

6月26日(土)2021年

新潟日報

Otona

おとなプラス



「学校蔵」の庭から海を望む。左に見えるのは小木半島

酒を通して佐渡の魅力発信し続ける平島健さん（左）と尾畑留美子さん



学校蔵の教室には、2011年よりコラボする芝浦工大の学生が作った椅子やテーブルが並ぶ

本日の案内人

高橋 真理子

(ライター・編集者)

写真はカメラマン・山本政次



日本海の島から独自の発信を続ける尾畑酒造の酒造りを追う。

「母の実家が長野で酒造りをしていたので酒蔵にはなじみが

「ボジティブに酒造りを楽し

2008年に平島さんは社長に就任。米、水、人、それらを

酒を醸す「四宝和醸」をモットーに掲げた。その数年後、地元の西三川小学校が廃校になると聞き、歴史ある木造校舎を残したいとの思いから、第2の酒蔵を造る決断をした。

佐渡の宝個性豊かに ■尾畑酒造（佐渡市）

ふにいがた酒紀行 32

4日に佐渡市で行われた東京

五輪の聖火リレーで、トキ色のシユーズを履いて佐渡金山周辺を走った尾畑酒造の専務、尾畑留美子さん(55)。高校卒業後に島を出た時には、この光景を想と振り返る。

しかし、28歳の時に父親が入院。死を身近に感じた彼女は、明日地球が終わるとしたら自分は何がしたいのか、自問した。答えは「うちの蔵で、自分のお酒を飲みたい」。

結婚後の1995年秋、佐渡へ移住した。この頃、佐渡の観藤賢也さん(50)に造りたい酒を



当時、雑誌編集者だった尾畑酒造の現社長、平島健さん(56)と「数少ない日本酒好き」として親交を深めていた。実家へ帰ることを伝えると、平島さんから一緒に佐渡で暮らそうと切り出された。

「母の実家が長野で酒造りをしていたので酒蔵にはなじみが

2008年に平島さんは社長に就任。米、水、人、それらを

当時、雑誌編集者だった尾畑酒造の現社長、平島健さん(56)と「数少ない日本酒好き」として親交を深めていた。実家へ帰ることを伝えると、平島さんから一緒に佐渡で暮らそうと切り出された。

「母の実家が長野で酒造りをしていたので酒蔵にはなじみが

2008年に平島さんは社長に就任。米、水、人、それらを

当時、雑誌編集者だった尾畑酒造の現社長、平島健さん(56)と「数少ない日本酒好き」として親交を深めていた。実家へ帰ることを伝えると、平島さんから一緒に佐渡で暮らそうと切り出された。

「母の実家が長野で酒造りをしていたので酒蔵にはなじみが

2008年に平島さんは社長に就任。米、水、人、それらを

空	もよう							□時々		△のち		□のち時々		最高気温	最低気温
	26日(土)	27日(日)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	1日(木)	2日(金)								
新潟															
新潟	26	20	27	20	28	22	28	22	27	22	28	21	28	21	
長岡	29	20	28	20	29	22	29	22	28	22	29	21	29	21	
高田	28	19	28	20	29	22	29	22	28	22	29	21	29	21	
相川	26	20	26	19	27	21	26	21	26	21	27	20	26	20	
お出かけ指	90	50	60	60	60	70	60	60	70	60	70	60	70	60	

【お出かけ指数】0~20:ぬれてもいい装いで 30~40:外出時、傘を忘れずに 50~60:屋内施設がお勧め 70~80:どこかに行こうよ 90~100:お出かけ日和

◆掲載する指数は曜日や季節によって変わります。6月は、洗濯、熱中症、星空、アイス、お出かけ、ビールの順に掲載します。

(日本気象協会新潟支店)

- 9面 競泳ロクテ、五輪出場逃す
- 10面 タクシーの料理宅配が話題
- 11面 車に減速強制する横断歩道

- 2・3 特集 4・5 ライフ
- 6・7 テレビ 8 読者・小説
- 9 人物・スポーツ
- 10・11・12 ニュース



「季のうた」8面に

お電話ください
ご来店が難しい方は
お宅へ訪問致します
ARAIYA
新潟市西区
小新大通2-3-16
025-234-7000

信頼が育んだうまさ

工藤賢也さんは、29歳の若さで尾畑酒造の杜氏となり、22年間蔵の味を守り続けている。

10歳まで北海道の函館で育ち、父親の仕事の関係で青森や仙台で暮らした後、大学進学を機に岩手へ。卒業後、「新潟の酒が注目されていたのでフリーター感覚」で新潟に来て、たまたま求人があった尾畑酒造の蔵人になった。

2年間、伝統ある越後杜氏集団の一つ、野積杜氏の松井万穂さんの下で学ぶ。その後、岩手県の酒蔵で2年間杜氏の経験を積み、松井さんの後任杜氏として再び尾畑酒造へ。

杜氏になってからも、技術的に分かる「米酒」を挙げた。

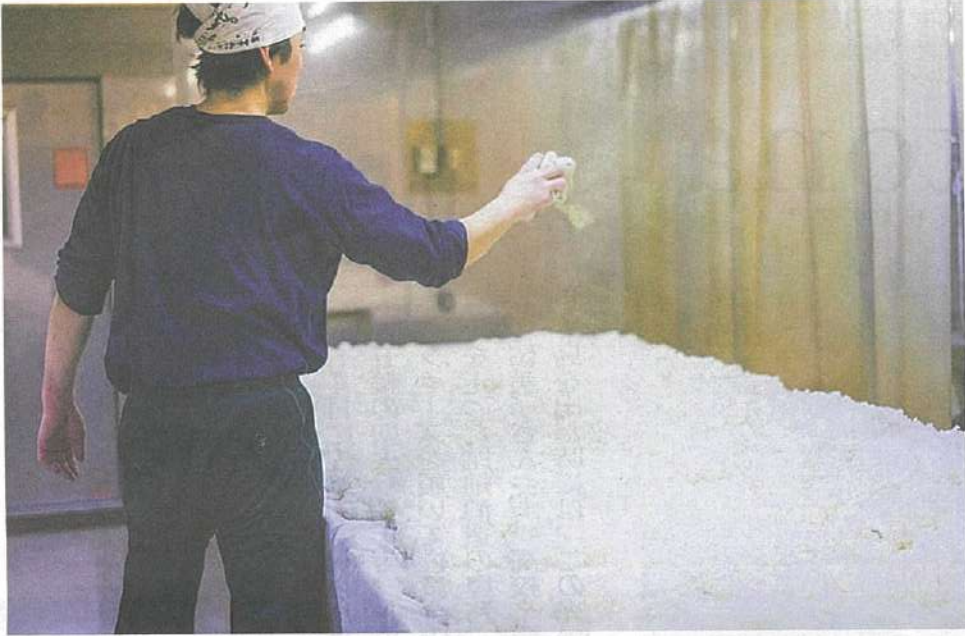
辛口純米酒は、社長の平島健さんの「ファーム」の相田忠明さん(47)だ。リックエストで挑戦した日本酒度プラス15という超辛口の純米酒。通常重くなりがちな純米酒を、あまり酸が出ない「穀農法」により、減農薬・減化学肥料の栽培に取り組んでいる。

尾畑酒造では2008年から相田さんと連携し、佐渡市の「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」の認証を受けた酒米「越淡麗」を栽培。この米を100%使った「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」を商品化している。

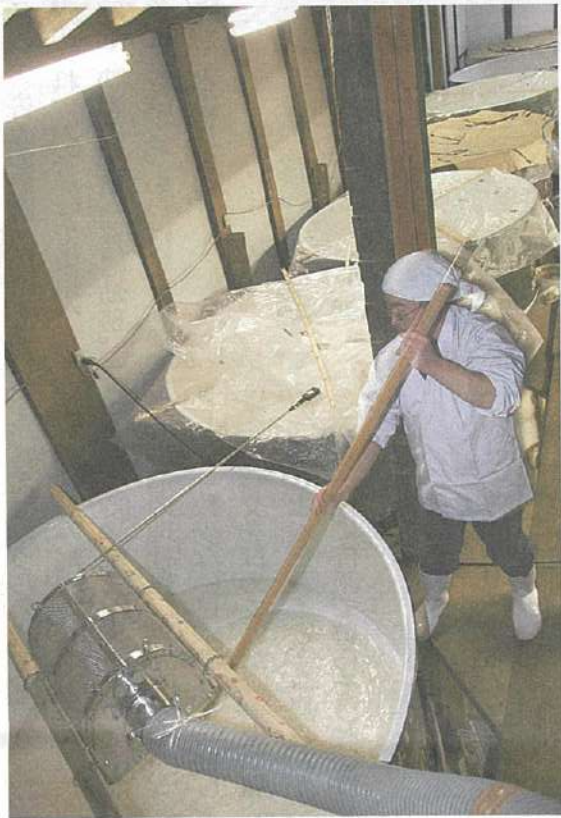
平島さんは「工藤杜氏は勘がいい。酒造りのセンスは抜群」と高く評価す。工藤さんは「越淡麗」を栽培。この米を100%使った「真野鶴 純米吟醸 朱鷺と暮らす」を商品化している。

工藤さんも「相田さんの米は精米した時に割れにくい」と品質の高さを実感している。生産者、蔵人、経営者の信頼関係がうまい酒を生む。

尾畑酒造の本蔵では酒蔵見学が可能だが、新型コロナウイルス感染症対策のため、サーバーを導入し有料試飲を栽培しているのが「佐渡相田ライス」を行っている。



本蔵の仕込み風景。酒造りは10月初旬から翌年3月中旬まで



右から「真野鶴 本醸造 辛口鶴」「真野鶴 辛口純米酒」「山田錦磨35大吟醸 真野鶴・万穂」

数々の受賞歴を持つ工藤さん

スポーツ選手に学生、いろんな人の新潟的「セイシュンの味」といえば？

あなたの「セイシュンの味」はなんですか？

新潟のセイシュンの味。

クッキング●
ビールに合う鶏料理

ゼロからの菜園生活●
「スイートコーン」

シリーズ特集●
ひとりで豊かに新潟で暮らすには
おひとり同士委員会【その十五】
お墓のこと、考えていますか？

キャレルインタビュー●
小林保廣さん
(東京新潟県人会 会長)

好評販売中

毎月20日発行 A4判136ページ
発行/新潟日報サービスセンター
編集・営業/新潟日報事業社
新潟市中央区万代3-1-1メディアシップ14階
TEL.025-383-8015

2021 Vol.327 定価 550Yen

キャレル (もっと深く、もっと豊かに 新潟ライフを輝かせる)

定期購読は送料無料でお届け！お申し込みは、NIC新潟日報販売店まで！

スタンダード新潟 2021 夏号

「新潟の高校野球大特集」
好評発売中

Standard 新潟

最新号

#やっぱり高校野球が大好きだ！

野球愛あふれる感動の取材記事満載
軟式野球部も女子野球部も！

●販売：NIC(新潟日報販売店)の他、1,000円
県内の書店、コンビニエンスストア等 (税込販売価格)
ネットでも発売中！ホイスショップで！

●発行・編集/株式会社ホイススポーツ スタンダード新潟編集部
新潟県新潟市西区善久772番地2新潟日報社黒崎本社 2F TEL.025-378-4410

挑戦の舞台「学校蔵」



学校蔵の酒造り体験。研いで浸水した米を引き上げる



2019年に開催された「学校蔵の特別授業」の集合写真。前列中央は講師の藻谷浩介さん



岩首の昇竜棚田で「棚田ガールズ」メンバーと共に専務の尾畑留美子さん(左)も田植えに参加

「酒造りを通して、棚田は日本の残すべき、素晴らしい風景であることや、現在抱えている問題を伝えていきたいですね」と平島さんは力を込める。

学校蔵では2014年から夏季に酒造りを行っているが、免許の関係で清酒製造

藻谷さんは「里山資本主義」の著者で、日本総合研究所首席研究員。藻谷さんたちは後継者など棚田の抱える問題を聞いて、何か解決策はないかと真剣に悩んでおり、平島さんはその姿を見て、自分ができることは何か考えた。出した答えが、棚田の米で酒造りをするということだ。

「酒造りを通して、棚田は日本の残すべき、素晴らしい風景であることや、現在抱えている問題を伝えていきたいですね」と平島さんは力を込める。

5月末、尾畑酒造の本蔵から車で15分ほどの西三川にある「学校蔵」では、移住者らで結成する「棚田ガールズ」のメンバーが、学校蔵杜氏の中野徳司さん(45)の指導を仰ぎながら、酒造りに挑戦していた。原料となる米は酒米ではなく、岩首にある岩首昇竜棚田で栽培したコシヒカリだ。

2019年、社長の平島さんは「学校蔵の特別授業」の講師を務める藻谷浩介さんを、岩首の棚田へ案内した。

藻谷さんは「里山資本主義」の著者で、日本総合研究所首席研究員。藻谷さんたちは後継者など棚田の抱える問題を聞いて、何か解決策はないかと真剣に悩んでおり、平島さんはその姿を見て、自分ができることは何か考えた。出した答えが、棚田の米で酒造りをするということだ。

蔵データ

創業 1892(明治25)年
 本社 佐渡市真野新町 449
 0259(55)3171
 代表 平島 健
 主な銘柄 真野鶴
 見学 行っている(要予約)

買うなら飲むなら

白身魚との相性抜群 鮭 長三郎 (佐渡市)

「鮭 長三郎」は、佐渡市新穂地区で60年以上続き、地元で愛されるすし店。20年以上前から提供しているオリジナルラベルの「真野鶴 大吟醸」は、白身魚との相性が抜群だ。

競り権を持ち、直接市場で買い付ける新鮮なネタをお造りや握り、一品料理でリーズナブルに楽しめる。これからの季節はトビウオやアジ、サザエやアワビなどの貝類もお薦めだ。ご当地グルメのブリカツや、自

家製スープが自慢の「支那そば」も味わいたい。

午前11時～午後9時30分(ラストオーダー9時)。第1・3・5日曜、第2・4月曜定休。佐渡市新穂81の4。0259(22)2125。



マダイの刺し身とブリカツ。中央が長三郎ラベルの大吟醸酒

佐渡への移住者が増えていると聞く。取材に行っても新しい店や宿などができていて、それを実感する。いいことだ。島を愛し、永く暮らしてほしい。尾畑酒造では8人の移住者が、自分たちの事業とのバランスを取って働いているという。理想の形だ。



〈たかはし・まりこ〉1965年、群馬県生まれ。絵本、生活情報誌の編集を経て2010年に出版社ニールを設立。「新潟発R」「cushu」を発行。

無料配達

ご自宅などへ 工場直送便 式菓子直送便

全商品からお選びになれます

1,650円以上(税込)

新潟市内全域にて配達料無料です。

※工場直送便は配達日の前日までに、式菓子直送便は3日前までに、ご予約下さい。お問い合わせは、お電話またはオンラインショップより。

丸屋本店
Cool Express

新潟旬菜 **レ・レクチェ** 登録商標

新潟果樹園
各1個 346円(税込)
8個入 3,035円(税込)

白根の白桃
10個入 3,748円(税込)

越後の恵み **新潟果樹園** 登録商標

新潟が誇る美味しい果物・野菜を厳選し、まるごと詰め込んだ果汁たっぷりのジュレです。