



2020年(令和2年)
5月10日
日曜日

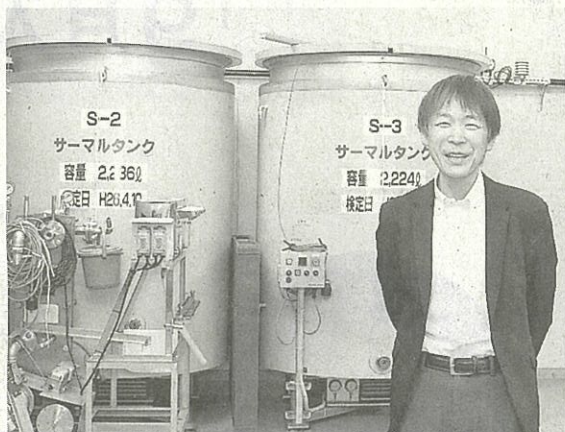
佐渡の「学校蔵」清酒造り体験

旧小学校 市が初の「日本酒特区」に

酒造り体験を通じ地域の活性化を図る政府の「日本酒特区」の第1号に佐渡市が選ばれ、廃校を活用した「学校蔵」(同市西三川)がその拠点となることが決まった。特区となったことで、新たな免許を取得せずに学校蔵でも清酒づくりができるようになり、今月中にも仕込みが始まる。



学校蔵の正面玄関



学校蔵の仕込み室に立つ平島健・尾畑酒造社長。もとは理科室だった二いづれも佐渡市西三川

特区名は「佐渡・学びの日本酒特区」。佐渡税務署が10日、学校蔵を本社・尾畑酒造(同市)と同一の製造場と承認し、清酒製造ができるようになる。

学校蔵は、尾畑酒造が、2010年に閉校した旧西三川小学校の木造校舎を利用し、14年から酒造りを始めた。しかし、尾畑酒造本社と学校蔵は約8^キ離れているため、学校蔵で清酒を造るには新たに清酒の製造免許を取る必要があった。

酒税法では年間製造量60^キリットルが免許の要件で、これを満たすことは経営上難しかった。そこで、年間製造量6^キリットルが要件のリキュール製造の免許を取得。清酒の醸造過程で香り付けの杉材を入れ、リキュールを製造してきた。

また、学校蔵では、酒造りを学ぶ場として国内外から参加者を受け入れ、島国の未来を考えるシンポジウム「学校蔵の特別授業」を毎年開催。酒造りだけでなく学びの場としての活動も続けてきた。

政府が昨年、清酒の製造場で製造体験をすることで地域の活性化を図る「日本酒特区」を新設。特区では、製造体験を行う施設でも清酒を製造できるよう規制緩和された。

そこで尾畑酒造が佐渡市に日本酒特区への申請を提案。賛同した市が申請し、3月17日付で佐渡市が大分県宇佐市とともに全国で初めて特区に認められた。

平島健・尾畑酒造社長は「学校蔵の設立理念は酒造りだけでなく、学びと共生、交流です。日本酒特区となったことで本来の清酒造りができ、それを体験していただけるのが一番うれしい」と語る。

初年となる今年は新型コロナウイルスの流行状況にもよるが、島外の参加者による清酒造り体験のほか、純米大吟醸やスパークリング清酒、島の棚田米を原料にした清酒など多彩な酒造りを計画している。

(古西洋)