



①酒蔵のシンボルである杉玉が、何と小学校の軒下に！ ②尾崎酒造社長の尾畑俊一さん。時々学校へ法や花壇の手入れに訪れます。③校舎前のベンチからは、日本海を望む絶景が！ ④花壇のひまわりは、開花に向けてぐんぐん成長中。⑤社長の平島健さん。前職では、東京の出版社で編集をされていたそう。



佐渡の小学校で、 日本酒を造る。

すこし、
廃校
vol. 21
文・森田彩子
撮影・山本礼子

⑦廃校になったときのまま、最後の卒業生の文字が残された黒板。当時は12歳だった彼らも、今頃は大学生？ ⑧窓からセミや鳥たちの鳴き声が聞こえてくる。賑やかな夏下。眩しいほどびかびかの床は、歩くとき少し軋んでギョッと音を立てる。⑨仕込みに使う教室以外は、以前の状態を残して保存。体育館は、市民の方々がバドミントンなどをする交流の場として利用されている。

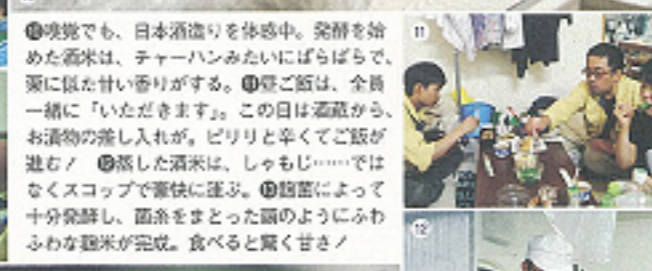


オール佐渡産の日本酒造り

本来は冬に行なう日本酒の仕込みを5月～8月にするため、仕込み室はきちんと冷房を効かせて冬場の室温を保っている。そんなの全然エコじゃない？ 心配はご無用、プールに設置した太陽光パネルで使用電力を補っているのだ。将来は100%電力自給も目指している。酒米、水といった原材料のみならず、香りづけに使用する杉葉や、エネルギーまでもオール佐渡産にこだわる日本酒「学校蔵」は、実際に尾崎酒造から数量限定で発売される。どんな仕上がりになっているか、ときどき。



上/創立136年の歴史に其を閉じた旧西三川小学校。現校舎は築50年を超える。下/配管や動線を検討し、理科室を仕込み室に改装。大釜での米蒸しは早朝に始められる。



⑩作業時間の半分は道具の洗浄と掃除。洗剤を使わずに水のみで清潔に洗う、地道で大切な仕事。⑪醸造中の酒は、定期的に分析器で度数や成分を計測。⑫蔵人の方々。左から近藤崇さん、社長である中野徳司さん、入社2年目の高津知幸さん。⑬タンクは現在4台。椅子で上り、中に入れて洗います。⑭樽詰め入りの容器を振って酒米に馴染ませる「種ふり」作業。

小学校からやり直したい。思ったことはあっても、こんな形で再び小学校に通学することになるとは。

新潟県は佐渡島、廃校になった小学校の校舎を改装した施設がある。その名も「学校蔵」。酒造りを学びたい人を積極的に生徒として受け入れて、米蒸し、麹づくりから仕込みまで、1週間で体験できる学び舎だ。

「佐渡で日本酒とはなんたるかを学んでこい」という編集長直々の指令を受け、降り立ったのは7月のこと。東京よりもいくぶん涼しく、心地よい風で稲田がさらさらと波打っており、

大人の飲み物である日本酒を、小学校で造り、学ぶ。なんともおかしな状況にも思えるが、そこには佐渡の「ここにしかない風景」を守りたいという、尾畑酒造の想いがあった。社長の平島健さん、妻である尾畑留美子さんが、この「学校蔵プロジェクト」の発起人。「島の廃校が雑草に覆われて朽ちていくのを見て、寂しいなあと思っていました」



尾畑酒造

新潟県佐渡市真野新町440

☎0259-55-3171 ⑧無休

本社酒蔵では「真野酒」を代表とした日本酒を醸造。学校蔵に関する体験日程などの詳細は、FacebookやHPにて公開しています。



佐渡まではジェットfoilで最短65分。船に乗ったり、酒を覗くかめと熱れるのも、船島の熱ならでの醍醐味だ。

すごい！
廃校

と、平島さんは言った。海に見える高台に建つ木造校舎、びかびかに光る深く濃い色の廊下。捨ておいてしまおうか。あまりにもったいないのではないかと。「新たな学びの場として、再生させよう」。2010年の廃校から4年後、「学校蔵」が誕生した。今年で、三日目の夏を迎える。

登校初日。仕込み室に入ると、大きな蒸し釜が白い湯気を上げて迎えてくれた。蒸し上がった酒米が、大きなスリッパで手際よくザクザクと布の上へ運ばれていく。その熱々の米を、素手で混ぜ返して冷風を当て、均一に冷ますことが私の仕事だ。私の先生である学校蔵の杜氏、中野藤司さんの手つきを真似、米と格闘する。手元は火傷するほど熱く、顔に当たる風は息が止まるほど冷たい。誰一人として言葉を発することもなく、ただ米を相手に仕事する。ふと顔を上げると、部屋は湯気で白くはやけていた。

蒸し米が約30度の適温になると、蒸し暑い部屋に移し、米に麹菌を撒く「種ふり」を行なう。種菌の入った容器を振りシャランシャランと音を立てると、黄緑色のゆらゆら（麹菌糸）が、ゆっくと蒸し米に降り立つ。一面に敷かれた真っ白な米、ゆらゆらを生み出す中野さん。魔法使いを見ているような、神秘的な光景に見入っていると、「はい、じゃあ、やってみるかい」と容器を渡された。えっ、見習いの私がやっていいんですか？ と思ったが、ここは学校蔵。借物ながら、きこちなくシャランシャランした。ゆらゆらをジッと凝視し、無意識に息を止めながら容器を握るが、思ったように均等にゆらゆらしない。「ただ上下に振るだけじゃ駄目。手首を回しながら振るの」。はい、先生。麹菌を撒いた米は、お布団をかけて夕方までねかせておく。おやすみなさい。

その日の夕方。「やり方が優しいなあ」と笑う中野さんに指摘されつつ、米の海を両手でかき回す。麹菌の活動により発生した熱を逃がす「切り返し」の作業。蒸したてのときは手にべたべたとくっついてきた米が、菌糸をまわって簡単にほぐれるように変化していることが、手の下で転がる米のこそばゆい感触から伝わってくる。子供の成長を見ているようで、遠慮に米が愛おしい。中野さん、麹づくりって、子育てみたいですね。「子供より手がかかるとよ」。そう応じる声は楽しげだ。

作業の流れを把握するのに必死で、傍観していることが多かった初日。それも各校4日目には、次の作業を讀んで動けるようになり、蔵人の仲間入りも果たした（気がした）。佐渡暮らしも板につき、通学路もすっかり覚えた頃には1週間が経っていて、あっという間に佐渡を離れる時が来た。

平島社長から卒業証書を授与され、港へ向かう車中に思った。佐渡に来たのに、見たのは稲田と米ばかり。日本海に沈む夕日はうっかり見逃したし、朱鷺だってまだ見ていない。会社があるので一旦東京に帰るとして、また近いうち佐渡に渡ろう。今回仕込んだ酒「学校蔵」が瓶詰めされる、9月がいかな。帰りたい母校が新しく増えたような、うれしい気持ちで新潟港行きフェリーに乗り込んだ。



日本海をオレンジ色に染めながら沈む夕日は、佐渡の空、すぐに沈んでしまうから、天気の良い日は見逃さないで。