

日本経済新聞

9月1日

火曜日

2020年

多彩人財

日本酒「真野鶴」で知られる尾畑酒造（新潟県佐渡市）に今春、新たな社員が加わった。日本酒造りと佐渡の自然に魅了され、香港から移住した戚柔美（チツク ユミ）さんだ。佐渡に残る古き良き文化を守るため、棚田の保全や空き家の活用にも取り組んでいる。

3月に移住した戚さんの住まいは、かつて地元の農家が住んでいた古民家だ。尾畑酒造で働く日本人パートナーとネコ3匹、カメ、金魚らと一緒に暮らしている。畑ではトマトや大葉などの栽培に挑戦中。集落の草取り活動にも参加するなど、すっかり佐渡の生活にもなじんできた。「島民の温かさや自然に癒やされる毎日」と目を輝かせる。生まれも育ちも香港だ。高校卒業後に日本に留学し、日本語学校で語学を学んだ。日本語能力を生かし、香港では複数の日系企業に



尾畑酒造社員 戚 柔美氏

勤務。日本を旅行し、香港で日本の観光地を紹介する仕事なども手がけていた。その中で出会ったのが日本酒だ。地域によってこんなに味が変わるのかと驚いた。なぜ味の違いが生まれるのか。なぜこの地域は水がきれいなのか。興味は尽きず、利き酒師の勉強を始め、香港でも日本酒イベントの手伝いをするようになった。そこで知り合った尾畑酒造が佐渡で1週間の酒造り体験をしていることを知った。「酒造り工程も学びたい」と参加を決意。酒造りの大変さと面白さを学ぶと同時に、佐渡の海や山、自然にほれ込んだ。一度香港に戻ったが、日本での田舎生活への夢は諦めきれず、日本人のパートナーと一緒に佐渡への移住

佐渡の文化、国内外に発信

を決断。2人とも尾畑酒造で正社員として採用してもらったことも決まった。空き家だった畑付きの古民家を購入し、休日はDIYで少しずつ改修している。「初挑戦の畑は、虫に野菜を食べられてしまった。自然ってすごい」。毎日が新しい発見の連続だ。

8月には仕込みに携わった日本酒「龍のめぐみ」が発売になった。岩首集落の棚田で収穫したコシヒカリを100%使用し、廃校を活用した酒蔵で仕込んだ新商品だ。岩首の棚田は高齢化や人手不足で近年維持が難しくなっている。尾畑酒造が棚田保全の一環として新たに採用したコメだ。

「新しいモノを作るのは便利だけど、古くから残ってきたモノをもっと大切にしていきたい」と戚さん。SNSを活用し、外国人に向けた佐渡の魅力発信にも力を入れている。空き家や廃校、棚田など、佐渡には多くの資源がある。文化と伝統を国内外の人に伝えていくため、やりたいことはまだまだ尽きない。

（斉藤美保）

信越