

新潟○尾畠酒造 尾畠留美子さん

実家の酒蔵を飛び出し、東京でバリバリ働いた。しかし今、嫌いだった故郷の魅力を酒を通じて世界に発信しようと奔走する女性がいる。「日本一夕日がきれい」と謳われた廃校を舞台に。



日本海に沈む夕日が水田を染める、国内屈指の米どころ佐渡。朱鷺のエサとなる生物が水田に豊富に育つよう、減農薬・減化学肥料で栽培されるところも多い。

日

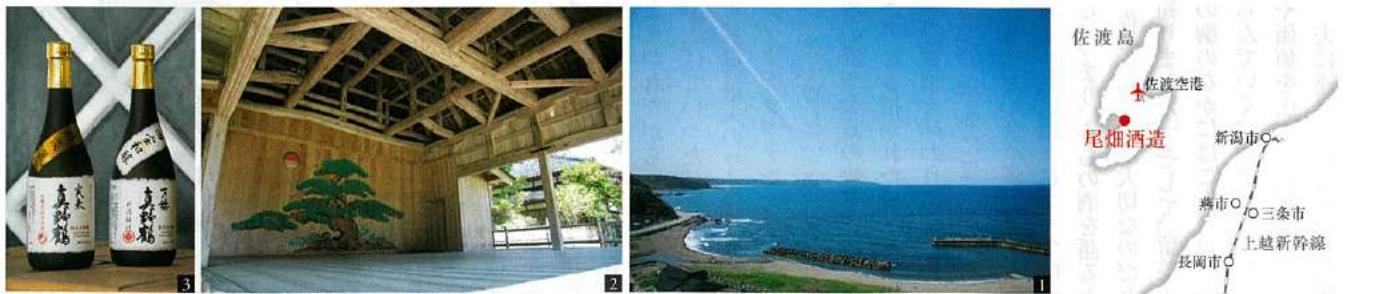
本海に浮かぶ国内最大級の離島、佐渡島。朱鷺が生息する環境が守られる自然豊かなこの島の高台に、「日本一夕日がきれいな小学校」と謳われた学校があった。二〇一〇年に廃校になった旧西三川小学校。かつて子どもたちのにぎやかな声が響いていた木造校舎では今、島内外から「生徒」がやって来て活気がよみがえっている。その名も「学校蔵」だ。

仕掛け人の一人が、尾畠留美子さん。佐渡で一八九二年から銘酒「真野鶴」を醸している尾畠酒造の次女として生まれた。「冬になると杜氏さんや蔵人さんがやつて来て、蔵は活気にあふれていました。蒸したての酒米で作る「ひねり餅」をおねだりしたり」。幼い日に思いを馳せながら、こう続ける。

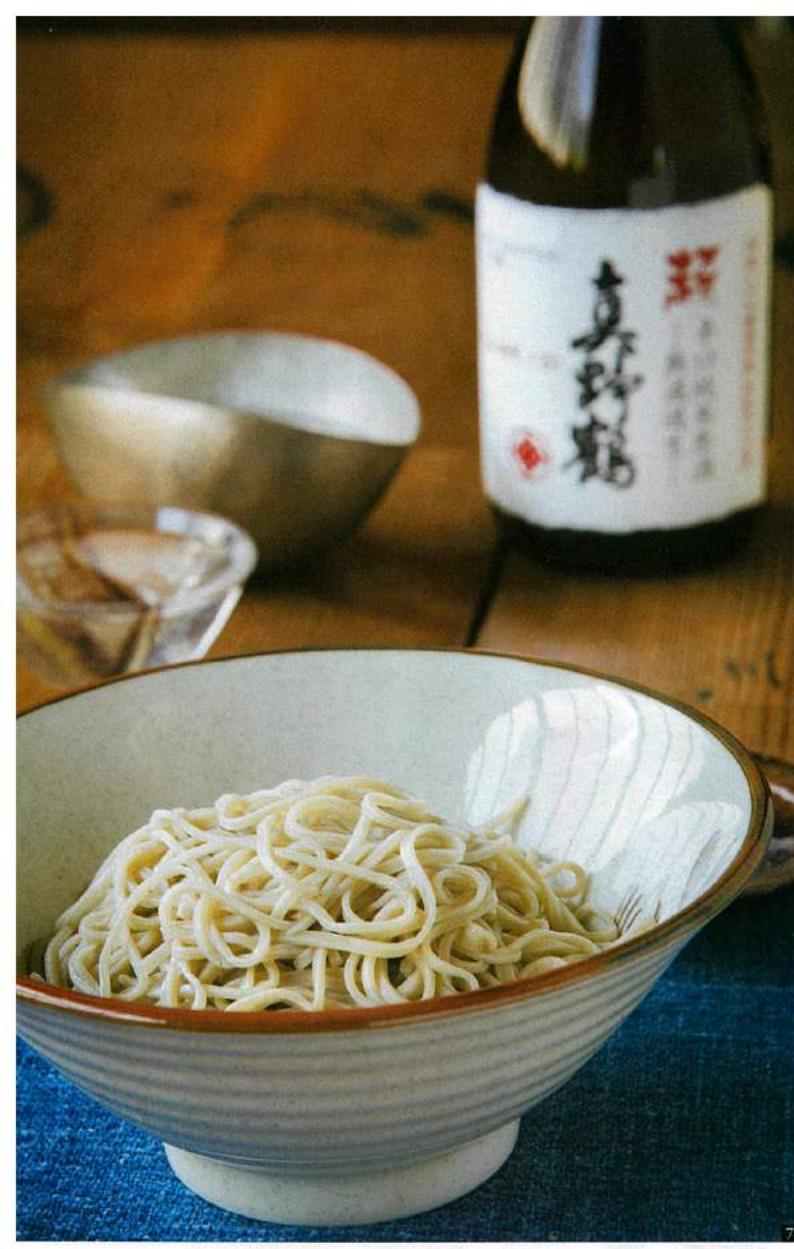
「蔵は大好きでした。でも、田舎は嫌いだった」

高校を出た留美子さんは島を飛び出し、東京の大学へ。バブル景気に沸く都会で学生生活を満喫した。卒業後は映画配給会社に就職。宣伝プロデューサーとしてシャロン・ストーン主演の「氷の微笑」やリュック・ベッソン監督の「レオン」といったヒット作を担当するなど、責任ある仕事を任せられ充実の日々を送っていた。

ところが就職して六年余りが過ぎた。留美子さんは島を飛んで、東京の大学へ。バブル景気に沸く都会で学生生活を満喫した。卒業後は映画配給会社に就職。宣伝プロデューサーとしてシャロン・ストーン主演の「氷の微笑」やリュック・ベッソン監督の「レオン」といったヒット作を担当するなど、責任ある仕事を任せられ充実の日々を送っていた。



1 学校蔵からの眺め。ここから望める「日本一きれいな夕日」は、秋から冬にかけてが特に美しいとい。2 大膳神社能舞台。佐渡は古くから能とのゆかりが深く、今も島内各地に能舞台が残っている。3 留美子さんの二人の娘の名前にちなんだ「山田錦磨35大吟醸 真野鶴・万穂」「越淡麗・純米大吟醸 真野鶴・実来」。



7 手打ちそばが楽しめる「蕎麦 茂左衛門(もぜむ)」では、十割蕎麦と「超 真野鶴 超辛口純米無濾過生原酒」が楽しめる。
「辛いだけでなく、蕎麦や料理の旨味を引き出してくれる酒です」と店主の菅藤和郎さん。

8 蔵見学も人気の本蔵。「真野鶴」のラインナップやオリジナルのお菓子、自家製の粕漬けなどが購入できる。試飲コーナーも。

校に行つたのは、まさにそんなときだった。酒蔵の自分たちができるやり方でこの学びの場を再生してみたい。そして二〇一四年、学校蔵は「酒造り・学び・交流・環境」の四つの柱を掲げ、船出した。学校蔵では、本蔵の仕込みが終わった夏の時期に酒を仕込む。場を仕切るのは学校蔵の杜氏と本蔵の蔵人。酒造りを「から取り仕切ることで蔵人はスキルアップできる。新たな挑戦ができるので本蔵にとっても多くの学びがある」と留美子さん。さらに、仕込み期間中に酒造りを学びたい人を「生徒」と

して受け入れ、島に一週間泊まり込みで麹造りなどの工程を体験してもらう。そうして生まれる酒が「学校蔵」だ。朱鷺の生態に配慮した「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」で醸した純米酒に佐渡産の杉材を浸漬することでさわやかな味わいの酒に仕上がる。酒米、水はもちろん、敷地内にソーラーパネルを設置し、エネルギーまで「オール佐渡産」にこだわった。

留美子さんが「学級委員」として活躍するのが「学校蔵の特別授業」。「佐渡から考える島国ニッポンの未来」をテーマに、識者を講師に招

いて毎年ワークショップを行っている。六月に開催した「地方通いのススメ」などの白熱授業には、約一二〇人の生徒が参加した。「島の内外から集まってくれた年齢も立場も違う人たちが、ともに学ぶことによって気づきが生まれます。気づきは発想や行動を変え、未来を変える。小さな教室に集う仲間たちとともに佐渡と世界をつなぐ扉をたくさん作っていきたい。そうすれば私や夫だけではできないことがあります」

日々東奔西走する妻を」とにかくいつも楽しそうですよ」と平島さん。その言葉に留美子さんはだつて本当に楽しいから!と笑顔を彈けさせた。「私たちが造った酒を『美味しい』と喜んでもらえるだけで十分なのに、「ありがとうございます」とまで言つていただける。こんなに幸せなことはないと感謝しています」

A

尾畠酒造
平島さんと杜氏の努力によつて年々酒質を高め、国内外の賞を受賞している。スッキリと映し出した柔らかく優しい味わいで、海の幸、山の幸に恵まれた佐渡の食とは言わずもがな抜群の相性だ。留美子

さんは佐渡と本土や海外を行つたりしながら、歳自慢の酒とともに島の魅力を伝え続けている。



平島さんと杜氏の努力によつて年々酒質を高め、国内外の賞を受賞している。スッキリと映し出した柔らかく優しい味わいで、海の幸、山の幸に恵まれた佐渡の食とは言わずもがな抜群の相性だ。留美子

1 学校蔵として使われている旧西三川小学校の木造校舎。昭和30年に建てられた。

2 2017年に「新生徒」としてやって来た酒蔵ロボット「モロミ君」。センサーが感知した麹室や醪の温度のデータを管理し、伝統のものづくりに先端技術を取り入れる。

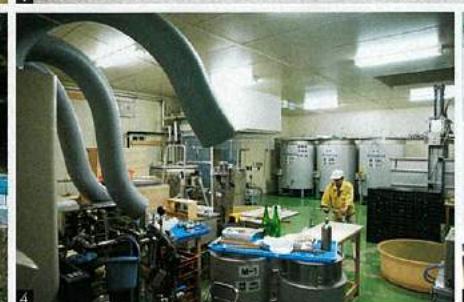
3 かつて子どもたちが行き来していた廊下は、今、蔵人が忙しく立ち歩く。

4 冷房設備が整った仕込み室。

ここで「学校蔵」の酒が生まれる。

5 蔵で使う電気エネルギーは、このソーラーパネルからの再生エネルギーで100%まかう。

6 夫の平島さんと。「彼をこの島に連れて来たのが私の最大の功績かな(笑)」と留美子さん。



きたある日、留美子さんは突然「蔵に帰ろう」と決心する。「蔵をめぐる色々な事情もありましたが、決め手は『もし明日地球がなくなるとしたら?』と自分に聞いかけたとき、うちの蔵の酒を飲みたいと思つたこと。本当にやりたいこと、居るべき場所に気づいたのです」。そのことを最初に告げたのが、何でも相談できる友人で、大手出版社の編集者だった平島健さんだ。

「私は、思いもよらない行動に出る。すぐにプロポーズされました。僕はなぜ君と結婚して佐渡に行くのか」という非の打ち所のないプレゼン付きで(笑)。彼の決意のほうが、よほど大きかった」。

一九九五年、留美子さんは平島さんとともに故郷へ。しかし、日本酒低迷の時代、蔵の経営は厳しい状況にあつた。現状を知るにつれ「変えなきや」と焦るものの、空回りするばかり。「時間の流れ方が全然違うのに、東京と同じようにやるうとしていた。何かもううまくいきませんでした」。

もう東京に戻ろう——。幾度となくそんな思いがよぎったが、五年前の歳月が流れたある日、「自分のなかで何かがズツンと音を立てて切れた」と留美子さんは振り返る。「うまくいかないことを周りのせいでしていたことに気づいたんで

いきました」。

もう東京に戻ろう——。幾度となくそんな思いがよぎったが、五年の歳月が流れたある日、「自分のなかで何かがズツンと音を立てて切れた」と留美子さんは振り返る。「うまくいかないことを周りのせいでしていたことに気づいたんで

す。周りが変わらないなら私が変わろう、と」。

前を向いた途端、風が吹き始めます。県内ののみならず東京からもさまざまなチャンスが舞い込むようにな。夢に描いた海外輸出も「無謀」と言われながらも諦めず、少しずつ広げていった。そして二〇〇七年、世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)」で新設された日本酒の部で金賞の快挙を成し遂げる。このとき招かれたロンドンでほかの水や気候風土によって味が決まる。つまり、うちの酒を語る上では「すべての酒にほかにはない個性が光っていました。酒はその土地の胸のなかにはこんな思いがふくらんでいく」「佐渡にしかない魅力や価値を広く発信していくたい」と夫に連れられ、丘の上に建つ廃

