

新潟・佐渡島で産経新聞オリジナルの酒造り企画が進んでいる。舞台となるのは、地酒「真野鶴」の蔵元・尾畠酒造が廃校の小学校舎を酒造場として再生させた「学校蔵」。ここで地域振興の専門家らを迎えたワークショップ「学校蔵の特別授業」が開催された。酒造りに生かせることはないか」と記者も参加した。(新潟支局 市川雄二)

新潟・佐渡島で産経新聞オリジナルの酒造り企画が進んでいる。舞台となるのは、地酒「真野鶴」の蔵元・尾畠酒造が廃校の小学校舎を酒造場として再生させた「学校蔵」。ここで地域振興の専門家らを迎えたワークショップ「学校蔵の特別授業」が開催された。酒造りに生かせることはないか」と記者も参加した。(新潟支局 市川雄二)

学校で

つくつてみる

第2部

下

師が登壇。日本総合研究所（東京）の主席研究員、藻谷浩介さん（52）は「海外へ行くと自分が見えてくるよう、日本の素晴らしさを

「佐渡の酒は世界の宝」



佐渡高校の生徒9人が「佐渡に大学、観光学部設置を」のプレゼンテーションを行った。生徒は島への観光リピーターが少ない要因を「島民のサービス精神のなさ」と言い切り、大学設置で「島民の態度や価値観にもいい影響を与える」と訴え、拍手が湧いた。その後、島内で起業したり、計画中の3人が現状を発表した。

質問などを含め4時間余りの濃密な時間。地方にいても世界とつながり、グローバルな考え方ができる。興味・関心の持ち方で地域を見る目、自分の世界も変わるもの—そんな感想を得た。高校生の地元を思う発表に元気もらつた。

尾畠酒造も、島という地理上のデメリットを「海に囲まれた島だからこそその魅力に気づいた。島から見れ

「佐渡は文化や歴史、資源が豊かで、手入れの行き届いた自然、住む人には知性がある。酒を飲めばそうした背景がわかるし、島へ来て実感できた」と語った。

また、「フランスのボルドーや米カリフォルニアのナパなどのワイン産地と同じように、佐渡の酒は世界の宝だ」と評価。産経新聞オリジナルの酒造りの話をすると、「エキサイティングな試みだ。成功を祈るよ」とエールも。

さあ、極上の辛口を探求する日が迫ってきた。7月下旬、麺をつくる製麺から仕込みまでの約1週間、学校蔵に通いつめる。特別授業の体験を生かし、「世界の宝」と呼ばれるような酒が造れるのだろうか。緊張と不安が襲ってきた。

＝第3部は8月に掲載予

の玄田有史さん(51)や、「イフネット生命会長の出口治明さん(68)」は、情報の重要性を指摘。出口さんは「情報化で地方に住むデメリットは小さくなっている。日本地図を逆さま見ると、佐渡が真ん中にある」と発想の切り替えを提言した。

ば東京も外国も海外」と意識改革。13年前から海外輸出手を手がけ、輸出先は14カ国15地域に広がっている。

米国人から工ール

特別授業には、米国で尾畠酒造の輸入販売を手がける業者で、酒造りを学びに来島中のロブ・シユルツさん(48)も参加。

「佐渡は文化や歴史、資源が豊かで、手入れの行き届いた自然、住む人には知性がある。酒を飲めばそうした背景がわかるし、島へ来て実感できた」と語った。

また、「フランスのボルドーや米カリフォルニアのナパなどのワイン産地と同じように、佐渡の酒は世界の宝だ」と評価。産経新聞オリジナルの酒造りの話をすると、「エキサイティングな試みだ。成功を祈るよ」とエールも。

さあ、極上の辛口を探求する日が迫ってきた。7月下旬、麺をつくる製麺から仕込みまでの約1週間、学校蔵に通いつめる。特別授業の体験を生かし、「世界の宝」と呼ばれるような酒が造れるのだろうか。緊張と不安が襲ってきた。

＝第3部は8月に掲載予