

# 佐渡の自然・風土とともに、 幸せを醸す酒蔵

尾畑酒造 株式会社  
代表取締役社長 平島 健 氏



## 自然の恵み豊かな佐渡で、 伝統的な酒造り製法を受け継ぐ

御社のあゆみ、そして酒造りについてお聞かせください。

初代 尾畑与三作が真野湾に面したこの地で酒造りを始めたのは、1892年（明治25年）です。

佐渡は、肥沃な大地、清らかな水に恵まれた自然豊かな島です。北に大佐渡山脈、南に小佐渡山脈が連なり、この山々に降った雨や雪が、地中深くに染み込み、やがて山の麓に湧き出ます。

古くから島に住む人々は、この澄んだ湧き水で田畑を耕し、酒を醸してきました。

当社では、この自然の風土を生かし、約130年に亘り受け継いできた伝統的な製法で日本酒を造っています。そのため、冬期間は泊まり込みで手作業の仕込みを行います。もちろん機械を導入して合理化を図ることは可能ですが、まだまだ肝心なところは、杜氏の技によると思うところが多いと思います。だからこそ、杜氏には豊富な知識と経験に裏打ちされた技術力が求められるのです。造り

## 会社概要

- 設立：1892年（明治25年）
- 事業内容：日本酒製造
- 受賞歴：
  - ・平成30酒造年度 全国新酒鑑評会 金賞受賞「真野鶴・万穂」
  - ・インターナショナル・ワイン・チャレンジ2019〈純米大吟醸の部〉
  - ゴールドメダル受賞「真野鶴 純米大吟醸 佐渡山田錦」
  - シルバーメダル受賞「真野鶴・実米」
  - ・平成29酒造年度 関東信越国税局酒類鑑評会〈吟醸酒の部〉優秀賞受賞「真野鶴」 はか多数

手が想いを込め、手間を惜しまず妥協を許さない。その結果が美酒として評価される。その厳しさこそが手造りの良さであり、酒造りの醍醐味だと思っています。

### 原料となる酒米にもこだわりがあるとお聞きました。

佐渡では、2008年に朱鷺の放鳥が始まりました。それ以来、野生の朱鷺との共存を目指した環境保全活動が島全体で盛んに行われています。



▲佐渡で約130年続く酒蔵



▲春から仕込みが始まる旧西三川小（学校蔵）



▲学校蔵で醸された酒  
◀学校蔵から見える夕日



▲「学校蔵の特別授業」風景

当社もこうした取り組みに呼応し、減農薬栽培を行っている農家で生産された酒米を原料として使用しています。

当社の提携先である農家「佐渡相田ライスファーム」では、佐渡の加茂湖で採れる豊富な牡蠣の殻を利用して用水の浄化殺菌とミネラルを取り込む独自の農法で稲作を行っています。

純米大吟醸「真野鶴・実米」は、同農法で栽培された新潟限定栽培酒米「越淡麗」を35%まで精米して仕込んでいます。品質が安定していて精米しても壊れにくいので、極限まで磨くことができ、香り高い大吟醸を醸し出すことができます。

## 「日本一夕日の美しい小学校」で 酒造りを開始

2014年、廃校を利用して、酒造りや体験学習ができる「学校蔵」を開設されました。

きっかけは、廃校が決まった西三川小学校との出会いです。この学校は海岸沿いの小高い丘の上であり、海に沈む夕日を一望できます。この「日本で一番夕日がきれい」と謳われた学校を朽ちさせてはいけません。その強い想いに突き動かされ、

酒蔵として活用することにしました。

「学校蔵」での仕込みは、春から始まります。通常、仕込みは秋から春先にかけて寒い時期に行いますが、学校蔵では室内を酒造りに適した環境に調整することで、本蔵で行う仕込み時期と重なることなく、酒造りを行うことができます。

また、オール佐渡産にこだわり、原料となる水や米はもちろん、プールやグラウンド跡地には太陽光パネルを設置し、仕込みで使用する電力を再生可能エネルギーで賄うなど、島の資源を最大限に活用した地域循環型の酒造りに挑戦しています。

一方、学校は学び、交流する場でもあります。そのため、学校蔵では「学び」の場として、毎年一週間の仕込み体験を受け付けています。嬉しいことに、体験希望者は国内だけでなく、フランスなど海外からわざわざ参加される方もいます。実習期間は一週間あるので、滞在期間中には佐渡島内を観光し、その魅力に触れてもらうこともできます。さらに、「交流」の場として、大学とのコラボレーションや企業の研修視察、外部から有識者を招き、一日限りのワークショップ「学校蔵の



特別授業」なども毎年開催しています（2020年は休講）。

こうした取り組みが功を奏し、近年では仕込み体験後、お酒ができる頃にまた来日してくれる海外の方や、佐渡を気に入って移住してくれる人などもいます。

## 「清酒特区」第一号として認定

2020年5月には、「学校蔵」が清酒特区第一号として認定されました。

これまでは、学校蔵で製造した酒は酒税法上「清酒」として販売できず、純米酒を醸した後に佐渡産の杉材を漬け込み、リキュール製造免許を利用して樽酒風味のリキュールとして販売していました。しかし、日本酒の普及、日本酒ファンを広げるために取り組んでいるのに、製造したお酒はリキュール表示でしか販売できない。このことに対して矛盾を感じていました。学校蔵の構想が生まれてから約10年。ようやく、清酒特区<sup>(※)</sup>制度が設けられ、2020年5月から晴れて学校蔵での日本酒造りがスタートしました。特区が新設されるまでは長い道のりでしたが、諦めず必要性を訴え、夢を語り続けることで、扉を開くことができたのだと実感します。

(※) 清酒特区：2019年12月に構造改革特別区域法における酒税法の一部が改正。酒税法では、清酒を製造する場合、製造場ごとに免許取得が義務づけられており、免許を得るためには、年間60kℓ以上を製造しなければならない。特区では、すでに製造免許を持っている事業者が新たに酒造り体験を通じて地域活性化を図るために小規模な製造場等を造る場合、既存の製造場と同一の製造場とみなされるため、新たな製造場では少量の清酒でも製造できるようになった。

## 棚田のコシヒカリで日本酒を醸す

棚田の保全活動として、今春から棚田で栽培されたコシヒカリを使用した日本酒造りに取り組んでいらっしゃいます。

佐渡南東部に位置する岩首集落<sup>いわくび</sup>には、海沿いから標高350m超の山間に大小500枚弱の田んぼが階段状に広がっています。それがまるで竜が空に向かう姿に見えることから、「昇竜棚田」と呼ばれており、田植え後の輝く水面、風になびく黄金色の稲穂など、四季折々の美しい風景には言葉が失

うほどです。

しかし、棚田の管理は、機械の搬入が難しいため手作業が多く、草刈りも手間がかかります。

さらに、生産者も高齢化しており、担い手も不足しています。見る人を圧倒する素晴らしいこの景色も、生産者の大変な苦労の上でなんとか成り立っているのです。私がこうした棚田が置かれている現状を初めて把握したのは、2019年に開催した学校蔵のワークショップを通じてでした。

それならば、酒造メーカーとして、棚田保全のためにできることは何かを考えたとき、棚田で生産された米を原料米として買い取って酒を造ること、そしてその日本酒で棚田の魅力を伝えることだと思ったのです。

早速、昇竜棚田で生産された玄米1,200キロを購入し、今春に学校蔵で4合瓶（720ml）1,800本分を仕込みました。そして、完成したのが「学校蔵・龍のめぐみ」で、清酒特区となって初の学校蔵で醸造された日本酒です。食用米コシヒカリで仕込むのは、当社でも初めての試みでしたが、お米本来の甘みや旨みを閉じ込めた「優しい味わい」に仕上がりました。この日本酒がメッセージとなり、より多くの方々に棚田に関心を持ってもらい、この美しい景観が次世代に受け継がれていくことを切に願っています。



▲山間に広がる岩首集落の「昇竜棚田」。右から平島社長、大石惣一郎さん（岩首集落の農家）、尾畑留美子さん（尾畑酒造五代目蔵元）

▶棚田で育てたコシヒカリ100%を50%まで精米して造った日本酒「学校蔵・龍のめぐみ」。2020年8月に販売開始。すでにほぼ完売となっており、別あしらの限定原酒が伊勢丹グループの年末ギフトで販売される



## 酒は一服の清涼剤。安らげる場面に寄り添える存在でありたい

コロナ禍によって、今後はお酒の飲み方も変わってくるのではないのでしょうか。これからの取り組みについてお聞かせください。

2020年4～5月の緊急事態宣言下では、多くの方が外食を控える一方で、自宅で食事をする機会が増えました。新型コロナウイルス感染拡大が収束した後も、完全に元の状態に戻ることはなく、生活習慣も一部変化していくでしょう。コロナ禍を機に、「家飲み」需要の拡大がさらに加速することも考えられます。今後は、既存のビジネスモデルに甘んじることなく、マーケットの変化をしっかりと捉え、的確な情報を発信していく必要があります。

一方、日本酒業界の置かれた現状は厳しいものですが、決して悲観するばかりではありません。海外に目を向ければ、日本酒は「SAKE」として人気が高まっていますし、新潟大学では2018年に

「日本酒学」が新設され、学問としての普及・拡大が期待されています。

また、感染拡大の収束が見通せず、自粛生活が人々の心に暗い影を落としているときだからこそ、人は一服の清涼剤が欲しくなるものです。このとき、私達の日本酒が多くの方々を安らげる場面に寄り添える存在になればよい、またそうでありたいと思っています。

本日はありがとうございました。

真野鶴 醸造元



尾畑酒造株式会社

〒952-0318 佐渡市真野新町449  
TEL 0259-55-3171 FAX 0259-55-4215  
<https://www.obata-shuzo.com/>

## 編集者のPick UP

### 【秋の限定酒】

### 真野鶴「月明かりの下で」純米大吟醸

同じ空の下で盃を傾ければ、離れていても心は通じ合う。  
日本酒は本来、人と人をつなぐ役割があるもの。

佐渡の岩首・昇竜棚田から見上げた満月。  
暗くすると月にうさぎが浮かび上がります。  
秋のめぐみのように、  
滋味深く凝縮感のある旨みと  
華やかな柑橘系の香りを楽しめる純米大吟醸。  
この秋にぜひご堪能ください。  
【アルコール度16.5度、原料米：佐渡産・山田錦】

県内酒販店ほか、尾畑酒造のオンラインショップからもご購入いただけます。

