

「地域の元気と 幸せを醸す日本酒造り」

最近、日本酒が元気だ。2011年の全国日本酒出荷量は16年ぶりにプラスに転じた。新潟清酒に関しては、その後2012年、13年と二年連続で増加。種別でも特定名称酒と言われる純米吟醸などが伸び、高級酒志向が高まっている。また、大学生が主体的に運営する酒のサークルが全国各地で立ち上がり、セミナーや研究、酒米作りなど、様々な活動を始めている。このような若年層の日本酒への関心は、将来の市場創造にも心強い。

こうした国内需要回復の兆しに加え、さらなる追い風が海外でも吹いている。日本酒の海外輸出量はほぼ毎年増え続けており、昨年は初めて100億円を突破。官民一体となって取り組む輸出促進プログラム「國酒プロジェクト」も後押しする中、酒の生産地を巡る「酒蔵ツーリズム」で外国人観光客によるインバウンド需要を掘り起こす試みなど、輸出された日本酒の高評価が国内の地域活性化につながるというブーメラン効果が始動している。さらに、和食の無形文化遺産登録や2020年東京オリンピック開催を機に、日本食文化の一端を担う日本酒はその味わいと共に生産地の文化を世界に発信していこう。それぞれの地域で育まれた米、水、人、風土という唯一無二の素材と環境から生まれた酒が、その地域の語り部となるのだ。

当蔵も、地域の素材と環境を活かした新しい酒造りにこの5月から取り組んでいる。廃校になった地元の小学校を舞台にした「学校蔵プロジェクト」。日本で一番夕陽がきれいと言われた木造校舎で、酒造りを始めたのだ。佐渡産の素材に拘った酒造りはもちろん、いずれは酒造りが学べる場を提供して国内外から人を迎えることも計画している。地域コミュニティの中心であった学校を、酒を通して佐渡と世界を結ぶ交流拠点として再生させる試みだ。学校蔵の校訓は「幸醸心」。日本酒からも地域を元気に！その想いと共に、幸せを醸し出す酒を育んでいきたい。



尾畑 留美子

「真野鶴」五代目蔵元
尾畑酒造株式会社
専務取締役



学校蔵の校庭から臨む美しい夕陽と日本海