

(第3種郵便物認可)



「(い)で、日本酒や佐渡のファンを増やしたい。ようやく新しい一步を踏み出せる」佐渡市にある老舗酒造の5代目蔵元は、地元の廃校舎を活用し、酒造りを通じた学習や交流の拠点となる「学校蔵」を開設した。今年3月、地域活性化につながる清酒の少量製造を認める全国初の特区内佐渡市が認定され、適用の第1号ともなった。

真野湾を望む高台にあった西三川小学校は2010年、統廃合で136年間の歴史に幕を閉じたが、「自分たちの手でこの学校を残したい」と木造校舎の活用に名乗りを上げた。春夏に酒造りを進められるように、温度管理が可能な仕込み室を設けるなど校舎を改修し、6年前から佐渡の酒米を使ってこだわりの製造を始めた。

量が少なくとも清酒が造れ

## 廃校舎「学校蔵」で酒造り

尾畑酒造社長 平島健さん 55



1964年、東京都西東京市生まれ。明治大学政治経済学部卒業後、角川書店に入社し、雑誌編集に携わる。結婚を機に95年、佐渡島へ移り住み、妻留美子さんの実家である1892年創業の「尾畑酒造」(佐渡市真野新町)に入社。2008年に5代目社長に就任した。新型コロナウイルスの感染を防ぐため、今年の学校蔵の特別授業は中止とし、仕込み体験は7月に限り実施する。6月から同社ホームページ (<https://www.obata-shuzo.com/home/>) に募集案内を掲載する。

るよつと、計画段階から特区の設定を働きかけてきたが、なかなか実現しなかった。当初から年間最低製造量が6キ・㍉で認められるリキュールの製造免許を得て、清酒に地元の杉を漬け込み、リキュール酒を造ってきた。

この春、佐渡市が特区となり、清酒の製造免許を持つ事業者が、酒造りの体験が可能な施設を特区内に設けた場合、既存の酒蔵と同一の製造所と見なされるようになった。新たな免許の取

得は不要で、年間最低製造量60キ・㍉の規制がなくなり、学校蔵で清酒の少量製造ができるようになった。

学校蔵ではこれまで、日本の将来を考えるシンポジウム「特別授業」を開講したり、1週間の仕込み体験の機会を提供したりしてきた。海外からの参加者もあり、仕込み体験を機に香港から佐渡へ移住してきた人もいる。

「少しずつ製造量を増やすことで、体験の機会や交流の輪も広がる。地域の未来の希

望にもなる」新たな挑戦が本格化している。

—記者から—

平島さんは、日本酒離れや佐渡を訪れる観光客の低迷などもあり、「努力しても結果が出ないことが続いた」と振り返る。それでも「酒造りは地域に根ざしたい仕事だ」と言い切る。淡々とした語り口だが、着実に物事を進める力強さを感じた。

(山崎栄二)