

日本経済新聞

5月12日

火曜日

佐渡の廃校で清酒造り

清酒の少量製造を認める「清酒特区」に認定された新潟県佐渡市で、廃校を酒蔵とした酒造りが始まる。尾畑酒造(同市)の醸造施設「学校蔵」が、清酒の製造場所として承認された。5月中にも仕込みを始めるほか、清酒製造を体験したい人の募集も近く始める。日本酒を軸に佐渡の地域活性化につなげる。



「清酒特区」に認定された新潟県佐渡市で、清酒の仕込みを始める尾畑酒造の「学校蔵」

尾畑酒造の施設、「特区」で承認

「清酒特区」は、酒造り体験を通じて地域活性化を目的とする特例制度で、2019年12月に新設された。製造免許の取得に必要な製造量や所在地の規制が緩和され、小規模施設でも酒造りができるようになった。佐渡は3月に同特区に認定。学校蔵での仕込みが始まれば、区内での清酒造りは全国初になるという。

尾畑酒造の学校蔵はこれまで、リキュール製造免許でリキュールを製造してきた。今後は日本酒の製造ができるようになる。生産能力は最大年30キリで、20年は6キリを仕込む計画だ。佐渡産米を使用し、5～8月にかけて仕込む。7月からの仕込みには国内外から募った体験者に1週間、佐渡に滞在してもらう。新型コロナウイルスの感染状況に応じて、オンラインでの体験なども検討する。