鶴」の銘柄で知られ、環境に配慮しながら、佐渡の自然と文化を生かした酒造りに取り組んでいる。  
● 住所 / 佐渡市真野新町449 ● ☎0259-55-3171