

廃校舎を活用した学校蔵の「酒造り体験」が島のファンづくりに貢献!!

佐渡島には、米と水にこだわった酒造りに取り組む老舗酒蔵が5軒ある。そのうちのひとつ、尾畑酒造(株)が地域の廃校を酒造りの学びと交流に活用するプロジェクト「学校蔵」に挑戦、ここ数年で島にあらたな活気をもたらしている。

尾畑酒造(株)がこのプロジェクトに乗り出したのは2011年。前年に廃校となった佐渡市立西三川小学校(佐渡市西三川)の校舎を市から借り受け、13年から仕込み蔵としての再生に向けて、通常は酒造りに適さない夏場に仕込みができるよう、校舎内に「寒仕込み仕様の環境」を再現。断熱工事と冷房・空調設備を増強し、環境維持にかかる電気を太陽光発電システムでまかなう体制を整え、14年5月には実際に酒造りを開始し、翌15年には「島内外の日本酒ファンが参加できる酒造り体験ワークショップ」もはじめた。同社の平島健社長(57歳)曰く、プロジェクトの狙いはたんにここをあらたな生産拠点とすることではなく、「ワークショップを通して佐渡の酒と島のファ

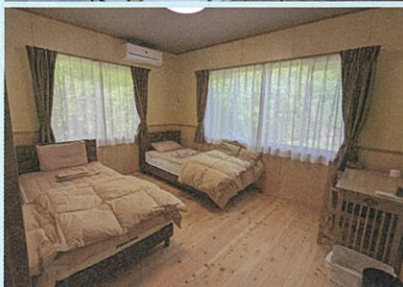
ン、リピーターを増やす」ことだという。

ワークショップの開催は毎年5~9月の学校蔵での酒造り期間に5~6回。「参加者はまず3日間かけて米麴づくりに取り組み、その後、米と麴、水を合わせる仕込み作業を3回にわけて4日間、計1週間にわたって本格的に酒造り工程を体験する」とのこと。かなり濃密な体験だが、連日、一日中作業に追われるわけではない。「午前中に作業に区切りをつけた後は自由に島巡りを楽しめる日もあるし、日本酒のテイasting会、酒米の圃場見学といったイベントも用意している」そうだ。そしてこの長期滞在期間中、参加者はきままって島各地の住民や事業者と交流するうちに仲良くなっていくとい

う。なかにはこの体験をキッカケとして佐渡島に移住した香港人女性もいるとか。「受講できるのは年間で20人ほどだが、島のファンやリピーターづくり、交流人口の拡大という目的は着実にたせていると思う」と平島社長は話す。さらに毎年6月には「特別授業」と題して100人以上が集まる交流イベントを実施(20年は中止、21年、22年はオンライン開催)、この6月には館内にカフェもオープン、近いうちに宿泊スペースも稼働するとのこと、コロナ禍後にはこの学校蔵を核とした学びと交流がさらに活発になりそうだ。

尾畑酒造(株) 学校蔵

佐渡市西三川1871 ☎0259-55-3171
www.obata-shuzo.com/home/gakkogura/#about



上右/学校蔵の外観。島西南部の海が見える高台に立つ旧西三川小学校はかつて「日本で一番夕日がきれいな小学校」といわれた 上中/酒造り体験ワークショップの様子(2022年5月)。作業指導にウェルカムディナー、期間中1回の昼食会、テイasting会、保険、ユニフォーム、実際に仕込みに携わった酒1本のプレゼント(体験後1~2カ月後)など込みで、体験費用は1人当たり8万円 上左/仕込みの工程などを学ぶための教室 下右/学校蔵での酒造り体験を核とした地域おこしに尽力する平島社長 下中/この6月に館内の元教室をリノベーションした「学校蔵カフェ」がオープン、麴や酒粕を使ったケーキや甘酒、酒米のカレーやリゾットなど、酒蔵ならではのメニューが充実 下左/近々、稼働予定の宿泊スペース。4つの個室とキッチンなどの共用スペースからなり、酒造り体験参加者の宿泊や会員制での貸し出しなどを予定しているという