

4年前に閉校した佐渡市西三川の旧西三川小学校の校舎が、ことしから地酒の酒蔵として生まれ変わる。校舎を借り受けた尾畑酒造(佐渡市真野新町)が教室の一部

を改装し、日本酒の仕込み部屋と麹室(こうじむろ)を設置。同社では5月下旬から仕込みを始めるとともに、酒造りを学ぶ体験施設としても活用していく考えだ。

4年前に閉校 旧西三川小学校舎

酒造りの学校に

尾畑酒造 今月下旬仕込み開始

真野湾沿いの小高い丘に立地する旧西三川小は、美しい海と夕日が望める景勝地にある学校として親しまれていた。尾畑酒造はこうした学校の魅力を生かし、一般の人が日本酒造りを本格的に学ぶ体験施設にするため、11年に市から木造一部2階建ての校舎を借り受けた。13年冬に着工、理科室などを酒蔵として改築した。尾畑酒造のこの「学校蔵」

には仕込み部屋や麹室の室温を一定に保つ設備があり、これまで自社の蔵でできなかった年間を通じた酒造りが可能になった。佐渡産米100%の純米酒を製造し、一度の仕込みで約1200リットルの小口製造を行う。ことしは試験的に5月下旬と7月下旬に仕込みを行い、計約2400リットルの製造を見込む。2回目の仕込み以降は、酒造りや酒販に携わる人、日本酒ファンらの体験も受け付け、1週間以上

上の滞在を条件に酒造りの工程を実際に体験してもらう企画もある。体験を通じて来島者の増加や日本酒普及も狙いの一つだ。尾畑酒造社長(49)は「日本酒を通じて地域交流や観光の活性化にもつながる。酒蔵では飲む人を幸せにする日本酒を造っていき



仕込み部屋で醸造機器の説明をする尾畑酒造の平島健社長(7日、佐渡市西三川)



理科室などを改装し学校蔵として生まれ変わる旧西三川小学校の校舎(7日、佐渡市西三川)