



新潟

新潟支局
〒950-0965 新潟市中央区新光町5-1千歳ビル
☎025・285・2121
FAX 025・282・2152
niigata@sankei.co.jp

長野支局
〒380-0826 長野市北石堂町1182
☎026・223・1212
FAX 026・291・5318
nagano@sankei.co.jp

甲府支局
〒400-0858 甲府市相生1-2-14
☎055・222・8808(代)
FAX 055・220・6376
kofu@sankei.co.jp

購読申し込み
☎0120・70・3034
配達集金
☎0120・34・4646
紙面・記事
☎0570・046460
Web
<http://www.sankei.com/region/region.html>

■おばた・るみこ 尾畑酒造専務、5代目蔵元。昭和40年、佐渡島の旧真野町(現佐渡市)で尾畑酒造の次女として生まれる。佐渡高、慶応大法学部。日本ヘラルド映画(当時)に入社し宣伝プロデューサーとして「氷の微笑」「レオン」などを手掛ける。平成7年、酒蔵を継ぐため佐渡島に戻った。尾畑酒造は明治25(1892)年の創業で、主力製品は地酒の「真野鶴」。

〈新潟〉佐渡島の酒蔵が廃校となった小学校を酒造場に改装し「学校蔵」としてよみがえらせた。酒造りに加え、酒造りを学ぶ場、さらには「特別授業」を開くなどして交流拠点の場にもなっている。日本酒「真野鶴」で知られる尾畑酒造(佐渡市真野新町)。映画の宣伝プロデューサーから転身した専務で、5代目蔵元の尾畑留美子氏(50)は、3年目を迎える学校蔵プロジェクトに佐渡を世界へと直接結ぶ可能性を見いだそうとしている。

(市川雄二)

Niigata 世@界

■出合ってしまった

新春に願う、ふるさとの未来 尾畑酒造5代目蔵元・尾畑留美子氏(上)

〈尾畑酒造から車で約10分。平成26年8月、島南西部の学校蔵で開かれた最初の特別授業には約40人が参加した。黒板にはチョークで「島と日本酒から考える佐渡の未来、日本の未来」。廃校から4年ぶりにチャイムが鳴り響いた。2回目は27年6月。2倍の約80人が集まり、東京や新潟市などから半数を占めた。2回目の3分の1はリピーターです。高校生8人が参加し、会話を引っ張っていったのを見て、違う価値観を持った多世代が集まる場は最近減っていたんだと感じた。多くの世代が一緒に地域にいる当たり前の事実を実感することによって大きな刺激をもらった。〈22年に廃校となった旧西三川小学校を同年夏、夫の平島健・同酒造社長(51)の案内で初めて訪ねた。佐渡に生まれ育った私が本当に佐渡がきれいだったと思ったのは初めてだった。島の両端を見渡せ、限りなく広がる空と海を見て、佐渡ならではの風景だと。そのとき(このプロジェクトを)やらねばならぬと思っ

かつての教室は改装され、仕込み蔵に姿を変えた



「学校蔵」から佐渡の魅力発信

廃校の小学校改装し「特別授業」

た。廃校だからというよりも、ここに合ってしまったのでやろうと思った。〈酒造りだけでなく、学びの場、交流、環境の場づくりを目指している。5、8月の仕込み期間中、酒造りを集中して学ぶ場を1週間ほど提供している〉社長には酒の伝道師を育てたいという考えがあり、お酒を学びたい人のために場所を提供したいと言っ

た。お酒造りは24時間やっているわけではない。空いた時間に島をめぐってもらうことで生産地を知り、ファンになってもらう。地酒は土地の風土が生み出していくのだから、作り手に加わる人が土地を知ること、お酒の魅力をさらに伝えてくれると思った。■黒板とチャイム 〈26年にスタートしたものの、どうやって生徒になってもうかが苦しかった。机も椅子もなかったが黒板があった。「チャイムをやる」と手伝ってくれた人が言ってくれ、黒板とチャイムの2つがそろったとき、もうできると思った。高校生から大企業の役員まで同じ生徒の立場なので、意外とみんなしゃべってくれた。知らないはずの20代の子が「懐かしい」と言っていたのがおもしろい。〈26年はタンク2本分を仕込み、約2200リットル(720リットル瓶で約3千本)の



平成26年に仕込んだ「第1期生」を前にする尾畑酒造専務の尾畑留美子氏。かつて小学校だった「学校蔵」にはメッセージが書き込まれた黒板が今も残る。佐渡市西三川

もらえる「登校日」を設けようかなと思っている。

■あくまで日本酒

〈最終的には年間でタンク40本を目指す。新規の酒蔵にも必要となる日本酒の製造免許は、60リットル(720リットル瓶で約8万3千本)以上の製造量が条件となるからだ。このため学校蔵の酒は現在、リキュールの免許で製造している〉学校蔵では、あくまで日本酒の製造方法にのっとり造っている。ただ、もろみを搾ってきた日本酒に佐渡産の杉材を漬け込むことでリキュールになると分かった。木のぬくもりが出るのではと考えた。でも、ジュースを混ぜてリキュールにするのは本意ではないので、いずれは日本酒の製造免許を取得したい。

〈初著の執筆依頼は26年11月。授業を再現してみようと方向が決まったのが27年6月だった〉書き上げるのは大変だったが、授業のことを多くの人に知ってもらいたかった。若い女性が東京でのイベントに来てくれた。これから地方とかかわっていくと考えている人で、びっしりと付箋が貼ってあり「参考になることが多かった」と。私自身は大段に構えた地方賛歌でも、地方への移住の強力プッシュでもなく「地方通いの勧め」的になればいいと思った。

■尾畑氏(下)は7日付以降に掲載します

新潟には世界に誇るべき農作物や食文化、職人技にとどまらない多様な製造技術がある。新潟から世界へ。グローバルな視点で活躍する人や企業、地域の取り組みを随時紹介する。

2日の暦			
〈先食〉旧暦11月23日 月齢21.7 (小潮)			
	新潟	長野	山梨
日出	7:00	7:00	6:55
日入	16:35	16:42	16:43
満潮	11:27	11:31	11:30
干潮	7:00	6:54	9:57
標準港	20:52	20:55	22:12
	2:29	2:28	3:23
	13:46	13:47	16:49
	(新潟港)	(柏崎港)	(東京港)

3日の暦			
〈仏滅〉旧暦11月24日 月齢22.7 (小潮)			
	新潟	長野	山梨
日出	7:00	7:00	6:56
日入	16:36	16:43	16:44
満潮	11:58	12:02	12:01
干潮	8:51	8:39	10:46
標準港	21:22	21:26	—
	3:48	3:43	4:19
	14:08	14:09	18:31
	(新潟港)	(柏崎港)	(東京港)