



ふるさと
活性化の
挑戦者たち

Vol.10

尾畑酒造5代目蔵元

尾畑 留美子

人の「対流」を起こし、
世界につながる島へ



ただ訪れるだけではなく、
コミットする場をつくる

尾畑留美子さんは新潟県佐渡島に130年続く酒蔵「尾畑酒造」の娘として生まれ育った。大学進学で東京、映画配給会社でバリバリ働き、都会暮らしを謳歌した。しかし、父が病に倒れたのを機に、夫とともに故郷に戻り蔵を継ごうと心を決める。

「私が佐渡を変える！と意気込んでもうしたね」と笑うが、実際は5年間、何をやってもうまくいかなかった。八方塞がりの中で、留美子さんは一つの答えに辿り着く。「佐渡を変えられなくても、自分

内向きになっていた目が外を向いた。海外輸出に挑むものの売り上げが伸び悩む中で気付いたのは「特に世界では、酒米を何%まで削って……とスペックばかりを語っても伝わらない」ということ。

「この酒が生まれる佐渡がどんな場所かという『個性』を伝えなければ、と考えるようになりました。」

そんな中、「日本で一番夕日がかいれい」と謳われた島の小学校が少子化で廃校が決まった。「夫も私も、この風景、美しい木造校舎を残したかった」と留美子さん。そして「私たちには酒造りしかできない。日本酒を通じて佐渡ならではの環境、文化、魅力を発信していこう」と2014年、廃校は

醸造施設を備えた「学校蔵」として新たなスタートを切った。

敷地内に太陽光パネルを設置し、トキを守る減農薬減化学肥料栽培米を使うなど、エネルギーも原料も「オーガニック」の酒造りにこだわる。また、専門家を講

師に招いての「学校蔵の特別授業」や「一週間の酒造り体験プログラム」など学び舎ならではの企画が好評で、国内はもとより海外からも多くの人が佐渡を訪れるように。移住を決めた人もいるという。

「『お客さま』ではなく、『当事者』になってもらう」が留美子さんのモットー。学校蔵を訪れた人たちは宿や食事する店を自ら探し、島の人も直接関わっていく。「単なる交流ではない、島の人も巻き込む『対流』が起きる。それが佐渡の変化、そして進化につながるから。活発に対流するもろみがあるから。美味しい日本酒になるように。」

文：中津海摩子 撮影：ミヤジシロ



「学校蔵」として新たなスタートを切った。

敷地内に太陽光パネルを設置し、トキを守る減農薬減化学肥料栽培米を使うなど、エネルギーも原料も「オーガニック」の酒造りにこだわる。また、専門家を講



JALグループ機内誌 [スカイワード]

INTERNATIONAL EDITION

SKYWARD

2023 February

Obata Rumiko

尾畑酒造専務取締役、5代目蔵元。佐渡島生まれ。慶應義塾大学法学部卒業後、日本 Herald 映画(当時)に入社。1995年、酒蔵を継ぐために佐渡島に戻る。2014年から佐渡の廃校を仕込み蔵として再生させた「学校蔵プロジェクト」をスタート。同年「学校蔵の特別授業」を主催し、年に1回のワークショップを実施。15年「酒造り体験プログラム」を開始し、国内外の多様な人たちが長期滞在しながら酒を学ぶ機会を創出し、酒と佐渡島のアンバサダーを生み出している。22年、学校蔵内にカフェをオープン、研修用に活用できる宿泊設備を整える。資源もヒトもエネルギーも循環させながら酒造りを行う SATOYAMA 循環のサステナブル・ブルジョワリーを目指す。

1.東京の大学の研究室が学校蔵の中に開設。「高校までしかない佐渡の子どもたちに本物のアカデミックな刺激を感じてもらえたら」と留美子さん。2.学校蔵内にある眺望絶景のカフェ。3.「学校蔵の特別授業」は毎回超白熱！4.「人生最後の日に何をしたい？」と自問したとき、うちの酒が飲みたいと思った。それが故郷に帰るきっかけになりました！5.学校蔵で醸される酒「かなでる」シリーズと本蔵で手がける「真野鶴」。