

本紙連載「佐渡絢爛」に登場

銘酒「旅鳥」に令和版

新潟日報朝刊佐渡面で連載中の佐渡金銀山を舞台にした連載小説「佐渡絢爛」に登場する日本酒「旅鳥」をイメージした「真野鶴 純米無濾過原酒～旅鳥～」の出荷が21日、始まる。千本限定。製造元の尾畑酒造（佐渡市真野新町）は「小説とともに、旅鳥を飲んで佐渡を思い起こしてもらいたい」とアピールしている。

「旅鳥」は作中で、登場人物が「この澄み酒は何にでも合う。絶品だぜ」と褒める場面があるなど美酒に位置付けられている。

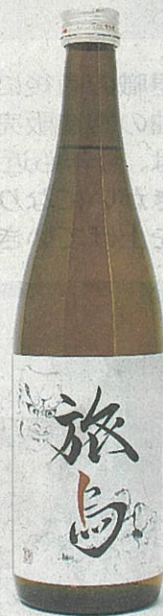
今回、尾畑酒造は物語の舞台の江戸期に酒造り

尾畑酒造 江戸時代の味わいに

に合う米がなかったと考え、酒米でなく食用の佐渡産「こしいぶき」を使用。精米機もない時代を想定し、できるだけ低精白とした。

「旅鳥」の製造は、作者の赤神諒さんが連載の取材で来島したのがきっかけだった。小説を通して地域振興に貢献したいとの赤神さんの思いに、尾畑酒造の平島健社長（58）が共感。作中の酒を再現し、佐渡を盛り上げようとタイアップが実現した。

平島社長は「当時をしるばせるような造り方で、他の酒にはない酒に仕上がった」とPR。赤神さんも「登場人物にな



りきって、ぜひ佐渡の新しい美酒を楽しんでほしい」と話している。

720ミリ入り、1800円（税別）。県内の酒販店で順次販売される。問い合わせは尾畑酒造、0259（55）3171。

写真＝「佐渡絢爛」と尾畑酒造がタイアップした日本酒「真野鶴 純米無濾過原酒～旅鳥～」（尾畑酒造提供）