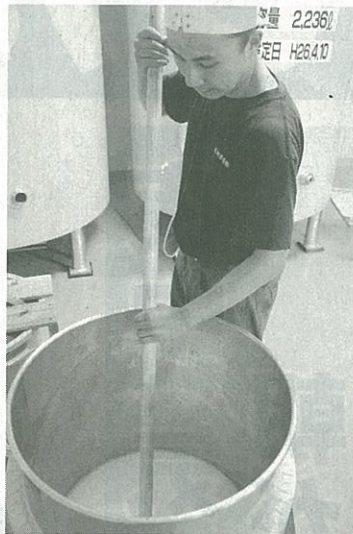


「学校蔵」新酒 もうすぐ

学校蔵で、櫛を使い、酒母造りに取り組む尾畑酒造の蔵人



佐渡月内にも完成

佐渡市の旧西三川小学校の校舎を改造した学校蔵で「尾畑酒造」(同市真野新町、平島健社長)が仕込んでいた新酒が、今月中にも仕上がる見通しとなった。佐渡産米100%の純米酒となる見込みで、13日には、建築家などを目指す芝浦工大生の協力も得て、2階試飲室に置かれる備品も完成した。

古里の財産を再生させようと2010年に136年の歴史を閉じた同小学校舎を改造して、今年5月に酒造りを始めた。タンクで仕込んでいた新酒1200リットルが完成に近づいている。

7月には、別のタンクでも酒造りが始まった。気温10度に保たれた仕込み部屋では、櫛と呼ばれる道具を使って、酒母造りが行われ、今は発酵段階にある。酒米には、佐渡市でブランド米「スーパーコシヒカリ」を生産している相田忠明さん(40)から提供を受けた「越淡麗」を使った。「酒の名前は新酒ができ次第、考える」と平島社長。

新酒の完成に合わせて、見学客を受け入れる試飲室の整備も進んでいる。備品を製作したのは、芝浦工大建築工学科の学生約20人。尾畑酒造や地元工務店の指導を受けながら、木目が美しい高級材で、佐渡で「アテビ」と呼ばれているヒノキ

キアスナロなどを素材にして、カウンター(長さ180センチ、幅40センチ、高さ110センチ)1基を製作。佐渡産の杉でテーブル(長さ180センチ、幅60センチ、高さ75センチ)2基も作った。製作責任者の4年生、山田恭祐さん(23)は「佐渡の豊かな自然と真野灣を望む

廃校舎改造 学生が試飲室整備



佐渡の貴重な樹木を使った試飲カウンターの完成を祝って、乾杯する芝浦工大生ら(13日)

素晴らしい風景の中で製作に熱中できた」と笑顔で語った。一般見学を含めた学校蔵の本格オープン時期は未定だが、平島社長は「地域の拠点という小学校の意義をなくすことなく、島内外の交流の場としても充実させたい」と話している。