

# 麹と人を育む 学びの酒蔵

尾畑酒造「学校蔵」

新潟県佐渡市・西三川地区

旧校名	西三川小学校
業種	酒類製造
建築年月日	昭和30年(1955)
規模	延床面積 1,200㎡ 教室数 16
運営開始時期	平成26年5月(2014)

新潟の佐渡島、西の真野湾を望む丘に立つ小学校は、酒をつくり、人の交わりを生む「学校蔵」としてふたび息を吹き返している。利益より喜びを得る場に、未来のために。そんな思いで立ち上がったのは、地元のお酒造りだった。時おり異国の言葉も聞こえてくる木造の学び舎には、新たな学びの日々が流れている。



島の南西に向かって、真野湾を望む。丘からの眺めに加え、とにかく良い風がふく。かつて小学生の背中を押していた美しい夕日は、今、町の人の未来を明るく照らす。

なんとかしたいと思いと

廃校あつての学校「蔵」構想

窓から桜の木々を眺め、校庭から美しい海を見渡す。丘の上にある緑に抱かれた木造校舎はもちろん、高台からのすばらしい眺望は他校の生徒も羨むものだっただろう。ここにいと、自分もろとも大地が空に浮かんでいるような心地になる。いまは木々で覆われた坂の通学路を、子どもたちは競いながら駆け上がったのだらうか。この景色を目のあたりにすればそんな想いを容易にめぐらせることができる。かつて「日本でいちばん夕日がきれいな小学校」とうたわれた旧西三川小学校は、136年の歴史を刻んだ末2010年3月に閉校。この美しい学び舎は、いま「生き生き」とユニークな形で

再生を果たしている。

「校舎入り口に下がる杉玉が語るように、佐渡でも歴史ある醸造元「尾畑酒造」（佐渡市真野新町・創業1892年）が、地酒の酒蔵「学校蔵」として活用されたケースだ。閉校の翌2011年に佐渡市より借り受け、2014年5月から運営を開始している。「とにかく外観はそのまま残したかったです。なるべく残せるものは残すことで、もとの良さがなくならずにすむでしょう」。改修の根幹の方針を、少しの迷いなく語るのは、同社社長の平島健さん。日本酒「真野鶴」蔵元の娘として島で育った尾畑留美子さんとの結婚を機に佐渡に移り住んだ平島さんは、学校の卒業生でもなければ育った町でもない。ただ、ここへ初めて訪れたとき「もったいない」と心惹かれ

た。それは「学校蔵」を始動するもつとずっと前、10年以上も前にさかのぼる。

漠然と何かできないかという思いが浮かんだものの、よもや新たな醸造所をつくることになろうとは想像していなかった。数年たつて再訪の機会が訪れたとき、いよいよ本当に自社で何とかしたいと新たな夢がむくむくと膨らんだ。それは、酒屋らしく酒づくりの場として活用すること。そして本来の「学び」の機能を残し、酒づくりを学ぶ場にするこだった。「酒づくりを教えてみたいという想いはありましたが、この学校がなければ「学校蔵」はありませんでした」。新事業のための場所を探していたわけでもなければ廃校を探していたわけでもない。そんな平島さんは、出合ってしまった。放つ



大きな理科室は、造校舎2階部分までの天井高がある。この全面を金属製のパネルで覆い、酒の仕込部屋に。



4基のタンクで5～9月にかけ春夏の酒づくりに挑戦。自社の蔵と合わせ、年間を通した酒づくりを実現した。



できあがった麹を室から運ぶ蔵人たちの動きには、無駄がない。背後には、麻布の上で乾燥させている蒸米が並ぶ。



ておけばこのまま朽ちゆく学校を、なんとか生かしたい。導かれ突き動かされて、プロジェクトははじまった。

### 地域に調和をもたらす 幸せを醸す、交わりの場に

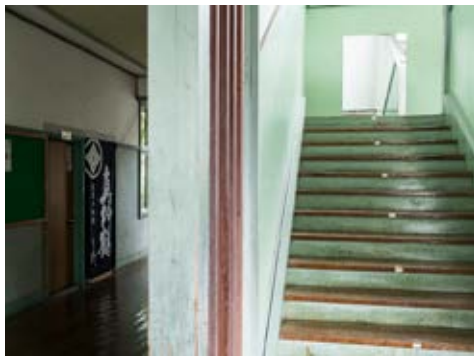
当初「学校蔵」構想は手放しで歓迎されたものではなかった。日本酒業界の低迷期が続いていたときでもあったから、家族や社員はなおさら。それでも平島さんは着々とプランを練って借りる段取りを進め、留美子さんをここへ連れてきた。校舎のある丘から見える、美しい空と海。ひと目で「そっか。なるほど、わかった。これは、やるべきことなんだね」と一番の賛同者となった。「多くの方から心配をいただきました。それでも、これをやっておくことで未来

が希望に満ちたものになるのではないか、という想いはありました」。

改修期間は2013年冬の着工から2014年4月までの約5か月で、改修する教室は3つ(総数16)と最小限に。「残せるものは残す」方針もあって外観の変更も浄化槽や消防設備の変更もなく、設計段階で適法のための大幅改修・変更は必要ないことがわかっていった。清酒免許取得のため特区に申請したもののかなわず。製造後、純米酒に杉板を漬ける樽酒風味のリキュールとしてのスタートとなったが、それでも一番費用がかかる醸造機器の一部には中小企業庁のものづくり補助金を使い、できることから少しずつ運用を進めている。教室を使ってどんな風に酒づくりが行われているかという点、もともと水まわりがあった理科



ここで仕込まれる「学校蔵」は、佐渡米100%の純米酒に佐渡の杉材を浸漬させ、木のぬくもり感じる風味に。



一部2階建ての校舎にある唯一の階段は、あがれば試験室、そのすぐ階下の教室は麹室に改修されている。



年に一度の「学校蔵」の特別授業。5～70歳まで約100名の生徒が、気持ちよく交わる学びの景色。講師3名による各1時間の熱血な講義はとても楽しく、笑いも絶えない。写真提供：尾畑酒造

室と理科準備室を仕込み部屋に、その隣の教室を翹室へとそれぞれ改築。金属製のパネルを壁に張り空調設備も完備している。小さな虫などが屋内に入ってこないよう「穴という穴をつぶしました」と、杜氏の中野さんも徹底した衛生管理に苦労した様子だ。

「学校蔵」の事業には「酒づくり」を中心に、「学び」「交流」「共生」がある。タンク1本につき3人前後、麹づくりから三段仕込までの1週間の体験希望者を受け入れている。酒づくりを本格的に「学び」たい人にうれしいこの試みには、日本酒・自社ブランド・佐渡のファンになってもraitたいという願望がある。お酒を学びにくる人との交わりはもちろん、国内外から100人も人が集まる年に一度の特別授業も、この

場所が担う大切な「交流」機能の一つだ。「島内外の人の接点があれば、新しいことが生まれ広がります。私たちは場を用意するだけ」。地域コミュニティの中心だった学校は、新たな交流の場へと昇華する。校訓は、**幸醸心**。この場で交わることは、本当に楽しくて幸せなのだ。学校の裏手にあるかつてのプールには、太陽光パネルが並ぶ。自然再生エネルギー、朱鷺が暮らす風土に優しい酒米づくりと、オール佐渡産の酒づくりにも力が入る。「母校が残るとしたらありがたい」「校庭の桜を眺めながらお酒が飲めたらいいね」と、地域の人からの声も届く。少し離れた未使用の校庭には、地元他企業による新たな商業スペースも誕生。学校の貸与にあたった佐渡市財務課の土屋さんも「珍しい活用に期待も

「授業がはじまるから、そろそろ亀さんたちを離してあげて」。校庭の池で、双子の男の子が夢中になって遊ぶ。ここの主のような親ガメに生まれたばかりの子ガメたち、鯉ものびのび泳いでいる。キーンコーンカーンコーン、慣れ親しんだ始業の合図も聞こえてきた。学校蔵の特別授業の、はじまりだ。『佐渡から考える島国ニッポンの未来』と題した授業に、さまざまな生徒が集う。

佐渡が、楽しい  
希望育むきっかけに

大きかったです。周辺地域に活性化の兆しも出てきていて市としてもうれしい動き」と話す。自然・佐渡・地域との「共生」も果たしたこの場所には、心地良い旋律が響いていた。



酒づくりの合間に試飲後に、ハンモックで休憩も。2階には試飲室とこのリラックス部屋の2つの教室がある。



図書室は、学びのコーナーとしてそのまま活用。酒づくりの本や特別授業に訪れる講師の著書などが並ぶ。



一度は島を出た尾畑酒造の蔵元・留美子さんと、島外からやってきた平島さん。お二人が島の内外で見てきたものすべてが「学校蔵」「佐渡の酒づくり」「佐渡」の未来を明るくする。



尾畑酒造 学校蔵  
 新潟県佐渡市西三川1871  
 Tel. 0259-55-3171 (尾畑酒造株式会社)  
<http://obata-shuzo.com>

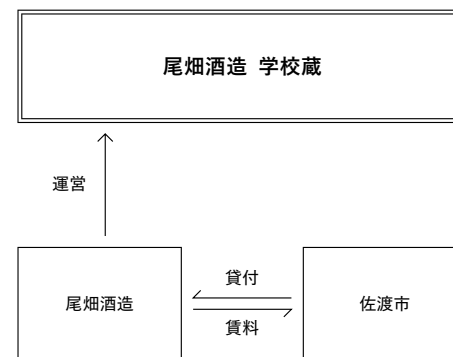
毎年訪れるリピーターに加えて今年の約7割は、はじめましての人たちだ。地方での暮らしや生き方、希望など、3名の講師による真剣で軽快な授業に、地元・佐渡高校の生徒たちは「眠たいけれど、眠ってなんかいられない。おもしろい」と前列で話に釘づけだ。地元の医師は「この場に参加して、学ぼうとする人、

熱くなれる人とふれあえて感動しました」と話し、幸福寿命を医療で高めたいという想いを残していた。大学生や院生など若者の参加も目立っていた。「一緒になにかやれると、素直に楽しい」と平島さんも話すように、酒づくりのエネルギーの源であるソーラーパネルは、東京大学との共同研究によるもので、蔵の設計に携わったのも上越市在住の建築家だ。彼の出身校でもある芝浦工業大学の蟹沢ゼミとは2011年から毎年コラボ。試飲用のカウンターやイスなどゼミ生が考えた学校蔵らしい作品は、木造校舎が刻む懐かしい愛おしさに新たな息吹をもたらし

苦労があることは想像にかたくないが、平島さんの口からは「未来」希望「楽しい」という言葉が何度も聞かれた。「娘が『佐渡、過疎ってるよね』と話していたことがあるんです。住む住まないではなく、人の出入りがあつて少なくとも元気があることが大切。島外に出ている子どもたちが、島へ戻ろうと思えるきつ

かけになればいいなと思っっています」。自分たちが楽しめていて、未来に希望を感じられているか。これが地方に暮らす者にとって、ひいては廃校活用にとって大切なことと、平島さんは誰より真つすぐなまなざしだ。

運営形態



ている。本来の仕事に加えて学校蔵の酒づくり。マンパワーとお米の量、酒販のことなど課題もある。さまざまな



最前列に並ぶ佐渡高校生たちははじめ、老若男女幅広い層の大人が授業に釘付け。この学び舎が最も賑わう瞬間だ。  
 写真提供：尾畑酒造