

こえる

超える、越える

廃校生かし酒育む

世代・世界つなぐ

日本海に沈む夕日に照らされる小学校。校舎内では地元の酒米を使った酒が「伸び伸び」と育つ。

佐渡島にある尾畑酒造は2014年から、廃校を利用した酒造り「学校蔵プロジェクト」に取り組み。専務の尾畑留美子さんは「例えばおじいちゃんや女子大生が語り合えるような、世代をつなぐお酒が理想」と語る。学校蔵では自然再生エネルギーを取り入れた酒造りに加え、地域活性化の役目も担う。

年に1回、日本の将来などを議論するワークショップ「特別授業」を開催。今年には国内外から100人近い参加があった。「教室

に入ると、肩書や年齢など関係なく皆が生徒になる。多様な人たちが1つの問題を語り合っ、小さな化学反応が起こる」という。「気づきを得て発想が変われば、アクションが変わる。そうすれば未来も変えられる」

尾畑さんは東京の映画会社で働いていたが、1995年に佐渡に戻って実家の蔵元を継いだ。当時、日本酒の需要は減り続けていた。「田舎になじめない上に市場は縮小するばかりで、八方塞がりの日々だった」と打ち明ける。さらに島の人口が減少し、「自分の生活圏からほとんど人が減っていく」ことも不安だ

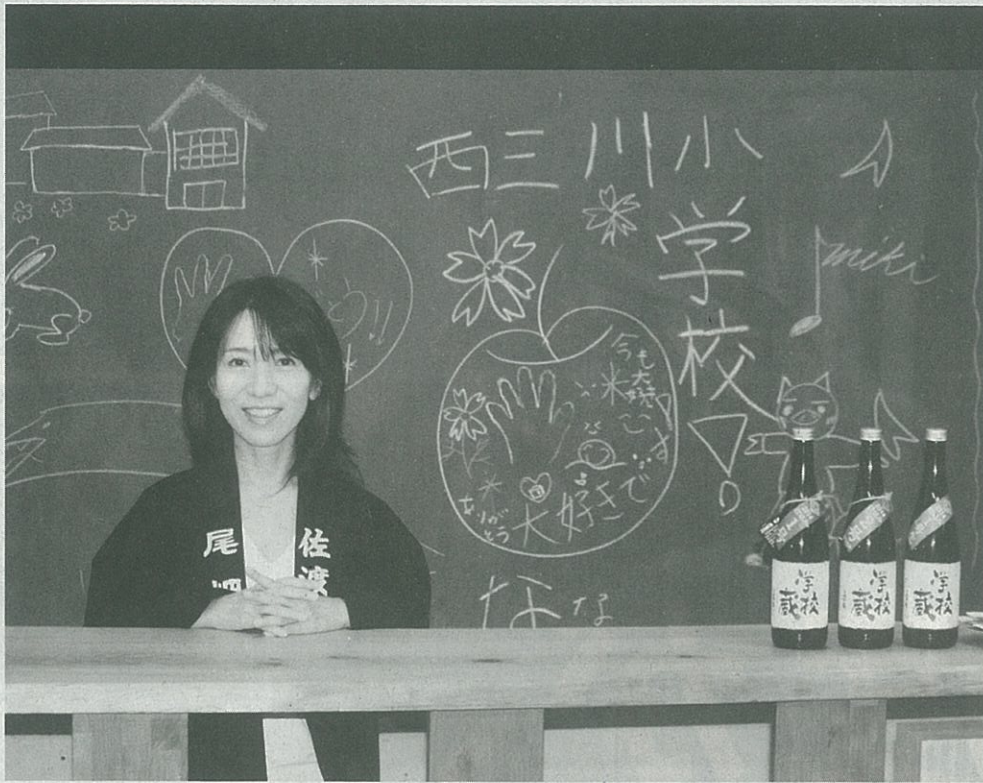


【おばた・るみこ】

1965年新潟県生まれ。尾畑酒造「真野鶴」蔵元の次女。88年、慶応義塾大学法学部卒業後、日本ヘラルド映画(当時)宣伝部に勤務。95年、結婚とともに佐渡市に戻り尾畑酒造に入社。同社専務。利き酒マイスター。日本酒造組合中央会需要開発委員。農林水産省食料・農業・農村政策審議会臨時委員。著書「学校蔵の特別授業」(日経BP社)。

佐渡の学校蔵で酒造り

「真野鶴」五代目蔵元 尾畑酒造専務 尾畑 留美子 さん



学校蔵で酒も人も育ってほしいと願う

った。小さな老舗蔵に大きな世界観を持ちこもうと、2003年から海外への直接輸出に取り組んだ。「ツテも無い無名の蔵で、最初は当然惨敗だった」。しかし、「前に進もうと思うからこそ、『壁』が現れる」と、自らを鼓舞して挑み続けた。

数年たち、うまくいかなかった理由に気がついた。「品質やスペックばかりアピールしていた」のだ。個性となる生産地の魅力や造り手の気持ちといった物語が欠けていた。

にしかない宝がたくさんある」ことを伝えるようになった。現在は15カ国・地域に輸出する。「海外で異文化に触れると、相手の良さとともに自分の良さも見えてくる。日本酒は故郷の魅力伝える語り部。これからは佐渡と世界をつなぐ酒造りを目指す」

