

# Re:とりっぴい

島村 菜津

XXXVII

## 佐渡の有機米を使った純米酒 旧木造校舎に酒蔵と絶景カフェ

「朱鷺と暮らす郷づくり推進協議会」での講演会の翌日、有機農家の齋藤真一郎さんが車で佐渡島を案内してくださいました。

7月27日、ユネスコの世界遺産に登録された江戸期の佐渡金山だが、17世紀の開山から明治時代まで大いに栄えたことで、この島には重厚な神社仏閣や神楽が残っている。また、多くの人を養うため



加藤酒造の佐渡産純米酒「拓(ひらく)」

に100を超える棚田が切り開かれ、最盛期には200もの酒蔵があったという。だが、今も残るのは5軒だけである。

島の西海岸で、齋藤さんが、佐渡の有機米を使った日本酒づくりを続けてきた「加藤酒造」に寄ってくれた。1915年創業のこの酒蔵は、平成3年、廃業した別の酒蔵の地下水に魅了されて現在の地に移転したのだそう。

そして平成28年からは、すべての原料を佐渡産の米だけに切り替えている。

私のお目当ては、前日の懇親会で供された無農薬米のたかね錦を使った純米酒「拓(ひらく)」である。

すっきりとど越しのよい純米酒で、貴重な有機米を使いながら日常的に楽しめる価格である。岸田首相も

お気に入りだという。たまたま店にいらした会長のお加藤健さんが「無農薬の越淡麗(酒米)を使った純米吟醸『上弦の月』を味見して欲しかったな」ともですが、こちらはさらに人気で、すでに売り切れだった。

小さな店の前には、これまで小さな田んぼが眺えられ、無農薬米が育てられていた。

### Uターンし酒蔵を盛り立て

次に訪ねたのは、「学校蔵」という風変わりな名のカフェだ。それは木造校舎の旧職員室をセンスよく改装したカフェで、海を見下ろす大窓からの景色は、まさに絶景ではないか。

案内してくれた尾畑留美子さんは、1892年創業の「尾畑酒造」の次女として生まれたが、慶応大学法学部で学び、大手映画会社の広報に勤務。実家を継ぐ気はまるでなかったという。

しかし、29歳の時、先代の父が病に倒れ、初めて自らの死を意識した。そして「人生最後の日に何がしたいかなと考えた時、ふと浮かんだのが、幼い頃、遊んだ仕込



学校蔵カフェ2階の教室にて。尾畑留美子さん。机や椅子は、サテライト研究室を構える芝浦工業大学の作品

み蔵だったんです。あの蔵で自分ちのお酒を飲みたいなど。こうして帰郷した留美子さんだったが、「最初の5年は何をしようまくいかなかった」という。

そんな時、新たな覚悟を促してくれたのは、東京生まれ、編集の仕事も辞めて、結婚を機に島に来てくれた夫で現社長の平島健さんだった。長年、日本酒好きの飲み友達でもあった。

それから留美子さんが積極的に外に出るようになると、海外への販路も開け、前杜氏の名を冠した

を提供している。

### 世代も国籍も超えた学びの場

佐渡島の自然は豊かで、その美しさを忘れられないものにしてくれるのは、その地で作られたおいしい食べ物だ。そして山海の幸、自然と共生する農産物をゆっくり味わえる上質な地酒がそろえば、文句なしである。

絶景カフェ「学校蔵」のメニューもフードロスを減らそうと酒かすや麴を使ったものばかり。太陽光パネルを設置し、エネルギー自給も目指す。数年前には宿泊施設を造り、昨年は持続可能な社会づくりを目指す東京大学・未来ビジョンセンターなどの研究室も生まれた。

懐かしい木造校舎は、世代も国籍も超えたわくわくするような学びの場として見事に息を吹き返そうとしていた。

「真野鶴万穂」が国際的な賞を受賞。佐渡でしか醸せない酒の魅力に開眼した留美子さんは、酒造りの三大要素、米、水、人に佐渡を加え、「四宝和醸」という言葉を編み出し、会社のモットーに据えた。



「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」の越淡麗を使った尾畑酒造の「真野鶴」(左)は、フランスのKura Masu「プラチナ賞」など受賞多数。右は、学校蔵のある西三川の棚田米(五百萬石)を使用した「かなでる」

### 酒造り体験プログラムが人気

そんなある日のこと、「日本一夕日のきれいな小学校」と称された木造の西三川小学校が2010年に廃校になると知った夫の健さんは、これを引き取って酒蔵にしたいと言い出した。最初は反対した留美子さんだが、促されるままに訪れ、校庭から海を眺めた時、「これは何としても残さなきゃ」と心が決まった。

改装や設備作りに苦勞し、ようやく稼働し始めたのは14年のこと



カフェから望める絶景

ことで本当に仲良くなる」のだという。

さらに毎年6月には、講師を招き、特別授業「佐渡から考える島国ニッポンの未来」を開催。「佐渡は課題がいっぱいですが、見方を変えれば日本の縮図。課題を解決する方法をみんなで考えることで、島国ニッポンのお役に立つていこうという授業です」。数年前からは、地元の高校生も参加し、島にいながら世界を感じられる場



2階には角打ちも



カフェメニューの一つ。酒かすのすに漬けた柔らかな鶏肉を使ったバーガー



文・写真 島村 菜津  
しまむらなつ

ノンフィクション作家。1963年長崎生まれ、福岡育ち。東京藝術大学卒。94年『フィレンツェ連続殺人』(共著・新潮社)でデビュー。2000年、食のNPOなどを取材した『スローフードな人生!』(新潮社)で、イタリア生まれのスローフード運動を日本に紹介。ベストセラーとなる。国内各地を歩いた『スローフードな日本!』(新潮社)、日本各地の先進的な町づくりを取材した『スローな未来!』(小学館)など著書多数。最新刊は『世界中から人が押し寄せる小さな村』(光文社)。講演活動も続ける。