

学びやの味に酔う



学校蔵で造られた酒を試飲する地元住民ら=3日、佐渡市西三川

参加者は、校舎1階の理科室などを改装した酒造場に入り、同社の平島健社長から酒の製造過程や設備について説明を受けた。この日から販売が始められ、参加者は3種を飲み比べながら「香りがいい」と

学校蔵は校舎を借り受けた尾畠酒造（同市真野新町）が教室を改築し、醸造設備を設置。今春から酒造りを始めた。佐渡産の酒米・越淡麗を100%使用。純米酒に佐渡杉の木片を浸して香りを加えるなどし、3種類のリキュール酒に仕上げ、「学校蔵」と名付けた。

佐渡市西三川の閉校した旧西三川小学校校舎を再利用した酒蔵「学校蔵」で3日、地元住民らを招いた施設見学会が開かれた。学校蔵で製造した酒のお披露目を兼ねたイベントで、試飲した人々は母校を懐かしみながら、かつての学びやから生まれた酒の味と香りを楽しんでいた。

香りも豊か3種を堪能

旧西三川小

地酒「学校蔵」お披露目

西三川小の卒業生で同市西三川の会社経営、林田広幸さん（55）は「海の眺めと夕日がきれいな学校で、きょう来て懐かしい気持ちになった。閉校などと話題になつてほしい」と語った。同社の尾畠留美子専務は「やっとお酒ができるといふ気持ち。学校の児童一人一人に個性があるように、

「学校蔵」は3種類とも1・8歳が3千円、720歳以上が1500円（いずれも税別）。問い合わせは尾畠酒造、02559（55）3171。

新潟日報

題字 會津 八一

2014年(平成26年)
11月6日
木曜日