

2020年(令和2年)

8月14日
金曜日

尾畑酒造・龍のめぐみ

棚田の保全に協力しようと、佐渡市真野新町の尾畑酒造が清酒「龍のめぐみ」の販売を始めた。原料米には岩首集落の「昇竜棚田」で収穫されたコシヒカリを

使用。佐渡市が認定された「清酒特区」制度を活用して初めて醸造し、清酒を通して佐渡の米作りについて広く伝えたいと考えた。

棚田を守る 思い一本に

新しい酒造りのきっかけは、尾畑酒造が旧西三川小学校を活用した醸造施設「学校蔵」で毎年開いているワークショップだ。同社の平島健社長(55)は昨年6月、講師に招いた有識者らと共に岩首集落を訪ね、生産者の高齢化や栽培に手間が掛かることなどか

「岩首昇竜」の米で仕込み



原料の米を栽培する棚田に看板を立てる尾畑酒造の平島健社長。11日、佐渡市岩首

CF 支援集めに成功

ら、棚田の維持が難しくなっていることを知った。生産された米を酒米として継続的に購入することに加え、全国の消費者に棚田に関心を持ってもらおうと考えた。

佐渡市は今年3月、清酒の製造体験による地域活性化を進める「清酒特区」に認定され、学校蔵で清酒を造れるようになった。岩首集落の住民が棚田で作った玄米1200キを購入。5月下旬から学校蔵で、4合瓶(720ミリリットル)1800本分を仕込んだ。

食用米で清酒を仕込むのは、同社では初めて。手探りで進めたが「棚田の温かな雰囲気や伝わる、甘みのある優しい味わい」という自信作に仕上がった。

同社はより広く活動をアピ

ールしようと7月、クラウドファンディング(CF)で寄付を募った。139人の支援者から目標額の2倍以上となる約130万円が集まった。支援者には酒と共に棚田の写真や収めたフォトブックなどを贈る予定だ。

完成した酒と、CFの支援者から寄せられた応援メッセージが11日、生産者代表の大石惣一郎さん(68)に手渡された。大石さんは「全国から多くの応援があることが分かり、とてもうれしい」と応じた。

平島社長は「多くの支援から、棚田が日本人の心のふるさとだということを実感している。風景を思い浮かべながら味わってもらいたい」と話している。

島内外の酒販店などで販売する。4合瓶3300円(税込)。問い合わせは同社、02559(155)3171。



尾畑酒造の「龍のめぐみ」の原料米「岩首昇竜」の朝日朝日をイメージした「龍のめぐみ」のラベルが付いた。