

## 日本酒を通して持続可能な地域づくりを目指す『学校蔵』（佐渡市）が環境省第10回GOOD LIFE AWARD実行委員会特別賞「環境地域ブランディング賞」を受賞。

廃校×日本酒×再生可能エネルギーから生まれた “資源もエネルギーもヒトも循環させる” サスティナブルブルブリアリー『学校蔵』（佐渡市）

尾畑酒造株式会社（本社：新潟県佐渡市、代表取締役社長：平島健）は、廃校を酒蔵として再生させた「学校蔵」で生物多様性地域資源と再生可能エネルギーで日本酒を仕込み、それらの循環を学び体験するプログラムを実施している。これらの取り組みにより、環境省第10回GOOD LIFE AWARDにて実行委員会特別賞『環境地域ブランディング賞』を受賞した。

尾畑酒造株式会社（新潟県佐渡市）は廃校を酒蔵として再生させた「学校蔵」で、生物多様性に配慮をした環境に優しい農法で栽培された米と再生可能エネルギーを使った酒造りを行っています。副産物の酒粕は食の循環と廃棄ロス削減につながるべく、施設内に新設したカフェで酒蔵ならではの米麴や地元生産者の食材と合わせたメニューとして提供。これらの循環を学ぶ酒造り体験プログラムやワークショップ等では高校生や国内外からの参加者を受け入れ、多様なコミュニティを形成するなど、事業開始10年目に向け、《資源・エネルギー・ヒトが循環するスティナブルブルブリアリー》として進化を続けています。これらの継続的な取り組みにより、環境省第10回グッドライフアワードの実行委員会特別賞「環境地域ブランディング賞」を受賞しました。



廃校を酒蔵に再生した学校蔵（佐渡市）



左：高橋俊宏氏（株式会社ディスカバー・ジャパン代表取締役社長）右：尾畑留美子（尾畑酒造株式会社専務取締役）

### 《環境省グッドライフアワードについて》



環境と社会に良いことを応援します

環境省が主催するグッドライフアワードとは、持続可能な社会の実現のため、一人一人が現在のライフスタイルを見つめ直すきっかけを作り、ライフスタイルイノベーションの創出やパートナーシップの強化を目指し、"環境と社会により暮らし"やこれを支える取組を応援する事業です。今年で10回目を迎え、229件の中からアワードに選ばれた取り組みが12月3日の授賞式で表彰されました。

\*環境省グッドライフアワード公式ホームページ

[https://www.env.go.jp/policy/kihon\\_keikaku/goodlifeaward/index.html](https://www.env.go.jp/policy/kihon_keikaku/goodlifeaward/index.html)

### 《学校蔵について》

学校蔵は佐渡市西三川地区で「日本で一番夕日がきれいな小学校」と謳われながら少子化のため廃校になった小学校を、尾畑酒造が二つ目の酒蔵として2014年に再生した場所です。



太陽光パネル

## 資源とエネルギーの循環

ここではオール佐渡産をかかげ、原料米は佐渡の加茂湖で養殖した牡蠣の殻を用いた牡蠣殻農法で栽培した「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」（生産者：佐渡相田ライスファーム）の生物多様性に配慮をした環境に優しい農法で栽培された米や棚田米などを用いています。また、佐渡産のエネルギーとして、プール跡とグラウンド跡に設置した二基の太陽光パネルを用いた再生可能エネルギーを取り入れて酒造りを行っており、資源とエネルギーの循環をさせています。

## 食の循環を生む学校蔵カフェ

2022年7月に学校蔵の元職員室を改装してオープンしたカフェでは、酒米を使ったカレーやリゾットなどのランチメニューの他、酒造りで出た酒粕などの副産物や麴と地域食材を活用したメニューを提供。発酵食を広めるとともに、地元生産者の食材活用や食品ロス削減への取り組みをスタートし、食の循環につとめています。



元・職員室を改装したカフェ



学校蔵での酒造り体験プログラムの様子

## 国内外からヒトの循環を生む「酒造り体験プログラム」

学校蔵では仕込み中、長期滞在しながら酒造りと地域を学ぶ『一週間の酒造り体験プログラム』を実施しており、タンク1本につき若干名、仕込み体験者を受け入れています。長期滞在しながら酒造りを学ぶことによって、日本酒のみならず佐渡を知り、生産地と酒のつながりを知って頂く機会になっています。近年は海外からの参加者やリピーターも多く、このプログラムがきっかけでの移住者も誕生し、地域に活気のある風を吹き込んでいます。

2022年6月には夜中の麴作業も出来るように宿泊設備を整え、より本格的な学びが出来るようになりました。加えて20日間コースなどの上級プログラムの造成や、学校蔵卒業生で組織する「学校蔵

同窓会」も設立し、日本酒と佐渡をテーマに多様なコミュニティを生み出しています。

また、年に一度行う『学校蔵の特別授業』では、高校生をはじめ多世代の人たちが混ざって学ぶ場を作り、課題先進地・佐渡島を課題解決先進地として捉え、未来志向のワークショップを開催しています。

## 《学校蔵の「かなでる」お酒たち》



「かなでる kanadel」

学校蔵は昔、学校であったことから、日本酒の製造についてもチャレンジすることを目指し、様々な製法に取り組んでいます。2021年はスパークリング製法に、2022年は白麹仕込みに挑戦。酒造りには技術だけではなく、その土地の風土を活かすことが重要であり、地域の生態系を促進したり棚田の持続に寄与する原料米を使用しています。ここから生まれる酒は、佐渡の風土で色とりどりのハーモニーをかなでることを願い、今年の仕込みから「かなでる／KANADEL」と名付けて一新しました。これからも日本酒の新たな可能性を模索していきます。

#### 《代表・平島健より今後のビジョンについて》

日本酒はその土地の米と水が生み出す地域に根付いた産物であり、  
原材料を外部から持ち込まないことから地域循環型産業といえます。  
尾畑酒造では、これを更にエネルギー循環や交流人口につながる人の循環を加えることで進化させ、  
日本酒の、そしてそれを育む佐渡、日本の素晴らしさを世界に発信していきます。

#### 【\*学校蔵が生まれるまでのストーリーについて】

廃校を日本酒造りの場として再生した「学校蔵」が「日本酒特区」第一号に認定。老舗蔵元が挑む持続可能な地域づくりの軌跡→ <https://prt看es.jp/story/detail/AxM31NF7EbK>

#### 《尾畑酒造株式会社について》



尾畑酒造株式会社本社

1892年創業。代表銘柄「真野鶴」「学校蔵」。

米、水、人、そして佐渡。四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸（しほうわじょう）」をモットーとして酒造りを続け、朱鷺の住む環境に配慮した酒米や、棚田保全に貢献する棚田米での酒造りにも取り組んでいます。

2014年には廃校を第二の酒蔵として再生させた「学校蔵」の運営をスタート。

住所：新潟県佐渡市真野新町449 尾畑酒造株式会社 代表取締役社長：平島健

TEL:0259-55-3171 FAX:0259-55-4215

HP: <https://www.obata-shuzo.com/home/>

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000007.000064379.html>

尾畑酒造株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/64379](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/64379)

---

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

尾畑酒造株式会社 担当：尾畑留美子

電話：0259-55-3171 FAX:0259-55-4215

メールアドレス：rumiko\_obata@obata-shuzo.com

---