

新潟銘酒

再発見

藤田 千恵子

△5▽

「島という場所に住んで

いる人間にとつては、海を

一つ越えるのも二つ越える

のも同じことなんですよ」

こんな軽妙な表現で、自

蔵の海外輸出について語る

のは、「真野鶴」醸造元・

地域と共に

尾畑酒造(佐渡市)の取締役

社長平島健さんだ。酒を

通じて国内外の人々と関わ

る平島さんに、昨今の活動

についてうかがった。

同社が海外への輸出を開

始したのは、2003年の

こと。現在、その輸出先は、

アメリカ、カナダ、韓国、

シンガポールなど15カ国

に。ロンドンで開催される

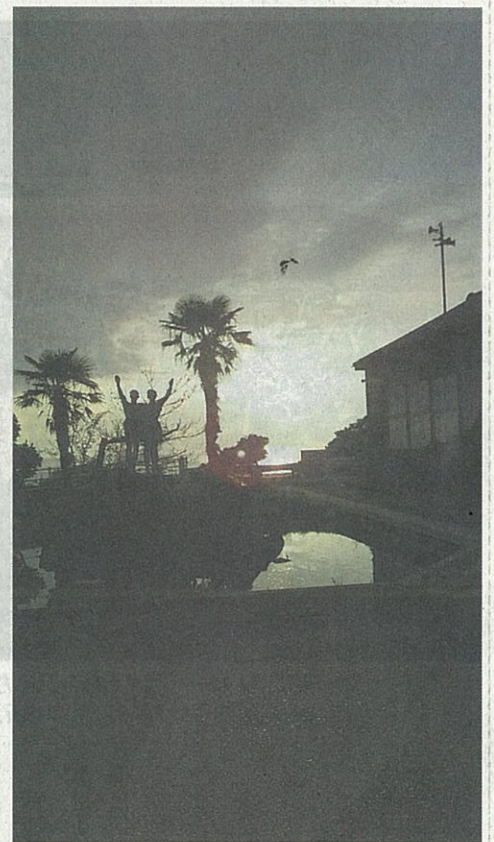
世界最大規模のワインコン

テスト「インターナシヨナ

ルワインチャレンジ(IW

C)では、3度にわたつ

てのゴールドメダル受賞蔵



「日本一夕日がきれいな小学校」と呼ばれた西三川小。尾畑酒造が夏の仕込み蔵として再生をはかり、現在は「学校蔵」に＝佐渡市西三川

廃校学びの蔵に再生

国内外から実習希望者

は、銘醸地としての自然環

境も含めた文化であると平

島さんは考える。

「ワインを学ぶために、

フランスのボルドーに行く

人がいるように、外国の方

が日本酒を学ぼうとした

れてきた地域の文化でもあ

る。銘醸地としての自然環

境も含めた文化であると平

島さんは考える。

「ワインを学ぶために、

フランスのボルドーに行く

人がいるように、外国の方

が日本酒を学ぼうとした

れてきた地域の文化でもあ

る。銘醸地としての自然環

境も含めた文化であると平

島さんは考える。

「ワインを学ぶために、

フランスのボルドーに行く

再生までの経緯とその後の活動については、妻の尾畑留美子さんが著した「学校蔵の特別授業」(日経BP社)に詳しいが、校舎は、仕込み蔵としてだけでなく、人々の学びや交流の場所としても活用されている。夏場の仕込みには、国内だけでなく、海外からの実習希望者も訪れ、タンク1本からの酒造りに参加している。その「佐渡の地酒」を仕込む際に用いられるのは、自然環境にも考慮して栽培された地元産の酒米。太陽光パネルによる自然再生エネルギーも含め、オール佐渡産で醸す地酒を目指すという。

「酒造りという学びの中に見渡す高台に建つ木造校舎で、この土地のこともどうは「日本一夕日がきれいな小学校」と呼ばれ、親しまれてきた場所だった。

「この環境のこの建物がこのまま朽ちていくのは残念だと思いました。日本酒を伝えていくのに、学校は

ふさわしい場所かな。小島国ニッポンの未来」を開

催する。定員百人。無料。

詳細は尾畑酒造www.ob

ata-shuzou.com

(フリーライター)

「第3木曜掲載」

「フリーライター」

「第3木曜掲載」

「第3木曜掲載」