

方舟

HAKOBUNE



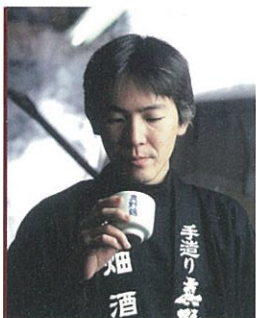
秋の夜長に、
酒と肴を
味わい尽くす。

新潟、富山、石川、福井
旬の海の幸を満喫
地元で名高い銘酒を求めて
新潟・石川 蔵元探訪
おいしい食材はここから
北陸のつくりびと
方舟厳選の日本酒を楽しむ
蔵元を囲む会のご案内

かもしび



明治二十五年に創業、百二十年の歴史を持つ「真野鶴」蔵元・尾畑酒造。酒造りの三大要素といわれる「米」「水」「人」に、それらを育む「佐渡」を加えた「四宝和醸」を掲げ、佐渡の文化を活かした酒造りに取組み続けています。

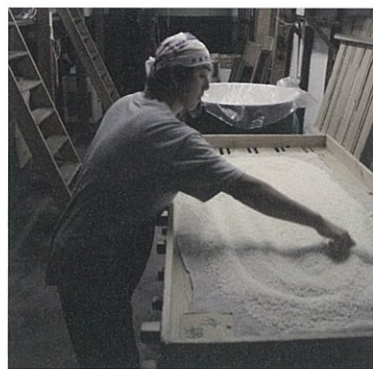


新潟県佐渡市 真野鶴 蔵元
尾畑酒造株式会社
代表取締役社長 平島 健さん



大吟醸の「万穂(まほ)」は全国新酒鑑評会で2001年以來9個の金賞に輝く。高貴で澄み切った味わいが印象的。

朱鷺が舞う里の風土が育む
現在の五代目蔵元の平島さんは、東京出身で出版社に勤務した後、結婚を期に佐渡へ移り妻の実家である尾畑酒造に入社。「日本酒はまさに土地が育むもの。佐渡は野生の朱鷺との共生を図るための環境保全が積極的に進められています。」



今では多くの酒蔵が廃止してしまった「早朝仕込み」を実践。社氏たちは、仕込み期間中無休で蔵に泊まり込み、気温の低い早朝に仕込みを行っている。

酒造りも自然との調和を図るため、原料の酒米にこだわりたいと考え、十年ほど前に「牡蠣殻農法」と呼ばれる独自の手法で減農薬栽培を行う「佐渡相田ライスファームینگ」と提携。約五年ほど工夫を重ねて「朱鷺と暮らす郷証米」だけを使った酒造りにも成功しました」

佐渡から世界へと旅する酒

「島民の方々はもちろん、日本の、さらには世界の方々に飲んでいただき、佐渡の素晴らしさを伝えていきたい」と語る平島さん。現在「真野鶴」はエールフランス航空の機内酒に採用されたのをはじめ、世界十ヶ国へと輸出。「佐渡の風土や伝統を受け継ぎながら、ここでしかできない新しいものも創造していきたいですね」