

おばたしゆぞう

尾畑酒造

新潟
佐渡市

歴史・風土について

尾畑酒造は一八九二（明治二十五年）、佐渡島は旧・真野町で尾畑与三作（よそさく）によつて創業され、百二十八年に渡り手造りによるクラフトスタイルの酒を醸してまいりました。



酒造りのモットーは、「四宝和醸（しほうわじよつ）」。これは、酒造りの三大要素と言われる「米」「水」「人」に、酒の生産地である「佐渡」を加え、四つの宝の和をもつて醸す意味合いを持つており、当社の家紋・四つ目もそれを象徴しています。真野鶴を育む佐渡は、2011年に、世界農業遺産（G.A.H.S）に選ばれ、朱鷺を中心とした多様性のある生き物を優しく育む農業を進めています。朱鷺に優しい島は人にも優しく安全な島。それは酒造りにもよい影響を与えてくれます。

酒造りへの想い



弊社で使用する米は、佐渡産の酒造好適米「五百万石」、そして新潟限定栽培酒米「越淡麗」などを中心地使用。佐渡相田ライスファームングによる「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」制度に則り、かつ「牡蠣殻農法」（水田に引く用水を牡蠣殻に通すことで微生物の力を引き出す農法）を用いた減農薬・減化学肥料による酒米「越淡麗」や、農家の長原氏・田中氏・本間氏による佐渡島唯一の山田錦など、佐渡ならではの酒米から個性溢れる日本酒を醸しています。水は、島の南北に連なる二つの山脈の雪解け水が地中深く染み込んだ後、自然のろ過により麓に湧き出す清冽を極めた軟水で、その水質は淡麗で柔らかな酒を醸すのに最適です。



杜氏 工藤 賢也



前杜氏・松井万穂より全国トップクラスの技術を継承、蔵人たちは島内でも唯一の冬期間無休の蔵人泊まり込みによる早朝仕込みを実践しています。手造りの伝統に新しい技術を融合することにより、さらなる品質の向上と皆さまにより楽しんで頂ける味わいを生み出すべく研鑽を続けています。これらの姿勢と努力により、真野鶴は全国新酒鑑評会（日本）、インターナショナルワインチャレンジ（イギリス）など数々の鑑評会で金メダルを頂いています。

蔵元からのメッセージ

佐渡は、美しい自然、文化、歴史があり、「日本の縮図」と言われる島。順徳天皇や日蓮上人、世阿弥などが配流された歴史や、かつては世界一の産出量を誇った佐渡金山の興隆、野生の朱鷺との共生を図るために積極的に行われている環境保全活動、これら一連の歴史・文化が風土として息づいています。

この多様性溢れる島で、佐渡金山坑道での熟成酒造りや、佐渡の棚田で作ったお米での酒造りに挑んでいます。佐渡が酒を醸し、その酒がまた佐渡を語り続けていくと考え、佐渡の風土をお酒に込めているのです。



