

# エコな日本酒造り 佐渡を活性化

## 清酒特区

昨年12月の構造改革特区法の一部改正で「どぶろく特区」「ワイン特区」「焼酎特区」に次ぎ「清酒特区」が新設。今年3月、第1号に佐渡市と大分県宇佐市が選ばれた。酒蔵は酒税法で日本酒(清酒)の製造場ごとに税務署から免許を受ける必要があるが、特区認定により小さな製造体験施設も本業の大きな製造場と一体とみなされ、酒蔵の本業の免許で日本酒を製造できる。製造体験施設を設置しやすくすることで、地域内外や海外との交流が進み、地域活性化につながる事が期待される。

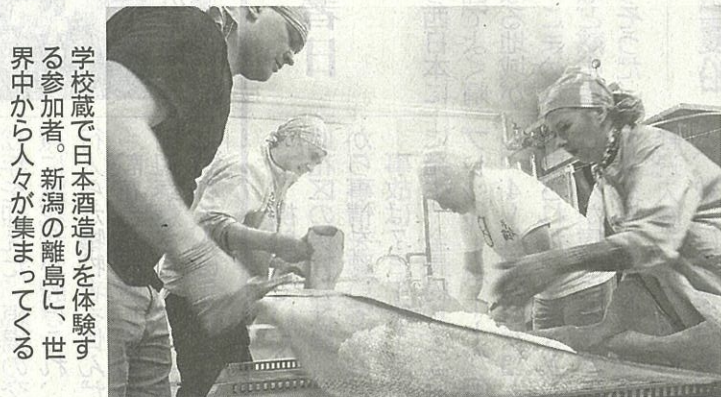
この酒蔵は「尾畑酒造」。平成26年、廃校の校舎を再び人々が集う場にしよつと、日本酒造りを体験できる酒蔵に改装し「学校蔵」と名付けた。毎年5月から8月にかけて国内外の人々が集う。昨年は参加者10人のうち7人が外国人。米国、カナダ、フランス、香港、台湾から1人ずつ、豪州から2人参加した。いずれもインターネットで知

## 清酒特区適用の「学校蔵」

日本酒造りで地方創生に取り組む「清酒特区」の第1号に新潟県佐渡市が認定され、地元の酒蔵が先月、制度の適用を税務署から認められた。廃校になった地元小学校舎を酒蔵に改装した「学校蔵」を運営。環境に配慮した日本酒造りを国内外の人たちに体験してもらい、交流を深めることで、佐渡の活性化を目指している。(本田賢一)



清酒特区の適用が認められた尾畑酒造の学校蔵  
—新潟県佐渡市西三川 (いずれも同社提供)



学校蔵で日本酒造りを体験する参加者。新潟の離島に、世界中から人々が集まってくる

改装し「学校蔵」と名付けた。毎年5月から8月にかけて国内外の人々が集う。昨年は参加者10人のうち7人が外国人。米国、カナダ、フランス、香港、台湾から1人ずつ、豪州から2人参加した。いずれもインターネットで知

原料・電力も地元産  
特区認定前、学校蔵で造った純米酒は佐渡産の杉材に漬け込み、たる酒風味のリキュールにして出荷していた。酒税法の壁があり、リキュール製造免許で造らざるを得なかったからだ。「酒税法では、製造見込み量が年間60キログラムに達するこ

とが清酒の製造免許取得条件。学校蔵で清酒の免許を取るには数量的に難しかった」(平島氏)  
特区適用により、日本酒を出荷できるようになった学校蔵では、100%佐渡産の米と水を使って日本酒を造っている。酒米の一部に「越淡麗」という品種を使用。この品種を栽培する農家は、特別天然記念物のトキが生息する環境を守るため、減農薬、減化学肥料を心がけている。また、天田がつながる島内の岩首昇竜棚田からコシヒカリ1200キを購入し、江戸時代ごろか

ら受け継がれてきた棚田の保全を支援している。空調などに使う電力も隣接地に設置した太陽光発電システムで発電。発電量と消費電力量はほぼ同等という。「使う米と水は100%佐渡産なので、電力も佐渡に降りそそぐ自然エネルギーを利用してつくっている」と平島氏は話す。  
酒米を蒸すのに使うボイラーの燃料は液化石油ガス(LPG)だが、こちらも再生可能エネルギーへの切り替えを検討している。

—ITでコロナ対応  
新型コロナウイルスの感染拡大は、清酒特区の出鼻もくじいた。5、6月の製造体験は中止。7月は実施の方向で参加者を募集し、すでに申し込みが来始めている。ただ、感染状況によっては変更の場合もある。

平島氏は「7月に開催できなかったら、学校蔵での日本酒造りの様子をオンライン映像で紹介しながら解説することも考えている」。仕込みの様子などの動画を、早ければ今月中旬ごろからYouTubeで発信するという。

清酒特区の適用を受けた同社は、ITも活用しながら日本酒交流を深め、佐渡の活性化を目指している。

# 新潟 甲信越



## 新潟支局

niigata@sankei.co.jp  
http://www.sankei.com/region/region.html  
広告 03・5259・8809

購読申し込み

0120-70-3034

配達・集金

0120-34-4646

紙面・記事

0570-046460

## 9日の天気

甲府	長野	新潟
☀	☀	☀
00 ~ 06 0%	00 ~ 06 0%	00 ~ 06 0%
06 ~ 12 0%	06 ~ 12 0%	06 ~ 12 0%
12 ~ 18 10%	12 ~ 18 0%	12 ~ 18 0%
18 ~ 24 10%	18 ~ 24 0%	18 ~ 24 0%

降水確率