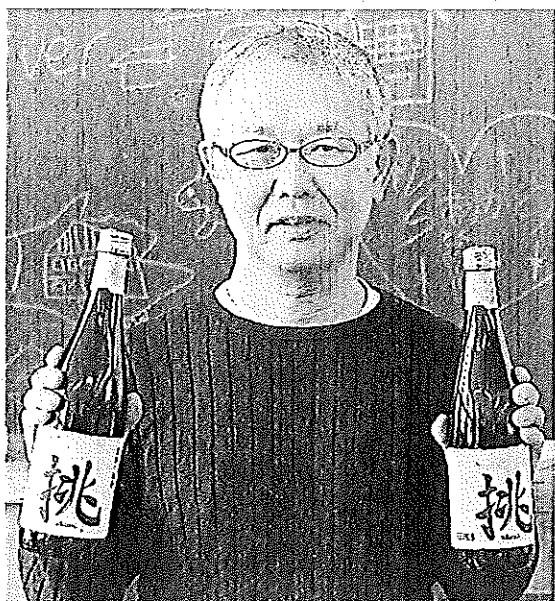


# 佐渡の学校蔵 挑みの酒完成

## 初の体験仕込み

規制緩和で清酒造りを認める全国初の「日本酒特区」となった佐渡市の「学校蔵」で30日、酒造り体験の参加者が仕込んだ初めての純米大吟醸が披



純米大吟醸を披露するOKIの宮沢透・  
常務執行役員 30日、佐渡市の学校蔵

露された。酒造体験で地域活性化を図る特区の狙いが実現することになった。

学校蔵は、元小学校舎の建物を活用し、市内の尾畑酒造が「学びと共生、交流」を理念に掲げて設立。電機大手OKI(東京)が社内で募った社員13人のチームを作り、酒造に挑戦していた。チームは6月、学校蔵で醸造タンク1基を借り、1週間かけて仕込んだ。完成した酒は「淡麗旨口」の仕上がりで、「挑」と名付けられた。720ミリットル入り2190本を製造し、顧客に贈ったり、社内で味わったりするという。

学校蔵で清酒を造るには製造免許が必要だったが、3月の特区認定で清酒製造が可能になった。

(古西洋)