

金賞 佐渡の酒蔵 真野鶴



佐渡の「真野鶴」は、全国新酒鑑評会「金賞」10回、関東信越国税局酒類鑑評会「優秀賞」4回、2007・2014 IWC「ゴールドメダル」などを受賞したほか、エールフランス航空のファーストクラス&ビジネスクラスの機内酒にも採用されています。

酒を醸すのに大事な要素は「米」「水」「人」。真野鶴ではこれに「佐渡」を加え、四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」を酒造りのモットーとしています。

2008年に朱鷺の放鳥が開始されて以降、佐渡では野生の朱鷺との共生を図るため、環境保全活動が積極的に進められてきました。朱鷺の生存には、餌となる生物が豊富に生育する水田が不可欠です。そのため、佐渡市では「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」と呼ばれる独自の認証制度をもうけて、減農薬・減化学肥料によるコメの栽培と、朱鷺の餌となる生物が水田とその周囲に生息しやすい環境の整備を推進しています。

真野鶴では、酒造りでも自然との調和を図っていくため、原料となる酒米にこだわり、この認証を酒米で取得した農家と提携しています。

また、2010年に廃校になった「日本で一番夕日がきれいな小学校」を、酒の仕込みをする「学校蔵」として再生、交流拠点としても活用させるプロジェクトも推進しています。

仕込み蔵を改装して作った試飲・販売コーナー



佐渡産コシヒカリ 朱鷺と暮らす郷  
朱鷺との共生をめざして栽培した「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」

純米吟醸  
朱鷺と暮らす真野鶴  
爽やかで豊かなフルーツの香り、繊細かつ力強い旨味。  
酒米は稲職人の相田忠明氏の手による《朱鷺と暮らす郷づくり認証米》



真野鶴 五代目蔵元  
専務取締役  
尾畑 留美子 さん



真野鶴 大吟醸  
フルーティな香り、淡麗で軽やかな味わい、まるやかなどごし。  
180mLサイズは、エールフランスの機内酒に採用

真野鶴醸造元  
尾畑酒造株式会社  
〒952-0318 佐渡市新野新町449  
TEL.0259-55-3171

国際保護鳥

トキ (朱鷺)



トキの森公園「トキふれあいプラザ」の観察窓はマジックミラーになっていて、トキの側からこちら側は見えない。なので、警戒心が強いトキを間近で撮影できる

学名は Nipponia nippon (ニッポニア・ニッポン) で、しばしば「日本を象徴する鳥」などと呼ばれますが、実は日本の国鳥はキジです。

19世紀までは東アジアに広く分布し珍しくない鳥でしたが、20世紀前半には激減しました。現在、日本におけるトキは「野生絶滅」として指定されています。野生絶滅とは「絶滅危惧種」のレベルを乗り越え、人工飼育の環境下では生き残りがいるが、野生に生息している分は完全に絶滅してしまったと言う意味です。朝鮮半島、ロシアの野生トキも絶滅したと思われる。

純日本産(元から日本にいた野生のトキ)に限って言えば、2003年10月10日に死亡した「キン」を最後に、完全に絶滅しました。今、日本にいるトキは、中国のトキを日本で飼育したものだけです。中国から受け入れたトキは順調に数を増やし、2008年には100羽を超え、放鳥もされています。2010年12月上旬の時点で中国・日本・韓国を合わせた個体数は野生・繁殖を含め1,814羽となっています。

非常に珍しい羽色変化を行う鳥としても有名です。普段は白色をしています、繁殖期に入ると首の側部から粉末状の物質を出し、これを水浴びの際に羽にこすりつけます。そうするとだんだんと黒くなっていき、最終的に灰色になります。繁殖期が終わるとやめるので、次第に元の白色に戻ります。

これが解明されたのは20世紀後半になってからで、それまでは真っ白なトキと灰色のトキは別種の鳥であると考えられていました。いまだに、なぜこのようなことをするのか、どうやって粉末状のものを分泌しているのかなど、詳細はわかっていません。

なお、長らくコウノトリの仲間とされてきましたが、DNA解析の結果、ペリカンの仲間であることが判明。このため、2012年9月、日本鳥類目録の改訂で「ペリカン目トキ科」に変更、2013年2月に発表されました。

佐渡市 トキの森公園



日本産の最後のトキ「キン」の剥製。2003年10月10日に死亡した

「トキの森公園」には、トキの生息環境を再現した「多目的飼育ケージ」や、トキの姿を間近で観察できる「トキふれあいプラザ」、トキに関する資料館「トキ資料展示館」があります。



佐渡のご当地キャラ「サドッキー」がお出迎え



トキの姿を間近で観察できる「トキふれあいプラザ」

佐渡市 トキの森公園

〒952-0101 佐渡市新穂長畝383-2  
TEL.0259-22-4123