

【第三種郵便物認可】

日本経

新潟県佐渡市で廃校となつた小学校を酒の仕込み蔵に再生し、体験プログラムを実施しているのが地元、尾畠酒造の「学校蔵」だ。毎年タンク1本につき3~4人を1週間受け入れる。6年目を迎えて、最近は外国からの参加者も多い。講師を招いた「特別授業」には島内外から120人が参加するなど、学びを通じた交流の場となっている。

7月6日。4人の研修生が原料の水やコメなどを3回に分けて仕込む「三段仕込み」の作業に取り組んでいた。この日はプログラムの6日目。

蒸した酒米を冷ましたり、タンクの中をかき交ぜるなどの工程もさすがに手慣れた様子だ。今年は計10人を受け入れており、7人は海外からの参加だ。オーストラリアから来たというトーマス・サットンさんは実際に酒造りに携われたのは貴重な体験。学校蔵がなかつたら佐渡に来るとはなかつたと思う。美しい場所で大都市にはな

廃校で酒造り体験

(佐渡市)



体験プログラムは3~4人を1週間受け入れる

新潟 まちづくり 人づくり

学校蔵は「日本で一番夕日がきれいな学校」とた」と話す。夕日がきれいな学校」とた」という感想もよく聞うたわれながら、2010年に廃校となつた旧西三川小学校を尾畠酒造が借り受け、夏に仕込み蔵として活用している。体験も、自社の事務や営業の社員に酒造りを知つて借り受け、夏に仕込み蔵として活用している。体験も、自社の事務や営業の社員に酒造りを知つてもらう研修として実施したのが始まりだった。

「酒造りを伝えていく」との思いで一般の人への受け入れに踏み切ったのが始まりだった。翌年、学校蔵を訪れたイベントを開催。スペインからの参加者の友人が、都内で外国人向けに酒の増加につながれば」と期待する。

世界中から人集う拠点に

世界中から人集う拠点に期待する。交流を担うもう一つのプロジェクトが、体験プログラムと同じ年に始めた多様な視点で「地域」を考える「特別授業」。毎年6月に日本総合研究所主席研究員の漢谷浩介教授の玄田有史氏らを招き、学校よろしく1時間50分の授業を3コマ実施する。最後の4コマ目はディスカッションだ。

初年度の参加人数は40人だが、現在の定員は120人。島外からの参加者は海外を含め半数を占める。年齢も10代から70代までと幅広い。これまで取り上げたテーマは「地方で起業」「世界から佐渡を見る」など。尾畠留美子専務は「多様な人たちが同じ場所で一つのことを一緒に考える。毎回、参加した人たちの発想に変化が生まれるので感じる」と話す。

かつて地元の児童が通つた学びやは時を超えて、世界中から人が集う拠点へと、その姿を新たにしている。(小田原芳樹)

日本経済新聞

7月18日

木曜日