

1 佐渡島の両翼と真野湾を見下ろす高台の上にある旧西三川小学校の木造校舎。それを尾畑酒造の二つ目の酒蔵として再生させたのが「学校蔵」だ 2 校舎内の仕込み蔵や宿泊エリアは非公開だが、一部の教室は見学が可能となっている。来訪者に開放された「図書室」でくつろいでいく人も多いようだ



1



2

校舎の奥にある仕込み蔵では、夏場に冬の環境を作って酒造りを行う。取材時には今年の仕込みの準備と、5月下旬から始まる「酒造り体験プログラム」の生徒受け入れの準備が進められていた



この場所ならではのメニューを楽しむ
風光明媚な丘の上の「学び舎」で

06
Visiting the school

佐渡市 | がっこうぐらカフェ
学校蔵 / 学校蔵Café

旧佐渡市立西三川小学校 (2010年閉校)

校舎には、往時の面影と積み重ねてきた歴史が色濃く残る。そして、手入れの行き届いた教室をのぞくと「学校」としての

時がまだ刻まれ続けていることに気付く。それもそのはず、この校舎は酒造りを志す人々の「聖地」として、現在も「学び舎」であり続けているからだ。これまで22カ国、約1800人の生徒がこの学校蔵を「卒業」したという。蔵元の尾畑留美子さんは「これからも、皆さんにとって大切な母校のような酒蔵を目指しています」と笑顔で語る。学校蔵の酒造りは夏が本番、今年もまた多くの生徒たちがこの「学び舎」を訪れる。

大海原を望む高台に立ち「日本一夕日がきれいな小学校」とうたわれた旧・西三川小学校。その旧校舎を活用したのが、尾畑酒造の「学校蔵」だ。かつての職員室を改装した「学校蔵カフェ」では、雄大な眺望とともに、酒かすやこうじを使った、ここならではのメニューを楽しめるのが魅力だ。

この校舎は酒造りを志す人々の「聖地」として、現在も「学び舎」であり続けているからだ。これまで22カ国、約1800人の生徒がこの学校蔵を「卒業」したという。蔵元の尾畑留美子さんは「これからも、皆さんにとって大切な母校のような酒蔵を目指しています」と笑顔で語る。学校蔵の酒造りは夏が本番、今年もまた多くの生徒たちがこの「学び舎」を訪れる。



「学校蔵の酒造りに興味がある方には仕込み蔵をご案内する『特別テイスティングコース』(要事前予約)もご用意しています」と蔵元の尾畑さん。手にしているのは学校蔵で仕込まれるお酒『かなでる / KANADEL』



人気の「酒粕(かす)バターチキンカレー」(1,000円)。酒かすの風味が香るカレーと、酒米「越淡麗(こしたんれい)」を使った14穀米のライスのマッチングが抜群。学校蔵の米こうじを使用した『学校蔵の麹甘酒』(400円) (左)や、お酒を飲める方には「利酒3点セット」(600円) (奥)もお薦め



発酵×地域食材をテーマにした、軽食から、スイーツ、ドリンクなどのメニューがそろそろ。写真の「さかすけティラミス」(600円)は、乳酸発酵酒かす「さかすけ」の風味が香る上質な甘さで口あたり

data

【学校蔵カフェ】
住◎佐渡市西三川1871
☎090-4327-3614(営業時間内のみ)
営◎11時～15時(金曜、土曜、日曜営業)
休◎月曜～木曜、臨時休業あり(HP、インスタグラムの営業カレンダーを確認)
P◎あり
【学校蔵 特別テイスティングコース】
※5日前までにHPから要予約(実施内容・料金等の詳細はHPを参照)



海側に面した旧職員室を改装した「学校蔵カフェ」は開放感にあふれ、大きな窓からの見晴らしは抜群