

日本経済新聞

5月25日

水曜日

信越企業 攻めの一手

日本酒「真野鶴」の蔵元、尾畑酒造（新潟県佐渡市）が酒の仕込みなどを体験できる「学校蔵」の複合施設化に乗り出す。カフェテリアやシェアキッチンなどを設け、酒造りの副産物を利用したスイーツなどを提供。カーボンニュートラルも進め「里山循環型システム」の情報発信拠点に位置づける。

学校蔵として利用しているのは「日本で一番夕日がかきれいな小学校」とうたわれながら2010年に廃校となった旧西三川小学校（佐渡市）の校舎。尾畑酒造が市から借り受け、夏に仕込み蔵として活用している。14年からは5〜8月にかけて佐渡産のコメを使って1週間の日本酒づくり体験プログラムを実施し、これまでの参加者は累計で約50人にのぼる。21年は参加した14人のうち国内在住の外国人が6人を占めた。

真野鶴が一望できる旧職

尾畑酒造

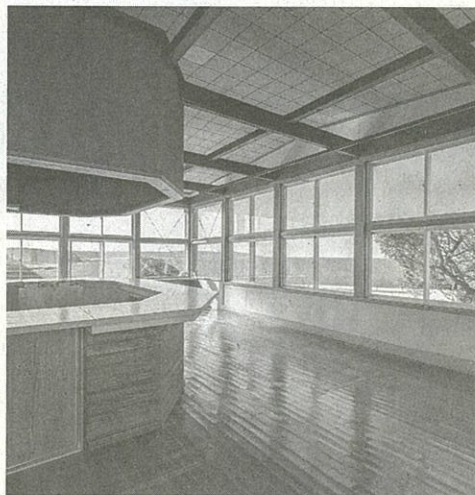
員室をカフェテリアに改装する。カウンターのほか窓側にもテーブルを配置。初夏をメドに全30席でオープンする予定だ。カフェでは日本酒の製造工程で出る副産物の酒かすやこうじを使ったスイーツなどの発酵食品のほか甘酒、酒米を使ったカレーなどを提供する。利き酒体験といったイベントも視野に入れる。

佐渡の「学校蔵」にカフェ+宿泊機能

職員室に隣接した旧校長室はシェアキッチンにリニューアルする。料理教室のほか飲食店開業を予定している人に貸し出し、期間や時間限定でカフェで提供してもらおう。「佐渡島内外のシェフとのコラボなども企画し、新しいものを生み出す場としての活用を見込む」と尾畑留美子専務は強調する。

「1つ1つぐへりといった夜の作業もやってみたい」との体験プログラム参加者の声を受け、宿泊機能も設ける。旧ランチルームを4部屋に仕切り、最大で8人が宿泊できるように改装す

里山循環の発信拠点に



眺めの良い旧職員室をカフェに改装する

る。早ければ8月中旬にも完成の予定だ。宿泊施設のため、体験や学びといった併設に合わせ、今年から酒仕込みの体験プログラムに20日間コースも追加する。

宿泊施設は体験プログラムの実施期間以外は一般向けにも開放する予定だ。今後、詳細を詰めるが「会員制も検討している」（尾畑専務）という。観光事業の展開など今後をにらみ、昨年には旅行業務取扱管理者資格も取得した。

カフェや宿泊機能の併設に乗り出す契機となったのが新型コロナウイルスのまん延だ。飲食店の休業や時短要請などで需要が減り、同社も打撃を受けた。「外にも制限されるなか、佐渡

や日本酒の可能性に気づいた。体験や学びといった、学校だからできることを具現化したいと考えた」と尾畑専務は振り返る。

学校蔵では現在、電力はほぼ100%太陽光エネルギーでまかなっているが、さらにパネルを増やしボイラーのエネルギー源などに充てる。さらに「ゼロカーボン日本酒」を目指し、東京大学未来ビジョン研究センターとも共同で研究する予定だ。「エネルギーも原材料も人も循環させながら日本酒をつくる『サステナブル・ブリュワリー』をブランド化し、次の成長につなげたい」と尾畑専務は意気込む。（小田原芳樹）

信越