

特区的仕掛け

学び軸に広がる 体験の場づくり

どぶろく、ワイン、焼酎に続き、待望の清酒特区が19年12月に創設された。酒蔵の増設に関する規制を緩和する制度だが、学びや体験の場づくりを兼ねることで地域活性化につなげる狙いがある。第1号の新潟県佐渡市に続き、奈良県大和郡山市でも動きが出てきた。

取材・文／竹内加恵

酒蔵ツーリズムが広がりを見せるなか、依然として指摘されているのが酒蔵と観光資源を組み合わせた体験施設の不足だ。減り続ける日本酒需要に歯止めをかけたい酒造メーカーと地域に観光客を呼び込みたい行政の思惑は一致しているが、具体的な場の不足は頭の痛い問題となっている。

そこに清酒特区というひと筋の光が差し込んだ。これは清酒製造免許を持つ者が地域活性化などを目的に新施設を増設する際、既存の酒蔵と一体とみなして清酒の製造を認めるもの。酒造りが盛んな市町村に小規模な酒蔵や体験施設などを造ることで、地方観光に活気をもたらすことができる。

特区制定の前からこうした事業に取り組んできたのが、佐渡市の尾畑酒造だ。代表銘柄「真野鶴」で知られる同酒造は創業1892年の老舗。すべて佐渡産の素材と再生エネルギーを活用した伝統的で

持続可能な酒造りを行っている。

そんな尾畑酒造のユニークな取り組みが、廃校となった旧西三川小学校を再生活用した「学校蔵」。2014年から酒造りや交流事業を行っているが、当初はリキュール製造免許で佐渡産の杉材を漬け込んだ混成酒を造っていた。しかし、20年3月に佐渡市が清酒特区に認定されたことで正式に日本酒造りが可能となり、同年10月に新酒の銘柄「学校蔵」を発売するに至った。構想から10年に及ぶ尾畑酒造の取り組みに国の制度が追いつく形で、ようやく特区第1号の「佐渡・学びの日本酒特区」が誕生したのだ。

世代を超えた交流

学校蔵で酒造りと並行して行っているのが、交流や学びの事業。毎年6月に開催する「学校蔵の特別授業」と「酒造り体験プログラム」だ。特別授業は日本総合研究所調査部の藻谷浩介主席研究員との縁で14年から始まった。初回から「島国ニッポンの未来を考える」というテーマでワークショップを行い、その後も地方創生や世界とのつながり、幸せな働き方といった未来を見据えた現代人のあり方や生き方をテーマに実施している。

参加者は回を重ねるごとに増え、19年には地元をはじめ、県外や海外から約120人が参加した。年

齢層も幅広く、「10代から70代まで交ざって学べる多様性が魅力」と5代目蔵元の尾畑留美子氏は話す。世代を超えた交流や一体感は学校というシチュエーションだからこそ生まれるもの。どこかの会議室だったらこうはいかなかっただろう。

また、「交流を通して何らかの気づきを得た時、参加者の表情が変わる瞬間がある」と尾畑氏。答えではなく何かのヒントを見つけられる、そんなスタンスで続ける特別授業は、多彩な顔ぶれの参加者が至る所で小さな化学反応を起こす特異な学びの場といえる。20年はコロナ禍で中止を余儀なくされたが、今年は開催に向けて検討中。「リモートでできることもたくさんあるが、熱気や一体感はリアルな空間だからこそ生まれる」としており、形式は状況を見て判断する。

一方、15年から始まった体験プログラムは、本業の酒造りをじっくり学ぶ内容となっている。島に1週間滞在して仕込み作業に通うもので、19年は参加者10人のうち7人が訪日外国人だった。酒造りを学ぶことは地元産の酒米や肥料、水、地形を学ぶことであり、ひいてはフィールドとなる島全体を学ぶことになる。そのため1週間で佐渡のファンになり、移住までするケースもあるという。「体験プログラムはおもてなしではなく、地域のお裾分け」という尾畑氏。少しでも地域づくりに貢献できればと、感染対策がしやすい少人数制で行うプログラムは今年も実施する予定となっている。

インバウンド回復も視野

特区に新しい施設を造ることで体験の場づくりを計画しているのは、大和郡山市の中谷酒造も同様だ。代表銘柄「萬穂」や「奈良吟」などで知られる同酒造は、1853年の創業。「駅に近い場所に気軽に日本酒を楽しめる体験施設を造りたい」という中谷正人代表取締役の思いを受け、市が特区を申請。昨年12月に「元気城下町（やまごおりやま）清酒製造体験特区」に認定された。

新たに造られる施設は郡山柳町商店街の一角、416㎡の敷地に2階建ての商家風建築となる計画。



特区認定書を手に新施設の計画を発表する大和郡山市の上田清市長（左）と中谷酒造の中谷代表

醸造所、試飲所、休憩所などを設け、近隣の飲食店などと共に城下町エリアの活性化を図る起爆剤と位置づける。

新しい醸造所で行う製造体験プログラムは、1チーム10人の予約制となる予定。米を水に浸す吸水、水分を含んだ米を蒸す蒸米、それを冷ます放冷、そして酒母に麴、蒸米、水を加えて攪拌する仕込み、とそれぞれの工程を体験できる。4時間のプログラムには米が蒸し上がるまでの待ち時間が含まれるため、城下町を散策することも可能だ。大和郡山市は、「番条町にある中谷酒造の酒蔵や優雅な遊郭建築が残る町屋物語館を見学したり、藍染めを体験するなど、城下町の魅力に触れてほしい」（総務部企画政策課）と話す。

新施設の完成は来春の予定で、製造体験プログラムのほかにも落語会や各種文化団体のイベント会場としても使用する計画。中谷代表は「日本酒の魅力を発信するだけでなく、城下町の振興につながれば」と意欲をみせる。特区の申請から認可、新施設の建設とすべてコロナ下でのプロジェクトとなったが、いずれ戻ってくる訪日旅行需要にも応えられるよう、製造体験プログラムは英語と中国語でも対応する予定だ。

尾畑酒造と中谷酒造、どちらの体験施設も日本酒への理解を深めてほしいという願いはもちろん、地域への貢献という意味合いが大きい。古くから地域の発展とともにあった日本酒造り。特区制度を活用した体験の場づくりが進み、成功例が増えれば、日本酒を軸に地域の観光素材を巻き込む酒蔵ツーリズムを盛り上げていくことができそうだ。



19年に学校蔵で行われたライブ感あふれる特別授業