

学び舎が
再び輝く
第二の人生

事例 2

尾畑酒造(株)

「学校蔵」での酒造りで 佐渡と日本酒のファンを拡大



平島 健 社長

佐渡の銘酒「真野鶴」の醸造元、尾畑酒造(株) (平島健社長) では、廃校となった小学校を活用して酒造りとワークショップを行う「学校蔵」を2014年にオープンした。日本酒の翹づくりと仕込みを体験希望者と共に行い、海外からの参加者も集める。また、「学校蔵の特別授業」として島内外の人々が集うワークショップを開催。地元地域に刺激を与えながら、佐渡島と日本酒のファンづくりを行っている。

「トキと共生する佐渡の里山」が世界農業遺産に選定されている佐渡島の西側、真野湾と日本海を見下ろす丘の上に旧西三川小学校の木造校舎は立つ。「日本で一番夕日がきれいな小学校」と地元では称されていたが、少子高齢化と過疎化が進行する中、この西三川小学校は二〇一〇年に廃校となった。

佐渡は日本の縮図 酒造りの力で廃校再生

旧西三川小学校の校舎を「学校蔵」として再生させた尾畑酒造(株)は、同校のある旧真野町に立地する。代表銘柄は「真野鶴」。二〇一〇年以降に限っても全国新酒鑑評会で金賞十二回、世界的なワイン品評会「IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)」の「大吟醸部門」「純米酒部門」で計三回ゴールドメダルを受賞する実力蔵元だ。「〇四年、私は佐渡が合併により一市となった後に組織された佐渡市学校教育環境整備検討委員会の民間委員に委嘱されました。そしてその業務の一環として島内のすべての学校を視察

する機会に恵まれました。中でも素晴らしいと感じたのは、真野小学校に統合される方向性がほぼ決まっていた西三川小学校の景観です。すでに三〇〇〇年に廃校となっていた西三川中学校は、校舎が荒れ果てた寂しい姿となっており、西三川小学校を同じようにしてはいけないと強く思いました」と語るのは、尾畑酒造の平島健社長だ。

同氏は東京出身で、角川書店で雑誌編集に携わっていたが、結婚を機に佐渡に移り、一九九五年に留美子夫人の実家の尾畑酒造に入社。〇八年に、五代目蔵元および社長に就任した。

「〇八年、私は娘の通う真野

企業データ

尾畑酒造(株)

所在地 新潟県佐渡市真野新町449

☎0259-55-3171、☎0259-55-4215

<https://www.obata-shuzo.com/>

事業内容 清酒の製造・販売

創業 1892年

資本金 1000万円

社員数 30名



「学校蔵」として再生した旧西三川小学校



オール佐渡産の「学校蔵」

小学校のPTA会長を拝命します。統合で三十数名の児童を受け入れることになった真野小学校と西三川小学校の間で交流事業や会議が何度も開かれました。そこで、母校がなくなる児童や保護者の寂しい気持ちにも接しました。廃校後の利活用について市に尋ねると、計画はないし、民間の担い手もないとの返事です。自分たちにはできることは何かと妻と相談して、酒蔵しかないという結論に達したのです

酒造り、学び、共生、交流の柱

こうして二〇一〇年秋、平島夫妻は、「学校蔵」プロジェクトをスタートさせる。

「佐渡への観光客は、一九九〇年頃の年間百二十万人をピークに減少を続けています。また、新潟県の酒の出荷量も私が佐渡に来た一九九六年頃から減少が続いています。一年からは売上も回復し始め最近では好調ですが、当社の売上も毎年減っており、悩んでいた時期でもありません。単に酒を造るだけではなく、かつては子どもの声で溢れていた学び舎を、地元・佐渡や当社、そして酒造業界が共に未来を夢見る場所にしたかったのです。そこで打ち出したのが、『酒造り』『学び』『共生』『交流』の四つの柱でした」

年間の賃借料は三十万円程度。理科教室を仕込み部屋に大改装

し、醸造機械を入れた後、稼働を始めたのが一四年。タンク二本分、約二二〇リットル（四合瓶で約三千本）を醸造。翌年にはタンクを四本に増やした。伝統製法を基本としており、多くは機械を使う酒を搾る工程も、布袋に醪を入れて手動で搾る「槽搾り」を採用している。「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」にも認定される酒米「越淡麗」をはじめとした佐渡産米で純米酒を醸したのち、そこに佐渡産の杉材を浸漬し、口に含むと膨らむ木の香に木造校舎を感じる工夫をしている。銘柄は「学校蔵」。すべて完売で注文に応じ切れていない。平島社長は「当面、タンクをあと二本増やしたい」と語る。将来的には人員と設備を増強して年間タンク四十本分を醸造する計画だ。

海外からも参加者が集まる仕込み体験

酒造りの作業は通常、秋から冬場に行われるが、学校蔵では、尾畑酒造本体の酒造りが終わった、五〜八月に行く。そこで、厳密な温度管理と冷蔵のための

設備を入れ、夏場でも酒造りができるように設計した。麴づくりと、酒母に麴、蒸米、水を段階に分けて加えていく「仕込み」の作業を一回につき三〜五名程度受け入れ、一週間、学校蔵に通って体験してもらう取り組みも行っている。二〇一七年には、スペイン・カタルーニャ地方で「SAKE」を造る醸造家も参加した。海外で日本酒の輸入を営む外国人が参加するなど、国内外のさまざまな人たちが体験に訪れた。「皆さんが驚くのは、仕込みそのものだけでなく道具や器材の洗浄、メンテナンスなど地味な作業に多くの時間を使っていること。麴と酵母という微生物を相手にする酒造りは衛生環境が大切だと気づいてくれます」

企業とのコラボレーションも実施しており、これまでにプレジデント社のグルメ雑誌「dancyo」のWEB版編集部が仕込み体験に参加、タンク一本を買い切り、同誌の公式通販サイトを通じて販売した。「産経新聞」は過去三年間、新潟支局の社員が参加、レポート記事を

掲載すると共に、自社ブランドの酒を販売している。この他、NTT、不動産会社、百貨店などが仕込みを体験、多くの企業が興味を持っているという。

また、日本の縮図である佐渡島から「島国ニッポンの未来」を考える「学校蔵の特別授業」を開催し、島内外の人たちの学びと交流を実現した。「特別授業」は、一四年から毎年六月に一日だけ開かれている。講師は

日本総合研究所調査部首席研究員の藻谷浩介氏、東京大学社会科学研究所教授の玄田有史氏、立命館アジア太平洋大学学長の出口治明氏が務めている。ちなみに、一八年は藻谷氏が「地方通いのススメ」、玄田氏が「共生する働き方」、出口氏が「混ざって学ぶ」をテーマに授業をした。その後で全員参加のグループセッションなどが開かれる。誰もが真剣に発言、議論し、白熱した授業になるという。

高校生から七十代の高齢者まで参加し、佐渡と島外在住者が半々ずつだ。当初は三十名からスタートして、直近では百二十名まで増えた。

「ユニークな人々が集まっています。地元の高校生が七、八名ほど参加してくれますが、大人と一緒に議論し、彼らが発表することもあります。さまざまな知見を持った島外の人たちとの交流で刺激を受け、生き方のヒントや将来への希望を見つけにくれたらと願っています」

組合と新潟大学が協力 「日本酒学」を開講

二〇一五年には佐渡の和太鼓アーティスト集団「鼓童」のイベントであるアースセレブレーションに協力、学校蔵酒テイスティングという催しも開いた。このように、学校蔵は島内外の人たちが交流する地域コミュニティの拠点となっている。

また、酒造りのエネルギーも「佐渡産」を目指し、太陽光パネルを導入した。佐渡市の協力の下、東京大学国際高等研究所サステイナビリティ学連携研究機構と昭和シェル石油、ソーラーフロントティアによる共同社会実装事業として学校のプール跡に太陽光パネルを設置して、一四年から発電を開始。その後さ

らにパネルを増やし、一七年には、つくり出す電力が年間の使用電力を超えて、電力に関して は、理論上一〇〇%再生可能エネルギーでの酒造りを実現した。平島社長は、学校蔵の活動を通じて「日本酒および真野鶴ブランド、さらに佐渡のファンづくりをしたい」と語る。

「佐渡に来る人が少しでも増えれば地域活性化につながる。島外の人たちと交流する中から両者に気づきが起これば変化も始まる。学校蔵がそんな場になってほしいと思っています」

新潟県では日本酒をめぐるユニークな活動も始まっている。新潟県、平島社長が副会長を務める新潟県酒造組合の協力のもと



「学校蔵の特別授業」

と、新潟大学では、一八年四月に日本酒学センターを設置した。日本酒学（サケオロジー）とは、日本酒に関する領域横断的な学問で、原料、微生物、醸造・発酵、流通、販売、マーケティング、健康など総合的に研究する新しい学問だ。

「日本酒が世界の酒に発展するきっかけになってほしい。ワイン造りはボルドーで学ぶというように、酒造りを新潟で学びたいという人たちが増え、佐渡はその奥座敷として、ウイスキーの聖地と呼ばれるスコットランドのアイラ島のような存在になればと願っています」

日本酒学の学生向け講座は定員二百名に八百名超の応募があり、市民向け公開講座はわずか二日間で定員に達したという。

「学校蔵の設備にはかなりのコストがかかり、心配されましたが、十年、二十年先を見越した投資と考えています。事業性をさらに高め、この地域で生きていく希望のシンボルにしていきたい」と平島社長は語る。

ルポライター 吉村克己