

佐渡ジャーナル

© 佐渡ジャーナル社 2021年

発行所
佐渡ジャーナル社
TEL (03)5411-3475
FAX (03)5411-5359
〒106-0031
東京都港区西麻布3-21-20-704
郵便振替口座
00100-6-354949
年間購読料 2,000円
発行日 1月/4月/7月/10月

2021
1.15

い」と話した。

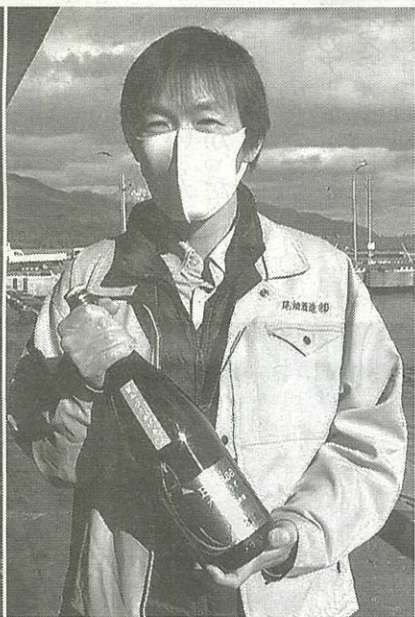
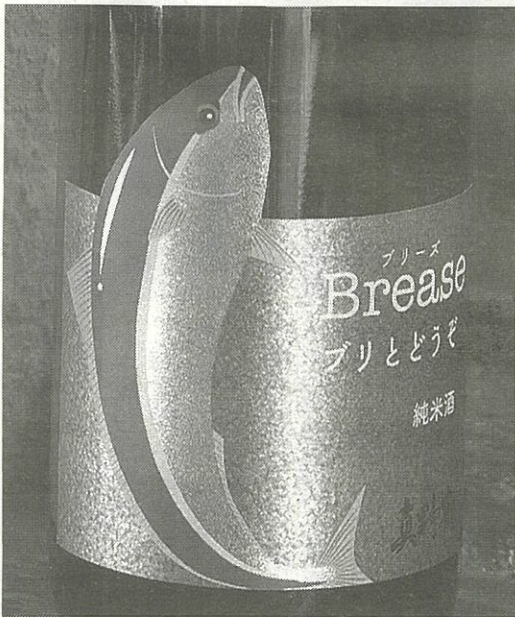
12月8日
間もなく漁の最盛期「日本酒で佐渡の寒ブリをPR」

再び消費が落ち込む中、間もなく最盛期を迎える大型定置網による寒ブリ漁を応援しようと、真野地区の老舗の酒蔵が立ち上がった。寒ブリに適したお酒造りに挑んだもので、水産漁業界だけでなく、県内の経済各界からも注目されている。醸造したのは、地域おこしのミニ独立国「アルコール協和国」の立役者の尾畑酒造（平島健社長）。同酒造は、廃校の小学校校舎を活用した「学校蔵」（真野地区）で昔ながらの酒造りに取り組んでいることでも知られ、平島社長は佐渡汽船の監査役も務めて島の活性化に努めている。「寒ぶり出荷がコロナ禍で伸び悩んでいる今だからこそ、刺身などに付きものの酒造蔵元が恩返しができるのではないか…」と思い立ち、コロナ禍で大きな影響が出ている佐渡産の寒ブリとの提携の試案酒造りに初挑戦することになった。12月2日朝は、同社の尾畑留美子専務取締役ら3人が寒ブリ大漁でにぎわう「佐渡水産物地方卸売市場」（両津地区春日）を訪れ、寒ブリを積み込んで入港する漁船や寒ブリの重さを測る漁師たちの仕事ぶりの写真撮影を行った。漁業関係者とも熱心に情報交換を実施。活気に包まれた魚市場の買受人たちの動きも追い、寒ブリとお酒の両方をPRする際のガイド説明の参考にす

(9) 第 64 号

佐 渡 ジャ ー ナ ル

2021年（令和3年）1月15日（金曜日）



るため、各アドバイザーにも謙虚に耳を向けていた。このあと、ついに誕生した純米酒こそ、「真野鶴純米 Brease」（精米歩合65%、アルコール度16・5度、日本酒度+8）。名前の由来は、ブリと、（ブリを）どろどろの Brease（ブリーズ）の文字を重ね合わせた Brease（ブリーズ）で、「新潟県醸造試験所」の協力を得て、味覚センサーを使い、ブリの身にマッチした同社醸造の5種類を調査して試験醸造を重ねての仕上げに成功した。脂がのったブリの身を考慮して、甘味と後味が爽やかとされる適度な酸を含む自信のある純米酒。また、ビンのラベル上には、赤地に白文字で「ブ

リ」の旨味をつりあげるとの添え書きが貼られていて、愛飲家を思わず微笑させる「楽しみ感」の演出も付け加えられた。《8日》仕込み作業本番

この日早朝は、静かに作業の流れを見守る平島健社長に対し、男女の若い蔵人たちを中心に全員一丸となって「寒仕込み」による気合と活気で応じていた。酒蔵内は、蒸しあがった心地よいほどの蒸しの香ばしい湯気が立ち込め、多くの願いと期待を蔵人たちがしっかりと込めた。酒米の旨味とコクがある辛口仕上げの同酒は、昨シーズンまで水揚げ数量では1〜2位の全国有数を誇る佐渡産の高級天然寒ブリの頼もしい

後、動きに注目する。尾畑酒造（株）の平島健代表取締役社長は「品質は自信があり、限定で計千本程度を価格を抑えて発売予定。旬を迎えた高級な佐渡産寒ブリだけに、ブリの旨味の余韻を引き出すお酒造りが実現できて、うれしいし、これからも大漁が続く、コロナ禍を吹き飛ばすように水産業界全体が活発化し、にぎわってほしい」と話していた。尾畑俊一会長も「多くの皆様のご愛顧によって同酒を楽しんでいただけばうれしい」と語った。同卸売市場の本田裕敏理事長は「ブリに合う日本酒が佐渡で出来上がり、漁業関係者などの注目を集めている。佐渡産の寒ブリを酒蔵が応援してくれることは、とてもありがたい。コロナ禍に負けないように、お互いが頑張りたい」と感謝の気持ちも口にした。価格は、1・8リットルは税込みで2300円、720ミリリットルは同1150円。