

Illustration: Hashimoto Satoshi



# The Asahi Shimbun GLOBE

9|6

September 2020 No.233

## 「踊り場で踊る」尾畠留美子(54)「真野鶴」5代目蔵元

飲

食店の営業自粛に伴う売り上げの減少、輸出の低迷。コロナ禍の逆風にさらされながらも、「コロナのせいにせず、自分が変わらないといけない」との思いを強くする。

困難を前にしたときに心がけているのは「丁寧に」やること。いきなり「ホームラン」が打てなくても、一生懸命に向き合う姿勢が変化をもたらすからだ。

それでも前に進めないと、不格好でもジタバタする。景気が足踏みする局面で使われる「踊り場」という言葉を、不透明な自分のビジネス環境にかけて「踊り場で踊る」とも表現する。「経験に無駄はない」が信条だ。

自粛開始当初、対面の打ち合わせや出張ができなくなり、「何をしていいか分からぬ」数日間を過ごしたが、すぐに頭を切りかえた。移動や交流が制限される中、日本酒にできることを考え、「人と人をつなぐ」役割があると思い立った。「離れていても同じ空の

下で杯を傾ければ心は通じ合う」。そんなメッセージを込め、ラベルに夏の星空をあしらった限定酒を6月に発売。飲み進めると「明日はもっといい日になる」という言葉がラベルの裏に現れるにごり酒も作った。「同じ空の下シリーズ」は秋以降も続けるという。

商品紹介の動画を社内で作る取り組みも始めた。描画や動画編集が得意な従業員の力を生かしながら、自身も見よう見まねでデジタル技術のスキルアップを図る。

「自分を変える」。その姿は、「真野鶴」を造る実家の老舗蔵元「尾畠酒造」を継ぐために映画宣伝の仕事を辞め、東京から人口減少が続く新潟・佐渡島に戻ったころと重なる。若者の日本酒離れで需要が落ち込む中、頑張っても頑張っても空回りする。そんな5年間を過ごした後、うまくいかない原因を環境や他人に求めることをやめた。目を外に向け、海外にも販路を切り開いてきた。

大量生産・消費社会が曲がり角を迎え、ものの真価が問われる今。佐渡ならではの酒造りを続け、酒を通した学びや交流の場作りも進めてきた自分たちにはチャンスもある。

「飲み手や造り手、地域の喜びが増える。そんなものづくりをしていきたい」(太田航)

**私のoff** 蔵元をともに経営する夫と一緒に、自粛生活でできた時間を使い、地元の野菜などを使った料理や晩酌を楽しむ。「コロナ禍は仕事に追われて後回しにしてしまっていた『家族』や『おいしさ』の大切さに改めて気づくきっかけになりました」



創業120年を超える尾畠酒造  
photos: Ota Ko

「離れていても同じ空の下で杯を傾ければ心は通じ合う」

尾畠留美子

おばたるみこ

1965年生まれ。95年、家業を継ぐ。廃校舎を酒蔵に再生した「学校蔵」で、酒造り体験プログラムやワークショップ「学校蔵の特別授業」を実施。景観保全のため、棚田の米を使う酒造りも始めた。

QRコード インタビューの詳細は「GLOBE+」でお読みになれます。

