



第4回 新潟県 佐渡市

尾畑酒造

日本の気候風土の縮図・佐渡から世界へ 日本酒の可能性を広げる試み

尾畑酒造

住所 新潟県佐渡市真野新町 449
連絡先 TEL:0259-55-3171
営業時間 8:00 ~ 17:00
定休日 年中無休
<https://www.obata-shuzo.com/home/>



1892年創業。早くから酒蔵見学を開始し、多くの観光客を受け入れる。仕込み時期は蔵人泊まり込みによる造りを実践、手間暇を惜しまず「手造り」を守り続ける。

朱鷺が生息する自然豊かな島

朱鷺の繁殖地として知られる新潟・佐渡島。江戸時代に西回り航路の中継地として栄えたことで、佐渡特有の文化が発展。島内に今も32の能舞台が残り、春から秋にかけて祭りなどで利用される。離島でありながら、日本の自然や文化が色濃く残る地に、1892年「尾畑酒造」は誕生した。日本最大級の佐渡金山が最盛期を迎えていたころだ。

新潟県に属する佐渡だが、歴史的な背景から、方言や料理の味付けなどは、西日本～北陸に近いという。ということは、日本酒の味も新潟のそれとは違うのだろうか。

「四宝和醸」をモットーとした酒造り

銘酒「真野鶴」を醸す尾畑酒造は、蔵元としては珍しい取り組みをしていることで知られる。2010年に廃校になった旧西三川小学校を舞台に、「学校蔵」を立ち上げた。蔵の通常の造りとは別に、かつての校舎を酒造り・学びの場として再生させたのだ。なぜこのような試みをするに至ったのだろうか。蔵元の尾畑留美子さんに聞いた。

「2007年に世界最大のワインコンクールである『インターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC)』で新設された日本酒の部で金賞を受賞したことがきっかけでした。ほかの受賞酒を味わったときに感じたんです。一つとして同じ酒はない、酒はその土地の水や気候風土によって味が決まる。つまり、うちの酒を語るうえで、『佐渡の物語』が大切だって」

留美子さんがこのとき抱いた思いは、しだいに佐渡にしかない魅力や価値を広く発信していきたいというふう膨らんでいく。

2019 新春のオススメ商品1

越淡麗・純米大吟醸

「真野鶴・実来」

720ml、5,000円＋税

とき
「朱鷺と暮らす郷づくり

認証制度」によって栽培された越淡麗を100%使用して醸された純米大吟醸。鴨のオレンジソースがけのような料理にも合う。

お買い求め オンラインストア、特約酒販店にて。



2019 新春のオススメ商品2

真野鶴・辛口
《鶴》

720ml、850円＋税

毎日の晩酌にぴったりの辛口酒。すっきりとしたキレのある味わいは、新鮮なお刺身やおでんなどに合わせた。



そんなときに出会ったのが高台に建つ廃校だった。蔵元の自分たちができるやり方でこの学びの場を再生してみたい。その後2014年、学校蔵は「酒造り・学び・交流・環境」の4つの柱を掲げてスタートすることになった。

本蔵の仕込みが終わった夏の時期に酒を仕込み、この期間に酒造りを学びたい人を生徒として受け入れる。昨年スペインからワイン醸造家も訪れた。このほか、識者を講師に招き「佐渡から考える島国ニッポンの未来」をテーマに毎年行っている「学校蔵の特別授業」には、島内外から約120人もの生徒が参加する。「年齢も立場も違う人が学校蔵でともに学ぶことをきっかけに、佐渡と世界をつなぐ扉を増やしていきたい」と尾畑さん。

本蔵で醸す「真野鶴」は、国内外の賞を受賞する酒として着々と評価を高めている。酒造りに欠かせない「米」「水」「人」に「佐渡の風土」を加えて、4つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」をモットーとしている尾畑酒造の酒は、日本海の影響を受ける新潟の酒のキレの良さや華やかな香りのバランスが絶妙だ。それは日本の気候風土のすべての“縮図”である佐渡でしか醸し出すことのできない味わいに仕上がっている。「都会の女子大生と田舎のおじいちゃんが、同席して一緒にこの真野鶴を飲んでくれたら」と尾畑さん。懐の深い味わいは、たしかに老若男女に愛されるものだろう。



尾畑留美子さん



蔵元が教える 最高の呑み方

お魚料理と日本酒が一般的ですが、お肉料理にも意外と合いますのでお試しください。香りの高いものはワイングラスで、味わい系にはおちょこがおすすめ。温度帯は体調に合わせて、飲みたい温度帯で良いと思いますが、私の好みは常温です。