

2022年(令和4年)

2月10日

木曜日

新潟日報

登録されたら乾杯



「史跡佐渡金山」の坑道で熟成された日本酒を搬出＝佐渡市下相川

佐渡金山 坑道で熟成の地酒販売

佐渡市下相川の「史跡佐渡金山」の坑道で長年熟成させた日本酒が搬出された。「佐渡島の金山」が世界文化遺産に推薦されたことを受け、製造元の尾畑酒造(真野新町)の尾畑留美子専務は「本登録の際には、

金山で熟成されたお酒で乾杯してほしい」とPRした。坑道内は、年間を通して気温が10度前後と安定している。日本酒の熟成に最適な環境だとして、尾畑酒造は28年前から取り組んでいる。坑道内に数年から十数

年寝かせることによって、まろやかさと香ばしさが増すという。

1月31日は、7年間熟成させた「真野鶴佐渡金山貯蔵純米」と、10年間熟成させた「真野鶴佐渡金山秘蔵古酒 大吟醸万穂」の計40本を搬出した。国内の日本酒好きや海外からの注文も多いという。

尾畑専務は「金山の発展によって、島内の酒造りが発展した歴史がある。熟成酒を通して、金山の歴史を広く伝えたい」と話した。

いずれも720㍓び入りで、純米酒は3300円、大吟醸は2万2千円。真野新町の直売所や一部の酒販店、オンラインなどで発売している。問い合わせは尾畑酒造、02559(55)3171。