

日本酒の仕込みを控えた学校蔵のタンクの前に立つ平島健社長＝14日、佐渡市西三川

「清酒特区」第1号の佐渡市

学校蔵での醸造に本腰

地域活性化に向けた新たな特区「清酒特区」の第1号に、佐渡市がこのほど認定された。制度の適用を認められた尾畑酒造（真野新町）は24日、旧西三川小学校校舎を使った「学校蔵」で日本酒造りをスタート。夏には仕込み体験の希望者も募る予定で、「日本酒や佐渡のコアなファンを増やしたい」と意気込む。



尾畑酒造 体験希望も募集へ

尾畑酒造は2014年から、本社と約10km離れた学校蔵で酒造りをし、国内外の体験希望者も受け入れている。ただ、清酒製造は同じ法人でも製造場の所在地ごとに免許を取る必要がある。製造量の条件も厳しいことから、学校蔵では比較的条件が緩やかなリキュールの製造免許を取得。純米酒に佐渡産杉を漬け込んだリキュールを製造してきた。

清酒特区の誕生でこれまでの免許取得のネックが解決するため、同社は市に申請を働き掛けた。市が申請したところ、3月17日付で特区として認められた。

清酒特区 2019年12月、構造改革特別区域法を一部改正して新設。既に清酒製造の免許を受けている酒蔵が、地域活性化のために清酒製造の体験施設を増設する場合、既存の製造場と一体とみなされる。ことし3月に、佐渡市と大分県宇佐市が第1号として認められた。

学校蔵での日本酒造りは24日の洗米から始まる。5も店頭に並ぶ予定。同社の平島健社長は「学校蔵で日本酒を造れるようこそしヒカリを使うなど、棚田保全にも協力する。仕込み体験には例年、海外からの参加が多いため、新型コロナウイルスの感染防止に配慮し、7月以降の仕込みしたい」と語った。

2020年(令和2年)

5月16日
土曜日

