

全国農業新聞

NATIONAL AGRICULTURAL NEWS

2016年(平成28年)

5月6日 金曜日
月4回金曜日発行

農地を活かし 担い手を応援する

農業委員会の情報紙

発行所 全国農業会議所

〒102-0084 東京都千代田区二番町9の8
中央労働基準協会ビル ☎03-6910-1130
©全国農業会議所 2016

ホームページhttp://www.nca.or.jp/shinbun

お申し込みは、お近くの農業委員会へどうぞ

廃校が酒蔵へ

風土と人のつながり育てる学びの場

新潟・佐渡市 学校蔵

少子化の影響で廃校になった新潟県佐渡市の旧西三川小学校が2014年、地元の酒造会社によって酒蔵へと生まれ変わった。日本酒ファンらが酒造りに触れる学びの場も設け、自然豊かな環境の中で島内外の人々が触れ合う交流の場としての役割も果たす。130年以上にわたって地元の子どもたちを育んだ校舎は、豊かな風土と人のつながりを醸す「学校蔵」として、さまざまな世代を結び、地域の絆を育てている。

お金で買えない価値、酒に校訓は幸せ醸す「幸醸心」

同小学校は、同市西三川 小さな木造校舎だ。右前方に海岸を走る国道350号はキラキラと太陽の光を反射し、線から100ほど急な斜射する日本海が広がり、地面を登った高台にある。元では「日本で一番夕日が床面積1200平方以上の小さい小学校」と呼ばれ



高台にある学校蔵



学校蔵の玄関には杉玉がつるされている



列島最前線
島の活性化

ていた。

10年に廃校になった後、地元の尾畑酒造(株)が市から使用権を得て酒蔵「学校蔵」として整備。10市町村合併(04年)に伴い佐渡市教育委員会が学校統廃合を検討した際、検討委員として校舎を視察した同社の平島健社長(51)が活用する手だ

ではないかと「学校蔵」構想を温めてきた。

14年から仕込みをはじめ、同年11月に学校蔵シリーズ3種類、計約2500瓶を発売。翌15年は1種類増やし、倍の約4400瓶を製造した。今年もさらに増やす予定だという。

学校蔵での酒造りは、本社の仕込みが一段落する春から夏にかけて行われる。真夏の木造校舎でも冬の環境を再現できるよう、理科室と理科準備室を活用

真夏にも仕込みができるよう整備された仕込み室



した仕込み室は完全な断熱仕様。隣の一般教室は趣室に改装し、別の教室には大型冷蔵庫も備えた。同社がこの学校にこだわっているのは、「お金では買えない価値」を酒に表現したいとの思いからだ。学校蔵の

校訓は「幸醸心」。豊かな自然の中で、地酒造りを通して人のつながりから幸せを醸すという意味だ。「島の暮らしは不便ですが、都会のやり方を持ち込むと逆に廃れてしまう。ここにしかないものがある限り、地方の存在価値はなくなると思うので」と尾畑留美子専務(50)は話す。

学校蔵で造る酒の原料米はすべて、同県が開発した酒米「越淡麗」。同市新穂地区の専業農家が佐渡産のカキ殻や牛糞を取り入れ育てている。醸した純米酒には県産の杉材を漬け込み、木造校舎を連想させるほどのかな木香もつけた。

ワークショップ開催など 島内外の交流の拠点にも

学校蔵は酒造りのほか、全国のプロや日本酒ファンらが1週間かけて酒造りを学べる場を提供している。他にも建築工芸を学ぶ学生が作品を作ったり、「学校蔵の特別授業」と題したワークショップをしたりと、島内外の交流拠点でもある。

年に1回、島外から先生を招く特別授業は、佐渡・日本の未来を考える場だ。14年は約40人、昨年は高校生から70代まで約80人が白熱した議論を交わした。



2階にあるテイステイングルーム。机といすは大學生らによって作られた



学校蔵でつくられた酒について説明する専務の尾畑留美子さん

づきを次のステージへとつなげる。まさに「学校蔵です」と尾畑さん。3回目となる今年「地方で起業」「世界とつながる」をテーマに6月に開催予定という。