

国際色の香り 今年も新酒

特区の佐渡 「学校蔵仕込み・生酛純米」

酒造り体験で活性化をはかる日本酒特区に全国で初めて選ばれた佐渡市の拠点「学校蔵」で、外国人を含む体験プログラム参加者によって仕込まれた日本酒が完成した。経営する尾畑酒造の蔵元、尾畑留美子さんは「ここを母校に世界中の人々が集い、人と地域を醸す場所にしていきたい」と期待している。



日本海を望む佐渡市西三川の廃校を利用した学校蔵。尾畑酒造ではここで2015年から酒造り体験を始めた。プログラムは1回1週間で、これまでにのべ約50人が参加し、うち16人が外国人だった。国籍は米、カナダ、英、仏、スペイン、スイス、香港、台湾、オーストラリアなど。こうした体験型の日本酒文化を広める活動が評価され、佐渡市は昨年、酒税法上の規制を緩和する日本酒特区に認定された。今年酒造り体験は6〜8月まで3回に分けて開催

参加者「日本文化発信 勉強に」

され、14人が参加。うち6人が外国人だった。

このうち、ドイツ人のフリッパ・マースさん(29)は慶応義塾大に留学した。横浜市で在日外国人向けの通販サイトを起業する予定だ。「実際に麴米を触ったりして日本酒の複雑な製造工程を五感で体験することができた。外国人は日本酒のことを知らないなので、事業に生かしたい」と話す。

ブラジル人のロベルト・マックスウェルさん(46)は東京在住のジャーナリスト。「日本文化をポルトガル語のメディア向けに報じてきたが、日本酒造りに実際に携わったことはなかったので勉強になった」と語る。

完成した日本酒は「学校蔵仕込み・生酛純米」と銘打って販売されている。

(古西洋)



↑学校蔵での酒造りを体験する参加者↓佐渡市西三川、尾畑酒造提供
↓学校蔵仕込み・生酛純米