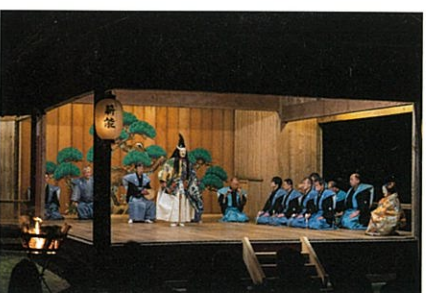




金銀山をはじめとする山々が連なり、島の中央には広大な田園風景が広がる佐渡島。生態系の多様性に加え、長い歴史の中で育まれた独自の伝統から、「日本の縮図」ともいわれるほど豊かな文化を持つ。その唯一無二の地に根ざす1892年創業の老舗酒蔵〈尾畑酒造〉が2014年から運営する〈学校蔵〉。廃校舎の元理科室を冷房完備の仕込み蔵に改修し、冬の気温と同じ環境を再現することで、醸造期間外の夏の酒造りを実現した。この独自の取り組みを通じ、多くの人に佐渡の魅力も知ってもらおうと、学校=学びの場として始めたのが「1週間の酒造り体験プログラム」。製麴や三段仕込みといったディープな蔵人体験ができ、今や世界中の日本酒ファンが予約待ちするほど人気を集めている。「私たちが提供するの、おもてなしではなくリアルな酒蔵の仕事のおすそ分け。そこで異文化交流もでき、いくつになっても成長できる学びの喜びが得られる、まさに学校のような酒造り体験です」と話すのは、5代目蔵元の尾畑留美子さん。参加者には、酒造り以外の時間は自由に地域を巡り、地元の人や食、環境と触れ合ってもらうことで、佐渡のファン作りにもつなげている。「学校で同級生ができ、地域の“ご近所さん”も増え、ここがいつでも帰ってこられる母校になったら」。佐渡の魅力も磨き、その価値を見出す人々をつなぐことで、人も循環する。サステイナブルな酒造りの可能性はまだまだ広がっていく。

1 学校ゆえに、生酛造りや山廃仕込み、槽搾りなど昔ながらの様々な製法にも挑戦。昇竜棚田の米を使用した酒も。色とりどりの音色を奏でるイメージから「かなでる/KANADEL」シリーズとしてリリース。2 4日間かけて行う三段仕込みが経験できるのも、1週間の酒造りプログラムならでは。3 地域循環を学ぶため、牡蠣殻を活用した独自農法など、減農薬・減化学肥料による酒米栽培の圃場見学も実施。山々が連なり、穀倉地帯が広がる島の環境も実感できる。4 官能を磨く酒実習は、各国の参加者の表現もユニーク。5 昨年より宿泊施設も設け、伝統製法による泊まり込みの麴作業も体験可能に。6・7 「発酵×地域食材」がコンセプトのカフェメニュー。

貴族・武家・町民文化が融合する多様性も魅力。



順徳天皇や世阿弥など、皇族や知識人が配流された歴史から、上方・江戸の文化が融合。能楽も盛んで、今も神社などに30余りの能舞台が残る。夏季は「新能」が見られる(写真右)。かつて世界一の産出量を誇った佐渡金山はユネスコ世界遺産暫定リストに記載。(北沢浮遊選鉱場)は東洋一の浮遊選鉱場で近代遺産の象徴。



尾畑酒造 学校蔵 新潟

「日本一夕日が見える小学校」を酒蔵に。「1週間の酒造り体験プログラム」は80,000円(交通費、1泊を除く宿泊費、食費は含まれない)。今年は全7回開催で、各回4名程度を募集。●新潟県佐渡市西三川11871 ☎0259-55-3171. obata-shuzo.com

七

佐渡島で酒造りを学ぶ。

豊かな自然と文化が溢れる日本最大の離島・佐渡島で、廃校が酒蔵〈学校蔵〉として蘇った。国内外から、日本酒愛好家が訪れるサステイナブル・ブリュワリーでの学びとは。



この日の参加者は香港とスイスから。1週間の作業で仲間意識も高まり、卒業生で組織する同窓会も設立されている。



日本海を見渡す〈学校蔵〉の 카페は昨年開店。日本酒飲み比べや、酒粕、麴、地域食材などを使ったメニューを提供。