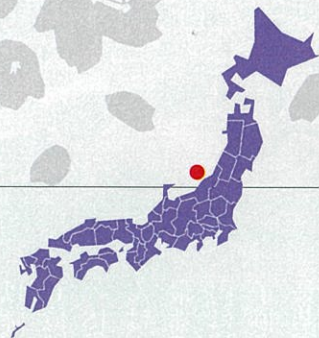


清酒特区1号! トキの舞う佐渡島へ世界から人を呼ぶ学校蔵

# 真野鶴

MANOTSURU

## 新潟県佐渡市真野新町



5月10日、日本初の清酒特区が佐渡島でスタートした。尾畑酒造が廃校を活用した学校蔵だ。酒造り体験を通して地域の活性化を図り、観光の目玉を目指す。始まりは2011年、「日本一夕日がきれいな小学校をなんとか残したい」と一念発起した5代目の尾畑留美子さんと夫の健さん。景観を生かし、酒造りで訪れる人たちと交流を図る場を考えた。口コミで国内外から体験希望者が訪れた。だが学校蔵での日本酒製造免許がないため、佐渡の杉材を浸してリキュールとして販売。3月に佐渡市が特区認定され、日本酒醸造が晴れて可能になり、5月下旬から酒造りに入った。原料米と水はもちろん、太陽光発電で電気まで賄うオール佐渡産の酒仕込み。新潟県が開発した酒米の越淡麗は「朱鷺と暮らす郷づくり」

認証米をメインに使う。この認証は絶滅寸前のトキと里山を守る環境保全型農業で、トキの餌となるドジョウやカニをよみがえらせる農法だ。07年からの取り組みが実を結んで、トキは約400羽の生息が確認され、島の9割以上の田んぼが減農薬栽培田に。また、去年から棚田の保全にも協力し、その米でも酒を醸す。

想像だにできなかったコロナ禍の中、「自由な移動と人との接触を制限され、酒の役割は、人と人をつなぐことだと改めて思う。日本の縮図といわれる佐渡島は、便利さや最新のものはないけれど、自然との共生という生き方がある」と留美子さん。学校蔵の校訓は「幸醸心」。酒造りを通して幸せを醸す蔵だ。

**PROFILE** 酒食ジャーナリスト。日本古来の食の良さを啓蒙。著書に『厳選日本酒手帖』『ゼロから分かる! 図解日本酒入門』など。

Obatashuzo



a 夕日が美しい学校蔵からの眺め。b 学校蔵前で。右から尾畑酒造の尾畑留美子さん、社長の平島健さん、学校蔵杜氏の中野徳司さん、蔵人。c 仕込み蔵。d 蒸米。e 麴室。f 学校蔵の酒。g 「真野鶴 朱鷺と暮らす」。h 佐渡市岩首の昇竜棚田でコシヒカリを栽培。i 田植え。j 昨年9月末の収穫前。農家の大石惣一郎さんと。k 「朱鷺と暮らす郷づくり」認証米の田んぼ。l ソーラーパネルを設置し自然エネルギーを導入。



真野鶴 学校蔵

**DATA** ▶ 尾畑酒造・新潟県佐渡市真野新町449 ▶ 代表銘柄：真野鶴 大吟醸・万穂、真野鶴 辛口純米酒 ▶ 杜氏：工藤賢也（本蔵）、中野徳司（学校蔵）▶ 主要な米の品種：越淡麗、五百万石、山田錦、コシヒカリ