

# 新潟日報

2020年(令和2年)

9月30日

水曜日

集落を流れる笹川川での砂金採りも体験。長靴で川に入り、川底からすくった土を水の中で根気よく揺すり、小さな砂金を見つけよ

うと目を凝らした。逸見亜伊さん(12)は「金を探ろうとした昔の人の思いを地域の方から聞けて良かった」と話した。

金銀山の産出が減ると人口が減り、米が余ったため、米価調整のために酒を造るようになったという。最盛期は200歳以上あったが、社会情勢に左右され、現在では5歳となった歴史

## と々脈伝統の酒の島

千種 尾畑酒造社長が講演



「少しずつ末長く佐渡の酒を飲んでほしい」と話す平島健社長＝佐渡市千種の金井コミュニティセンター

佐渡の酒の歩みと可能性を紹介する講演会が佐渡市千種の金井コミュニティセンターで開かれた。尾畑酒造(真野新町)の平島健社長が講師を務め、「佐渡の酒はポテンシャルが高い。佐渡らしさを伝えていけば、未

来は明るい」と語った。講演会は、放送大学新潟学習センター(新潟市中央区)の主催。18日に開かれ、約100人が集まった。島内での酒造りは金銀山と共に江戸期に発展。人口増に伴い、米を増産したが、

を紹介した。平島社長は「酒とともに伝えたい佐渡」として、米や水、環境への配慮、伝統文化などを挙げ、「地域の魅力を伝えれば酒の出荷も増え、活性化の一助になる。佐渡人として酒の知識を持ち、佐渡の酒を語れるようになってほしい」と述べた。同市八幡の50代会社員女性性は「佐渡の酒が、金銀山に関係していることや政治や経済に翻弄(ほんごう)されながら歩んできたことを初めて知った。新鮮なことばかりで、とてもためになった」と話した。