

佐渡市の旧西三川小学校を改装して開いた酒蔵「学校蔵」で、首都圏や北陸で飲食事業などを展開する企業の社員2人が15日まで、酒造りを体験した。麴の作り方や仕込みの作業を学び、造った酒をオーダーメイドの商品として売り出す予定だ。



蒸し米をかき混ぜる
依田実久さん(左)
と山口直樹さん(左
から2番目) 13日、
佐渡市西三川

外食チェーン(東)の2人 学校蔵で仕込み

ふ「喇酒師」である依田さんは「仕込みの部屋は元理科室と聞いた。学校で酒を造るのはわくわくする」と笑顔を見せた。
2人が仕込んでいる酒は8月にも出来上がる予定。店舗を束ねる支配人の山口さんは「暑かった。重労働を肌で感じた。廃校で手作りした地酒というストーリーを伝え、提供したい」と意気込んでいた。
尾畑酒造は体験を通じ、酒造りの大変さや佐渡の魅力を知ってもらいたいと考えた。同社の平島健社長は「やってみないと分からないが地道な作業だ。その積み重ねが良い酒を生むことを知ってほしい」と話していた。

酒造り 飲食店に生かす

学校蔵は尾畑酒造(真野新町)の酒蔵で、ことしから仕込みの時期(5〜8月)に限り、体験プログラムを始めた。今回訪れたのは、本県と北陸地方の食材や地酒を提供する外食チェーンを展開する「セオリー」(東京)の山口直樹さん(33)と依田実久さん(25)。閉校した学校で地酒を造るという事業にひかれたといい、4日間にわたり作業を体験した。島外からの体験者は初めて。
13日は尾畑酒造の杜氏にお客に料理に合う酒を選