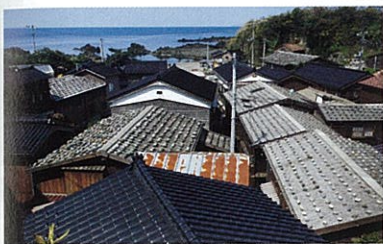


→「真野鶴・純米吟醸 朱鷺と暮らす」は減農薬、減化学肥料認証の酒米・越淡麗のみ使用。720ml 1575円。●尾畑酒造/佐渡市真野新町449 ☎0259・55・3171



↑江戸時代に発展した千石船と船大工の里、宿根木。入り江の狭い地形に家屋が密集する。→船主の家「清九郎」の内部。重厚かつ豪華な設いに栄華が偲ばれる。



佐渡市

色濃く残る歴史と文化を散策。
季節の烏賊を独特の食感で堪能



↑旬の烏賊と佐渡特産の海藻・ナガモをご飯にのせた「イカナガも丼」。透明感と歯ごたえ、上品な甘みは産地ならではの。おかわり自由の漁場汁付きで1200円。●佐渡市両津湊353-1 佐渡汽船ターミナル3F ☎0259・27・4158

佐渡の風景には、人の手によっていていねいに築かれてきた営みはどこかに感じられる。文化人・政治家らが配流された平安の昔からの歴史と文化の息吹だろうか。
丹精込めた米作りの伝統は今、「朱鷺と暮らす郷づくり」認証制度にもつながっている。これは農薬や化学肥料を削減するだけでなく、朱鷺をはじめとする、水田一帯の生態系を守る農法による米を認証するもの。認証米のみで造られた酒は、繊細かつ力強い旨み。
真烏賊、鱒、鮑などこれから旬の魚介類とともに賞味したい。