



# 廃校になった小学校で酒造り 佐渡島の「学校蔵プロジェクト」

まのづる「真野鶴」で知られる尾畑酒造が平成26年にスタート



学校蔵で造った日本酒。左から「学校蔵 1号生」「学校蔵 2号」「学校蔵 4号にごり」。平成28年分はすべて完売。平成29年分の発売時期は秋予定。尾畑酒造のホームページ他で販売予定。

麹造りなど手作業で行う。1週間の「酒造りの学び」も実施している。



懐かしい雰囲気の木造校舎。ここで醸される酒はやわらかい味。



佐渡島にある旧西三川にしみかわ小学校。夕日がきれいな学校として有名だったが、平成22年廃校に。そこで酒造りを行うのが「学校蔵プロジェクト」。これを手がけるのが佐渡島の「まのづる真野鶴」で知られる尾畑酒造だ。「美しい木造校舎を酒造りの場として残したい」という思いで廃校を再生。さらに学びの場人の集まる交流の場となっている。学校蔵で醸される酒はオール佐渡島産が基本。佐渡島でとれた越

淡麗を使用している。この米は佐渡相田ライスファームینگが牡蠣殻農法で育てている。佐渡島といえは朱鷺とらが有名だが、この米は「朱鷺と暮らす郷づくり認証米（※）」にも認証されている。純米酒に佐渡島産の杉材を浸漬。爽やかな木香漂う酒となり、木造校舎ならではの温もりが感じられる。平成27年からは酒造りの学びの場としても使われている（平成29年については未定）。

※低農薬、低化学肥料の他、冬も田んぼに水をはり生き物が住める環境にするなどの栽培方法で育てられた米