

県内酒蔵の蔵人さんが  
オススメします!!

vol. 62

**わが蔵のコレ!**

飲んでみて

**尾畑酒造**

佐渡市  
創業1892年

▼新潟県内には現在日本酒を造る蔵が89蔵あります



100%佐渡産を味わうなら **コレ!**

『純米大吟醸 真野鶴・実来(みく)』



**オススメ**

Kura Masterでプラチナ賞  
オール佐渡の純米大吟醸

豊かな自然と朱鷺との暮らしを守るための「朱鷺と暮らす郷づくり認証制度」に加え、契約農家による牡蠣殻農法を用いて栽培された越淡麗を100%使用。大吟醸ならではの華やかさがあがり、かつトロピカルフルーツを思わせるようなリッチな味わい。フランスで今年5月に行なわれた日本酒の鑑評会、Kura Masterでは見事にプラチナ賞を獲得!

720ml	5,500円(木箱入り)
1.8L	11,000円(木箱入り)

佐渡の未来を応援するなら **コレ!**

『かなでる/Kanadel 純米吟醸 生酛』



**オススメ**

サステナブルな酒造りから  
生まれた未来のための一本

島内資源と再生可能エネルギーでの酒造りを行なっている学校蔵。ここで昨年から製造しているのが『かなでる/Kanadel』シリーズだ。元々、学校蔵が小学校だったことから、さまざまな方法を学び、試し、ハーモニーを生むという思いを込めた。佐渡産の越淡麗を使い、手間のかかる生酛(きもと)づくりで醸した。マイルドな酸味が日本酒の可能性を感じさせる。

720ml	1,980円
-------	--------

よい酒を醸し、飲む人の幸せな時間を作ること——これは蔵元にとっての根本である。だが、それと同じ熱量で佐渡という島のこれからの未来を本気で考え、酒造りを基軸にしながら実践しているのが今の尾畑酒造だ。「米、水、人、そして佐渡。四宝和醸(しほうわじょう)という言葉掲げて酒造りをしています。何よりも大事にしているのは、私たちが醸すお酒から佐渡の風土を感じてもらえることなんです」と蔵元の尾畑留美子さん。真野地区にある本社・仕込蔵に加え、2014年からは廃校となった西三川小学校の校舎を利用し新たな酒造りを開始。「学校蔵」と名付けたこの蔵では太陽光パネルによる再生可能エネルギーや生き物の暮らしに配慮した原材料を使った酒造りを行なっている。加えて、毎年酒造りの1週間体験プログラムや、多彩なゲストを招いての特別授業も実施。国内外から多くの人たちが参加し、日本酒造り

と佐渡の暮らしを体感している。これをきっかけに佐渡に移住した人もいるほどだ。「仕込みを体験して、佐渡での日々を過ごすことで、その方たちが今度自分自身で、その方たちが今度自分の言葉で佐渡と日本酒のことを語

つてくれる。少しずつですが、国内外にその輪は広がっていると感じます。日本酒の力と可能性はまだまだ未知数! お酒の酒質も私たちの取り組みもさらに進化してまいります。」

これからの目標は学校蔵をゼロカーボン・ブルワリーにすること。それは四宝和醸の酒造りを続け、日本の縮図と言われるこの島を明るく、豊かな未来へとつなげていくためだ。

「故郷を伝える語り部となる  
お酒を未来につなげたい」

五代目蔵元・専務取締役 尾畑留美子さん



**尾畑酒造**  
おばたしゅぞう

見学：可能

直販：可能

data 佐渡市真野新町449  
tel.0259-55-3171

尾畑酒造の酒に合う  
地元ツマミはコレ!

佐渡の山菜や  
野菜天ぷら