



佐渡から考える「日本の未来」

## 廃校を酒蔵として再生、 「学校蔵」で未来への気づきを育む

佐渡島において、廃校を酒蔵として再生し、交流や学びの場としても活用する「学校蔵プロジェクト」が展開されている。酒造り体験プログラムを提供するほか、「佐渡から考える島国ニッポンの未来」をテーマにした特別授業も開催。島の内外をつなげ、様々な化学反応を起こしている。

### 酒造りを学ぶことは、 地域を学ぶことにつながる

佐渡の旧真野町にあった西三川小学校は、2010年に少子化のために廃校が決定。その美しい木造校舎を何とか残したいと手を挙げたのが、佐渡の日本酒「真野鶴」を醸造する創業1892年の老舗酒蔵、尾畑酒造だった。

尾畑酒造で廃校活用のプロジェクトを牽引しているのが、専務の尾畑留美子氏だ。尾畑氏は尾畑家の二女として生まれたが、大学進学を機に佐渡を離れ、卒業後は東京の映画会社で働いた。雑誌編集者の夫（現：尾畑酒造社長）と結婚して夫婦で佐渡に渡り、1995年に故郷の蔵を継いだ。廃校を引き取って酒蔵にするというアイデアは、夫からの発案だった。

「新しい酒蔵をつくるのは大変です。当初、私は反対していました。でも廃校になる西三川小学校の景色を実際に見て、一気に気持ちが変わりました。西三川小学校は『日本で

尾畑 留美子 Rumiko Obata

尾畑酒造株式会社 専務取締役  
1965年、佐渡の「真野鶴」蔵元の二女として生まれる。慶應義塾大学法学部を卒業し、日本 Herald 映画（当時）の宣伝部に所属。1995年に故郷に戻り、家業の蔵を継ぐ。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」を開始。2019年、内閣府の「日本の女性活躍推進プロジェクト」のCNNネットワーク用CMに出演。2019年、「新潟女性活躍アワード2019」受賞。2020年、The Japan Times「Satoyama大賞」受賞。

一番夕日がきれいな小学校」と謳われた学校です。その素晴らしい景色を失わせてはいけなかった」と思いました。尾畑氏は廃校舎を酒蔵に再生し、2014年に「学校蔵」をスタート。学校蔵では地元産の原材料を使って醸造し、太陽光パネルを設置して自然再生エネルギーでほぼ100%の電



1週間や20日間のコースで「酒造り体験プログラム」を提供。



力を賄うなど、オール佐渡産の酒造りを目指している。さらに、長期滞在型の「酒造り体験プログラム」や年1回の「学校蔵の特別授業」も行っている。

酒造り体験プログラムは1週間や20日間のコースで、清酒製造のコア部分である製麹から三段仕込みまでを体験する。それは佐渡のファンづくりにもつながっている。

「原材料の酒米や水について理解を深めれば、佐渡の土地を知ることになりますし、なぜ環境にやさしい栽培方法がとられてきたのかを考えたら、トキが生息する里山再生の話につながる。また、佐渡の酒造りの歴史をたどると、その背景には佐渡金銀山



旧西三川小学校の木造校舎を活用した「学校蔵」。毎年1回、6月に開催される「特別授業」には多様な人たちが集う。



の隆盛があります。酒造りを学ぶことは、地域を学ぶことにつながる。プログラム自体は酒造りの体験ですが、お酒を核にすることで、佐渡の自然や文化、歴史に触れるきっかけになります」

酒造り体験プログラムは2015年に開始し、これまでに累計70名以上が参加した。海外からの参加者もあり、多様な人たちが佐渡を訪れる機会をつくり出している。リピーターも多く、体験プログラムを経て移住した人も出ているという。

### 佐渡から日本の未来を考える 1日限りの「特別授業」を開催

「学校蔵の特別授業」は毎年1回、6月に開催する1日限りの白熱授業ワークショップだ。講師として藻谷浩介氏（日本総合研究所 調査部 調査部長、『里山資本主義』著者）、出口治明氏（立命館アジア太平洋大学学長）などが登壇し、ディスカッションを交えた授業を行ってきた。

「特別授業の大テーマは『佐渡から考える島国ニッポンの未来』です。佐渡の生物多様性や文化、歴史は『日本の縮図』と言われ、また、この島はいち早く少子高齢化が進む課題

先進地でもあります。でも、見方を変えれば、課題先進地は課題解決先進地にもなり得る。佐渡で未来へのヒントを得られれば、それは日本の未来につながるかもしれない。そうした思いで特別授業を開催しています」

特別授業では、10代から70代までが同じ教室で席を並べる。佐渡の人と島外の人はおおよそ半々であり、地元の高校生がいるかと思えば、海外からの参加者がいる時もある。職業も肩書きも様々だ。

「参加費は無料ですが、島外から佐渡に来るのは大変ですし、申し込みの際にレポート並みの文章を書かなければならないので、本気の人しか集まりません。学校という場所は年齢も肩書きも関係なく、みんな一人の生徒に立ち返ってフラットな関係を築きやすく、教室に入ると自然と学ぶ姿勢になりやすい。学校という場所には、そういう魔法があると思います」

尾畑氏は、多世代の参加者が混ざり合うことで、化学反応がたくさん起きているのを感じるという。

「特別授業は『答え』を求めて参加する場所ではなく、何らかの気づきを得て一歩を踏み出すきっかけの

場です。講師のお話やクラスメートとの対話を通して、自分に響く、自分が探し求めていたキーワードに出会う。『自分が抱えるモヤモヤを言葉にするとこれだった』と思えるようなキーワードに気づく。そうしたキーワードを1つでも2つでも見つけて、持ち帰ってくれたら大成功です」

学校蔵は近年も拡充を続けている。2022年、研修合宿に利用できる宿泊設備を整えたほか、カフェをオープンした。

「体験プログラムや特別授業には全国や海外から人が訪れ、国内外をつないできましたが、それは学校蔵の中で閉じていた側面もありました。カフェができたことで、地域の人たちが学校蔵を媒介にして外の世界とつながりやすくなったと思います。カフェでは、酒造りで出た酒粕などの副産物や麴を使った地域食材のメニューを提供し、食品ロス削減や資源循環にも取り組んでいます」

また、今後、学校蔵内に東京大学未来ビジョン研究センターと芝浦工業大学 地域共創基盤研究センターが設置され、本格的な活動を始める予定だ。

「研究者との出会いによって、佐渡で育つ子どもたちに対して、想像力が広がるような機会を提供できればと考えています。さらに今後、企業向けのコワーキングスペースを学校蔵内に整備していく計画です」

佐渡を拠点に大学や企業とも化学反応を起こし、日本の未来を変えるアクションにつなげていく。資源とエネルギー、さらに「人」も循環させるサステナブル・ブリュアリーとして、学校蔵は進化を続けている。 ■