

おいしい！を再発見

「佐渡千年の杉」はJR東日本新潟シテイクリエイトのオリジナルの日本酒。地元の農家が酒米を作り、佐渡の老舗酒蔵、尾畑酒造が醸造する逸品だ。豊かな味わいに秘められた思いや、商品化へのストーリーを伺いに佐渡を訪ねた。



純米吟醸 佐渡 千年の杉

新潟県発!



岸 壁の向こうに日本海を一望する海辺の高台に立つホテルファミリーオ 佐渡相川。隣地に、美しい水田が広がる。海の色を思わせる紺碧のボトルが印象的な「佐渡千年の杉」は、この水田で実った酒米で醸されている。「ネーミングには、佐渡の原生林にある杉の巨樹のように、佐渡が未永く栄えてほしいという思いを託しています」と、ファミリーオを運営し、「佐渡千年の杉」をプロデュースしたJR東日本新潟シテイクリエイト(JENIC)の三九二和孝さん。

始まりは、ホテルの立ち上げで平成11年から付き合いがあった水田の持ち主、渡辺藤男さんとの会話だった。オープンして11年、「佐渡の魅力の発信につながることで、何かできないだろうか」という話が発端で、渡辺さんの妻、昭子さんいわく「びっくりしたわあ。挑戦が大好きな主人は即答で引き受けたけど、米作ってるのは私。それまで酒米なんて育てたことなかったんだもの(笑)」

品種は新潟生まれの酒造好適米「五百万石」。酒米は草丈が高くて倒れやすく、病虫害に弱いため栽培が難しいが、昭子さんは試行錯誤を重ねて解決した。トキを守る島ならではの減農薬・減化学肥料で育てている。醸造は地酒「真野鶴」の蔵元で地域活性化に積極的な尾畑酒造に依頼した。女性向けの

地域とともに発展を

「CoCoLo新潟」などの駅ビル内施設やホテル運営を通じ、県産品を発掘し、地域の魅力を発信。JR東日本新潟シテイクリエイト株式会社 執行役員 地域商社部長 三九二和孝さん



農家との連携から生まれた 佐渡への思いがこめられた地酒

北部の原生林には、佐渡の風雪に耐えて年を重ねた天然杉がある



手作りの伝統を大切にしつつ新技術も取り入れ、「佐渡」にこだわった個性豊かな酒造りを追究している

酒米作りも 熟練の域に



15ヘクタールもの水田でコンヒカリ作りに採配を振るう。五百万石は農協出荷分も含めて0.5ヘクタールで栽培。提携農家◎渡辺昭子さん



「酒米は作り続けます」と昭子さんは三九二さんとホテル支配人の西塾(にし)のさん(右)に宣言

味を念頭に、尾畑酒造の酒の試飲を繰り返して味を絞り込んでいったという。「最終的に精米歩合55%の純米吟醸と現在の造りに落ち着き、平成24年に初めて仕込みを行いました」と尾畑酒造の社長、平島健さん。離島ながら豊かな水と米作ができる平地に恵まれ、酒造りの伝統が息づく佐渡。仕込みに使う地下水は、穏やかな味わいのいわゆる「女酒」に向く軟水で、「佐渡千年の杉」の狙いには最適だ。口に含めば、ふんわりやさしい香りが広がる。ほどよい甘味と酸味を感じるバランスのとれた味わいが舌に心地よい。爽やかな余韻が、海辺の水田を吹き渡る潮風を思わせた。

風土を体現する 持続可能な酒造り



減農薬・減化学肥料で育てた米を使い、佐渡の風土を感じさせる酒造りで受賞多数。循環型の酒造りや地域交流事業にも取り組む。尾畑酒造株式会社 代表取締役社長◎平島健さん



この商品は、JR東日本グループの六次産業化によって生まれました。

〈現地で買う〉

ホテル内の売店では、500mlのほか、一升瓶も販売しています。宿泊客は夕食のレストランでも楽しみ、「佐渡千年の杉」が食事に付く宿泊プランもあります。



ホテル ファミリーオ 佐渡相川 ☎0259-75-1020 両津港より車で約60分 営7:00~22:00(売店)

※その他、ほんしゅ館新潟駅店(新潟駅)、Sta.N.d life store(新潟駅のCoCoLo新潟 南館1F)、CoCoLo湯沢 がんぎどおり 中央いちば(越後湯沢駅)などでも販売

〈JRE MALLで買う〉

「大人の休日倶楽部」会員さまのために、JRE MALL内に特別な限定通販ページをご用意しました。ご紹介した「佐渡千年の杉」はこちらでも購入できますので、ぜひご覧ください。



「純米吟醸 佐渡 千年の杉」 1,200円(税込・送料別) 500ml



JR東日本運営のモール型ECサイト JRE POINTが「貯まる」「使える」 JRE MALL

※数に限りがあります。注文多数の場合、納品までお時間をいただく場合がございます。※価格は予告なく変更になる場合がございます。※掲載商品は予告なく販売終了となる可能性があります。ご了承ください。

販売者：株式会社JR東日本商事「大人の良彩百貨店」コールセンター ☎0120-080-257(受付時間 9~18時、土・日曜、祝日、年末年始を除く)