

朝日新聞

夏の酒、仕込み佳境

佐渡・尾畑酒造 旧小学校舎活用

夏にも日本酒を造って、みんなに飲ませたい……。通常、日本酒は秋から冬にかけて仕込み、春先に出荷されるが、真野鶴で知られる尾畑酒造（佐渡市真野新町）が旧小学校舎を改装して整備した酒蔵では、7月末の出荷を目指し、新酒の仕込みがたけなわだ。

真野新町の酒蔵から南に10キロ、日本海を一望できる高台に、旧西三川小学校舎を

利用した酒蔵がある。2010年に廃校。5代目平島健社長(50)は「新しい酒造りをして酒造りの学びの場とし、コミュニケーションを深める場所にしたい」と、市から借り受けた。理科室を改装し、仕込み部屋などにした。

昨年初めて、この酒蔵で新銘柄「学校蔵」を造った。「昨年は試行錯誤。今年からタンクを2本増やし



仕込み部屋で作業を続ける蔵人や体験者ら。中央奥が平島社長＝佐渡市西三川

て、本格的に造っていく」と平島社長。2230リットルのタンクを4本にして、佐渡産米と地元の水、こうじを使って、「酒母」という酒の元を造り、タンクに3段仕込みで仕上げていく。

室温を保つ機械の電力は、一部はソーラーパネルから供給する。室温は常に10〜15度に保たれている。

将来はすべての電力をソーラーで賄うといい、「佐渡産のエネルギーを使った日本酒造りなんです。かなり投資をしました。周囲は驚いていましたけど」と平島社長は力説する。

仕込みは5月末から始まり、同社は希望者に仕込みの体験も指導している。

平島社長は30歳まで、東京で情報雑誌づくりをしていた。結婚を機に、佐渡に渡り、妻尾畑留美子さん(49)の家業に入り、7年前に社長になった。「雑誌づくりも酒造りも、どんな商品をつくっていくかという点で同じもの。やっていて楽しいというのが一番なんです」と話す。

6日午後、酒蔵のある旧校舎で、「学校蔵の特別教室」と題するイベントを開く。「鳥と日本酒から考え

る地域の可
に、「里山
書で知られ
所首席研究
ん、東京大
教授の玄田
義などがあ
みは既に締