新潟日報　2018年(平成30年)5月17日(木曜日)

新潟銘酒 再発見 〈5〉

藤田 千恵子

地域と共に
廃校〝学びの蔵〟に再生
国内外から実習希望者

「島という場所に住んでいる人間にとっては、海を一つ越えるのも二つ越えるのも同じことなんですよ」

こんな軽妙な表現で、自蔵の海外輸出について語るのは、「真野鶴」醸造元・尾畑酒造（佐渡市）の取締役社長平島健さんだ。酒を通じて国内外の人々と関わる平島さんに、昨今の活動についてうかがった。

同社が海外への輸出を開始したのは、2003年のこと。現在、その輸出先は、アメリカ、カナダ、韓国、シンガポールなど15カ国に。ロンドンで開催される世界最大規模のワインコンテスト「インターナショナルワインチャレンジ（IWC）」では、3度にわたってのゴールドメダル受賞蔵ともなった。

「遠い国に旅すると、現地の方々から私たちの郷土の文化についてよく聞かれますが、日本から海外に出ていった酒も、行く先々で地域の文化を語り伝える役割を果たしてくれていると思うんです」

世界を〝旅する地酒〟が、逆に酒の生まれ故郷である日本に、佐渡に、旅人を連れて帰ってくることもあろう。そんな旅人を迎え入れるとき、求められるのは、銘醸地としての自然環境も含めた文化であると平島さんは考える。

「ワインを学ぶために、フランスのボルドーに行く人がいるように、外国の方が日本酒を学ぼうとした時に、訪ねていただける場所に新潟がなれたら。さらに佐渡がその奥座敷として訪ねてもらえるようになれたらいいなと思いますね」

現に、日本酒を愛好する外国人が、その産地に憧れて訪ねてくる例は少しずつではあるが、増えてきている。異国を旅する際に旅人が求めるのは、国際規格のサービスだけではなく、各地で長い歳月育まれてきた地域の文化でもあるだろう。

「それぞれの地域で、それぞれの特徴を伸ばしていく、というのが地酒の立ち位置かと思います。佐渡には、人口の減少という問題もあるのですが、蔵元としてはできる範囲で自分たちの住んでいる地域をより良くしていけたら、酒を通じて活性化していけたら、という思いもあります」

その思いを具現化する一つの取り組みとして、10年に廃校となった島内の西三川小学校を14年に「学校蔵」として再生した。日本海を見渡す高台に建つ木造校舎は「日本一夕日がきれいな小学校」と呼ばれ、親しまれてきた場所だった。

「この環境のこの建物がこのまま朽ちていくのは残念だと思いました。日本酒を伝えていくのに、学校はふさわしい場所かなと。小さい規模の酒造りをしていきながら酒造りを教えていく場所に、さらにみんなの共生の場所として活かせたらと思いました」

「日本一夕日がきれいな小学校」と呼ばれた西三川小。尾畑酒造が夏の仕込み蔵として再生をはかり、現在は「学校蔵」に＝佐渡市西三川

再生までの経緯とその後の活動については、妻の尾畑留美子さんが著した「学校蔵の特別授業」（日経BP社）に詳しいが、校舎は、仕込み蔵としてだけでなく、人々の学びや交流の場所としても活用されている。夏場の仕込みには、国内だけでなく、海外からの実習希望者も訪れ、タンク1本からの酒造りに参加している。その「佐渡の地酒」を仕込む際に用いられるのは、自然環境にも考慮して栽培された地元産の酒米。太陽光パネルによる自然再生エネルギーも含め、オール佐渡産で醸す地酒を目指すという。

「酒造りという学びの中で、この土地のこともどう伝えていくか。地域の発展に酒造りを通じて関われるのであれば、それは酒屋冥利（みょうり）につきますね」

尾畑酒造では6月9日、ワークショップ「学校蔵の特別授業・佐渡から考える島国ニッポンの未来」を開催する。定員百人。無料。詳細は尾畑酒造www.obata-shuzou.com

（フリーライター）

＝第3木曜掲載＝