



運がよければ、飛び魚の刺身やフライも味わえる。ちなみに佐渡は寒ぶりが有名だが、大将の鶴間博之さん（写真左）によると、「豚肉にたとえるなら、夏のぶりはヒレ、冬はロース」。脂が軽いのった夏のぶりが絶品だった。

**鮪 長三郎**

佐渡市新穂81-4  
0259-22-2125  
営業時間：11:00～22:30  
定休日：第2・4月曜、第1・3・5日曜  
(1・8・10月は変動あり)



学校蔵は「酒造り」「学び」「環境」「交流」を4つの柱とし、さまざまなワークショップも行っている。



学校蔵カフェでは、スイーツやドリンクのほか、酒米を使ったリゾットやカレーも食べられる。

**学校蔵カフェ**

佐渡市西三川1871  
090-4327-3614  
(電話受付は営業時間内のみ)  
営業時間：  
[水、木、金、土] 11:00～16:00  
※冬季及び年末年始は営業日が異なるため、営業カレンダーを確認のこと。

妻をめぐり、その後函館に行き、同地で亡くなっている。

**尾畑酒造の新しい挑戦 酒造りができる「学校蔵」**

新潟は、酒蔵数全国1位を誇る真正銘の「酒処」だ。佐渡にも5つの酒蔵があり、その1つ、尾畑酒造は「真野鶴」で知られる。同社は2014年から、「学校蔵」というじつにユニークな取り組みをはじめている。

学校蔵は、海を一望できる丘の上にある。「学校蔵は、旧西三川小学校を仕込み蔵として再生した場所です。旧西三川小学校は「日本で一番夕日が見える小学校」といわれていましたが、少子化のため2010年に廃校になってしまいました。136年の歴史を持つこの木造校舎をなんとか残せないかと考え、ここで酒造りをするにしました。こう語るのは尾畑酒造の尾畑留美子さんだ。

木製の下駄箱が並ぶ正面玄関から入ると、木の廊下が左右に伸びている。奥に進むと旧理科室と準備室があり、ここで酒造りが行われている。尾畑さんとともに我々を迎えてくれたご主人で代表取締役社長の平島健さんによると、「真野新町にある本社蔵では冬に仕込みを行うので、こ



**尾畑酒造株式会社**

佐渡市真野新町449  
0259-55-3171  
営業時間：9:00～16:00

では夏に仕込みを行っています。材料はオール佐渡産が基本で、「学校蔵の酒造り体験プログラム」も実施しています」とのこと。

同プログラムは、製麹・三段仕込みを中心に行う1週間コースと、酒母工程から製麹・三段仕込みまで体験できる20日間コースがある（本年

度の募集は終了。「素人がこれほどまでに本格的に酒造りを体験できる施設は日本でもここだけでは？」と驚く編集長は、自分もいざれ参加してみたいと、平島さんに相談していた。いつの日か、「土屋守と一緒に醸そう！学校蔵の酒造り体験プログラム」が実施されるかもしれない。乞うご期待である。

なお、これまで学校蔵に入れるのは、関係者あるいは酒造り体験の参加者のみだったが、今夏からカフェがオープンし、一般客も利用できるようになった。日本海を眼下に眺めながら麹や酒粕を使ったメニューを味わえるので、ドライブの休憩がてら立ち寄ってはいかがだろうか。「酒蔵に行ったからには試飲をしたい」という愛酒家は、学校蔵から車で約15分、真野新町にある本社蔵へ向かう。酒蔵ショップにて試飲が可能だ。

**編集長のお墨付き！ 必食の佐渡グルメ3選**

佐渡に来たら、地元グルメももちろん堪能しておきたいところ。とくに魚介はすばらしく、どの飲食店でも新鮮な魚を食べられることうけあいだが、寿司を食べるなら、島で1、2を争う「鮪 長三郎」がいい。



イチオシは、佐渡産の魚介を味わえる「おまかせ」3500円。ちなみに「鮪 長三郎」の前身は食堂。その名残でラーメンやカレーもあり、こちらも人気。