

新しい風が吹く一方で、重ねた時間が紡ぎ出す酒も。「真野鶴」で知られる「尾畑酒造」では、史跡佐渡金山の坑道で日本酒を熟成させる取り組みを30年前から続



坑道熟成の「佐渡金山貯蔵古酒『真野鶴』大吟醸原酒 BY2018」「同大吟醸 BY2019」。「肉料理や、フレンチ、中華とも相性がよく、海外でも大好評です」と尾畑さん。尾畑酒造では、岩首昇竜棚田の米を用いた酒造りも。

尾畑酒造

0259-55-3171  
新潟県佐渡市真野新町449  
www.obata-shuzo.com



けている。「佐渡の歴史と資源を生かした佐渡ならではの酒を、という先代の父のアイデアでした」と専務取締役の尾畑留美子さん。坑道内の気温は1年を通じて約11℃に保たれ、日の光は一切入らない。まさに天然のセララだ。

金山で静かに眠る古酒は、リンゴの蜜やハチミツを思わせる芳醇な風味にシナモンやナツメグといったスパイス香が複雑さを与え、ヴァインテージワインをも凌駕する深い味わいに。グラスに注ぐと淡い黄金色にキラキラと輝いた。

さあ、黄金の恵みの島、佐渡に乾杯！

中津海麻子

なかつみ あさこライター。「酒とワンコと男と女」をテーマに、日本酒やワイン、食、ペット、人物インタビューなどを取材・執筆する。

ミヤジシゴ

みやじ しんご 写真家。日常に見え隠れする美しい瞬間を未来に残すことがテーマ。ライフワークの「一色の海」と「犬と飼主」で個展を多数開催。

佐渡へのアクセス

大阪(伊丹)、札幌(新千歳)、名古屋(小牧)、福岡から新潟空港へ、JALグループ便またはコードシェア便が運航。新潟港から佐渡の両津港までジェットfoilで約1時間10分。

※最新の運航状況はJAL Webサイトをご確認ください。※掲載施設・店舗の営業状況は変更されていることがあります。お訪ねの際はあらかじめご確認ください。