

初の卒業生「味わって

閉校した旧西三川小学校（佐渡市西三川）の校舎を再利用した酒蔵「学校蔵」で造った最初の地酒が完成した。純米酒の力強い味とほのかな杉の香りが特長だ。真っ先に地元の人に味わってもらおうと、11日に西三川の小布勢神社に一升瓶6本が届けられた。12、13日の例祭などで参加者に振る舞われる。



きょう、あす 地元の祭りで振る舞い

学校蔵は校舎を借り受けた尾畑酒造（真野新町）が教室を改築し、室温管理が可能な仕込み部屋と麴室を設置。今春に酒造りを始めた。佐渡産の酒米「越淡麗」100%の純米酒に佐渡産杉材を浸し、たる酒の少ない辛口のリキュール酒に仕上がっている。「学校蔵」と名付けた。

酒のもとである「もろみ」を搾る際、布製の袋にもろみを小分けにし、「槽」と呼ばれる舟形の器に置く。その上から板や鉄板で圧力をかけるといふ昔ながらの手法を取り入れた。社員にとっても酒造りの学びの場となり、来年以降は仕込み工程の一般体験も受け付ける予定だ。

酒は小布勢神社に供えられ、12日の式典と13日の例

「学校蔵」を手渡す尾畑酒造の平島社長（右）と、宮司の高柳さん11日、佐渡市西三川

祭で地元の人々に出されができたことを報告した。尾畑酒造の平島健社長「と話す。宮司の高柳雅宏さん(72)は「お神酒としてありがたく頂く。祭りも味わってもらいたい。自分たちの通った学校で、地酒盛り上がるだろう」と喜んでいる。

「学校蔵」は10月発売価格は1・8リットル3千円、20リットル15000円（税別）を予定している。



2014年(平成26年)
9月12日
金曜日