

佐渡

佐渡総局
〒952-0006
佐渡市春日 1143-9
0259(27)4811
FAX(27)2090



降雪予測

相川 5mm以下

午前6時~
翌日午前6時

(数字は予想気温
日本気象協会新潟支店)

お薦めの1本

真野鶴・希望のとびら

純米吟醸



学校蔵で、伝統的な方法でもろみを搾る際に使う道具「槽(ふね)」の前に立つ尾畑留美子さん。「学校蔵は蔵人が学び、新たな酒に挑戦する場ともなっている」と話す=佐渡市西三川

〈メモ〉佐渡市真野新町449。ショップは午前9時~午後4時。大勢の場合は要予約。工場見学は当面中止。0259(55)3171。



「同じ空の下シリーズ」最新作の春酒。校の名所・真野公園に朝日が昇る様子を描いたラベルは、暗闇では2羽のトキが浮かび上がる。甘みとつま味をフルーツの香りが包むフレッシュな味わいという。720mlで1650円。大吟醸原酒は同6600円。

尾畑酒造

「真野鶴」の銘柄で親しまれる尾畑酒造(佐渡市真野新町)のモットーは「四宝和醸」だ。専務の尾畑留美子さん(55)は「コメ、酒、人が酒造りの三つの宝。それに佐渡を加えて酒を醸すとの考えです」と説明する。

世界農業遺産に認定されている市の農業を守ろうと、棚田のコメで酒を仕込むなど佐渡ならではの酒へのこだわりは強い。酒を通じた佐渡の発信にも力を入れる。廃校を再生した「学校蔵」では、酒造りや文化を学ぶ場として島外からも人を呼び込んできた。

それだけに、行き来や集まりが制限されたウイルス禍は衝撃だった。昨年春は本社併設のショップを閉

「人をつなぐ力」信じ

じ、学校蔵恒例のワークショップもやめた。

改めて酒の役割を考えたい。結論は「人と人をつなぐこと」。

「離れていても杯を傾ければ心は一緒」との思いを託した酒「同じ空の下シリーズ」を企画した。ラベルに佐渡金山と天の川を描いた夏酒「見上げてごらん」を皮切りに、佐渡の風景とメッセージをラベルに載せた酒を、季節ごとに発売している。

再開したショップには、接触を減らすために試飲用のサーバーを置いた。昨年の出荷額は減ったが、海外の業者と連絡を密にしたことで輸出額は伸びた。

自然エネルギーを使った酒造り、オンラインイベントの充実などアイデアは広がる。「どんな時代でも、誰かと一緒に酒を飲む喜びを伝える方法を考えていく」と尾畑さん。酒と佐渡の将来を見据える。

〓おわり〓

待
つ
こ
り
ま
す
つ
ち
ゃ
佐渡
酒蔵編

5