

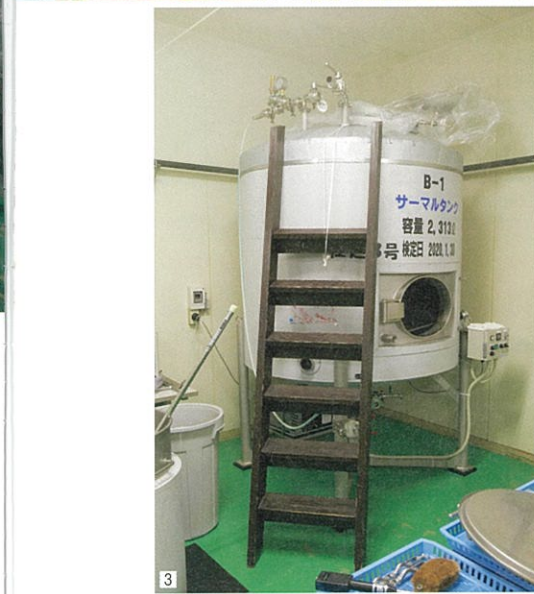


右から「同じ空の下シリーズ」の夏限定酒「真野鶴 見上げてごらん 純米吟醸」、朱鷺認証米を使った「純米吟醸 朱鷺と暮らす」、龍のめぐみ (酒蔵DATA→P32)



学校蔵に掲げられている「幸醸心(こうじょうしん)」は尾畑酒造の社訓。酒造りを通して幸せを醸す

4 学校蔵での酒造り。元理科室だったコンパクトなスペースで米を蒸し、広げ、仕込み作業まで行う。麹室は別室。5 2019年6月に開催された「学校蔵の特別授業」の様子。14年から開催している特別授業の統一テーマは、日本の縮図「佐渡から考える島国ニッポンの未来」



3 今年の春、学校蔵で初めて仕込んだスパークリング「微発泡 純米大吟醸 真野鶴」で使用した二次発酵用のタンク



1 木造2階建ての旧西三川小学校を再生させた学校蔵。高台からの海景色は時間を問わず美しい。  
2 学校蔵2階の踊り場に新設された「角打ちBAR」。佐渡の木材を使用



尾畑酒造専務 尾畑留美子さん 島在住歴48年  
学校蔵社氏 中野徳司(なかのとく)さん 島在住歴45年  
尾畑酒造社長 平島健さん 島在住歴25年

# 「真野鶴」 尾畑酒造



## 学校蔵を舞台に チャレンジ&発信

「日本で一番夕日がきれいに見える小学校」と言われた旧西三川小学校が廃校になったのは2010年。尾畑酒造社長の平島健さんはそれを知り、136年の歴史をもつ丘の上の学舎を生かす方法を模索。「学校蔵」構想に行きついた。

学校蔵では14年から夏季に酒造りを行っている。オール佐渡産にこだわり、08年から契約栽培している佐渡相田ライスファームの牡蠣殻農法による減農薬・減化学肥料の酒米「越淡麗」などを使用。搾った後に佐渡産の杉材を漬け、樽酒風味のリキュールとして商品化してきたが、20年3月に佐渡市が清酒特区第一号となり、同年5月から学校蔵での清酒製造が可能になった。構想から約10年。その第1号となったのが岩首昇竜棚田で栽培したコシヒカリを使った「龍のめぐみ」だ。棚田を抱える問題に対し、そこで栽培した米を使って酒を醸すことで、日本の原風景である里山の魅力や課題を発信していくことを目指している。

学校蔵では仕込み体験や年に1回の「学校蔵の特別授業」を実施。コロナ禍で20年は中止した「学校蔵の特別授業」だが21年はオンラインで開催。日本総合研究所首席研究員の藻谷浩介さんら

## 酒造りは 地域を感じる仕事

を講師に、200人以上が参加した。学校蔵から島の魅力を発信し続ける。

尾畑酒造では現在8人の移住者が働き、新商品の企画やラベルデザインなども担当。自己実現のために挑戦する人たちの雇用について、平島社長は「時間的には短くても定職をもつことで安定した島暮らしができ、彼らのサポートの場になれば」と思いを語る。土地の米、水を使い、この地の人が醸す日本酒造りに関わることで、移住者が佐渡の本質を体感することもできる。

コロナ禍を受け、尾畑酒造の本蔵では酒蔵見学や試飲の方法を変えた。対面だった試飲はサーバースタイルに。しかしコロナ禍はマイナスだけではなく、専務の尾畑留美子さんは言う。「動きが止まり、ここにいないから見えなかったことがあります」。改めて日本酒の役割とは何かを考え、20年夏に「同じ空の下シリーズ」をリリース。たとえ離れていても同じ空の下で乾杯することで通じ合える、というメッセージを込めた。「日本酒はふるさとの物語を伝える語り部。外へ出て佐渡を伝え、佐渡を知った人が島にやってくる。その潤滑油でもあります」と尾畑さん。島酒の力を信じ、突き進む。