

尾畑酒造

「学校蔵」の活動と島の可能性を探る！

佐渡市真野新町にある尾畑酒造は2014より旧西三川小学校校舎を利用した「学校蔵」をスタートしている。持続可能な日本酒造りを目指し、地域と密着しさらに世界へと情報発信する動きを追った！

**日本一夕日が美しい
小学校を酒蔵として再生**

眼下には真野湾が広がっている。晴れた日にはこの高台から日本海に沈む夕日を一望できる。「日本一夕日がきれいな小学校」と謳われた西三川小学校だが、2010年に廃校となった。2014年、その木造校舎を尾畑酒造が第二の酒蔵「学校蔵」として復活させた。「この素晴らしい景色と素敵な校舎を残したい。日本酒業界も厳しい折でしたが、実際にこの目で見て決心しました」と、5代目蔵元の尾畑留美子さんは話す。

「真野鶴」で知られる尾畑酒造は創業1892年、佐渡市真野新町にある老舗酒蔵だ。酒造りのモットーは「四宝和醸（しほうわじょう）」で、酒造りの三大要素である「米」「水」「人」に、「佐渡」を加えた「4つの宝を和して醸す」という意味がある。

佐渡は2011年、日本で初めて世界農業遺産（GIAHS）に

選ばれた。農家は低農薬低化学肥料の米作りを心掛ける。その努力が着実に成果を上げ、絶滅危惧種と言われたトキが、500羽以上野性下を舞う。生物多様性や持続可能性を重視した島の取り組みが評価されての認定だ。尾畑さんはそんな佐渡ならではの酒造りを目指す。

**酒造りを通して
持続可能な社会を**

「昔から島の生活も酒造りも、生物多様性や持続性、循環性といった価値観の中で成り立ってきた。『佐渡』のあり方そのものが、個性のある日本酒造りにつながる。原点に返ることが大事だと気づき



東京からUターン。尾畑酒造の5代目の蔵元となった尾畑留美子さん。2014年に「学校蔵」をスタート、地域密着型の酒造りを目指す

ました」（尾畑さん）
とくにいま、SDGs（持続可能な開発目標）の達成が話題になっている。尾畑さんは「お酒造りを通して持続可能な地域創りを実現していきたい。学校蔵はそのための拠点として位置付けています」と語る。



尾畑酒造の主要銘柄で、真野新町にある蔵で作る「真野鶴」。いっぽう西三川の「学校蔵」で作っているのが「かなでる」などの銘柄



約80人の生徒で溢れる教室。生徒は高校生から80代の高齢者まで多世代、多様な面々。葉谷さんの授業では恒例のジャンケン争手に盛り上がる

2015年よりスタートしている「酒造り体験プログラム」では、1週間、学校蔵で酒造りを体験できる。「2022年からは宿泊施設やカフェを併設し、より深く学べる環境を提供できるようになりました」（尾畑さん）

**地元のものを使い
地域密着型を目指す**

オール佐渡産を掲げ、酒米は地元の朱鷺の認証米などを使う。ま



「右肩下りの暗い時代。養老先生が高校生ならどうしますか？」と葉谷さん。「必死で虫を探ります」との答えに教室が沸いた

た、岩首という集落の棚田で栽培した米での酒造りも。「棚田で採れたお米を使うことで、少しでも棚田の保全につながってほしい」と尾畑さん。また、太陽光発電による再生エネルギーを酒造りの電力として利用、地域に密着した、持続可能な酒造りを目指している。

さらに学びの場、交流の場として行われる事業の1つに「学校蔵の特別授業」がある。2014年から毎年1回開催される、講師を招いての特別授業だ。編集部は昨年の特別授業に参加した。「佐渡から考える島国ニッポンの未来」。白熱の内容を以下のページで。



過疎化で生徒数が減少、2010年に廃校となった西三川小学校校舎。木造の瀟洒な造りをそのまま酒蔵として活用、「学校蔵」となった

口減少で日本はこのままいくとど
んどん悪くなる。そう言われると、
なぜか皆そんな気になってしま
う。でも本当か？ そこで藻谷さ
んは選択問題を生徒に出題。日本
がもつとも対外貿易収支で赤字を
出している国は米国、中国、韓国、
台湾、ドイツ、イタリア、スイス
のうちどこか？ なんとイタリア
とスイス。ブランド品や工業品、
パスタやワインなどの名産が、大



若い子たちを大人は心配しますが、彼らは責任が高いから心配ないと言っている

量に日本に輸出されているとか。
「それらはいずれも大都市で造ら
れているのではなく、地方です。
地方が力を持つことで国は保たれ
る」と藻谷さん。人口は減っても
循環型社会、地方や地域の里山資
本主義によって、新たな可能性が
開かれることを示唆した。

2限目の授業は養老孟司さんが
講師を務めた。
1990年から
2030年までの
40年間で全世界
の昆虫の8〜9割
が減るというデー
タがあるという。
「ただ、虫には戸籍
がないので、本当
に減っているのか
わからない」と、
養老さんらしい
ユーモラスな言
葉。しかし、実際
里山を歩くと虫が
減っていることを



佐渡は今年の正月に地震があったが、南海トラフ地震の影響は免れる。日本の救いの島になる可能性があると言っている

養老孟司さん

●よろう・たけし 1937年、鎌倉市生まれ。東京大学医学部卒業。同学部教授を経て東京大学名誉教授。著書に『バカの壁』など多数

最後に地元の高校生たちが、佐渡の伝統芸能が地域によって違いがあることを調べ、発表した。未来の佐渡と日本を担う彼らに、会場から盛んな拍手が送られた。

実感するという。
昆虫が減ると植物にも影響する。米国ではミツバチが減ったためトウモロコシの受粉ができず、収穫に影響が出ているそうだ。一説には農業の影響でハチが仲間方向を知らせるダンスができなくなり、巣に戻れなくなっているとか。「佐渡はトキの保護のために農業

を控える農業を行っています。20年後、佐渡は虫の宝庫になっているかも知れません」と、養老さんは佐渡の可能性に期待する。
「**「自ずから然り」で、佐渡は自然に良くなる**」
ただし、地震などの天変地異は怖いと指摘。安政の大地震で江戸幕府が力を失い、関東大地震で国家が軍事色を強めた。天変地異で国家は傾くと養老さん。思っているより社会は急変する。自分自身敗戦で一日にして国家がひっくり返った経験があるとも。
「佐渡はその時、救いの場になるかも知れません。自然は「自ずから然り」と書きます。佐渡もあるがままを貫けば、きつとよくなる」と締めくくった。

2023年

「学校蔵の特別授業」レポート

昨年6月24日に行われた「学校蔵の特別授業」では、講師に藻谷浩介さんと養老孟司さんが招かれた。課題先進地域であるからこそそのメリットとは？ 島で生きることの意外な自由と可能性を語った！

佐渡は玄関口より奥へ行くほど面白い。観光に来た外国人が日本に感じるのと同じ。その点でも佐渡は日本の縮図だと藻谷さんは語る



藻谷浩介さん

●またに・こうすけ 1964年、山口県生まれ。東京大学法学部卒。日本総合研究所主席研究員。著書に『里山資本主義』など

「学校蔵の特別授業」は学校蔵がスタートした2014年から始まっている。コロナ禍により中止やオンライン開催を経て、昨年4年ぶりにリアル開催となった。テーマは、「佐渡から考える島国

講師は第1回から参加している藻谷浩介さん（日本総合研究所主席研究員）と養老孟司さん（東京大学名誉教授）。教室は約80人の生徒で満杯。
まず、尾畑さんの夫で学校長の平島健さんが挨拶。「これは講演

ニッポンの未来」。
「佐渡は日本の縮図でもあり、課題先進地域とされています。それは見方を変えれば課題解決先進地。佐渡でヒントを得られれば、大きな島国ニッポンのさまざまな地域で応用できる。そう考え、特別授業の基本テーマとしました」と、尾畑さんは説明する。
以降の特別授業のテーマは第2回が「島と多様性」、第3回は「世界とつながる」など、いわばサブテーマが続いた。昨年の久しぶりのリアル開催で、原点のテーマに立ち返った。



イタリアでは地方が国にお金を払い国家を支えている。「日本の地方も国からお金をもらうだけでなく、助けるくらいのポテンシャルはある」と語る

会ではありません。一方的に話を聞くものではなく、皆で考える「授業」だと思っただけで参加して下さい」と話した。
40年間で世界の昆虫の9割が減ってしまった
いよいよ1限目の授業。チャイムが鳴り、起立・礼の後、藻谷さんの講義の始まりだ。
藻谷さんは常識とされていることを疑うことが大事だと指摘。人



尾畑留美子さん

●おばた・るみこ 慶応大学卒業後、映画関連会社に勤める。1995年Uターンして尾畑酒造の5代目蔵元に。佐渡の環境を生かした酒造りを通じて、持続可能な社会を目指す

学校蔵と尾畑酒造の歩み

尾畑酒造が学校蔵を始めて現在に至るまでを以下で振り返る。島の環境と人に働きかける姿が浮かび上がる

2014年 4月

佐渡の廃校を利用し「学校蔵」を作る

旧西三川小学校の廃校を知った平島健さんが、留美子さんに廃校の利用を提案。最初は反対だったが、実際にその絶景を見て決意。尾畑酒造第二の酒蔵として「学校蔵」が誕生した

2014年 11月

プール跡にソーラーパネルを設置

学校のプール跡にソーラーパネルを設置した。酒造りの電力を再生可能エネルギーで賄うことを目指す。まさに地域と密着した持続可能な酒造りを実現する試みだ

2022年 6.7月

宿泊施設とカフェをオープン

2022年6月、7月に相次いで宿泊施設とカフェがオープン。島外、とくに外国からの酒造り希望者には朗報。カフェは地元の人も利用し、地域と世界をつなぐ場としても充実



で、すでに大きな価値がある。四宝和醸の「佐渡」が持つ意義だ。「気持ちに楽になると同時に、色々なことが不思議にうまく回り出すようになりました」と尾畑さん。

酒造りを通じて 佐渡と世界を結ぶ

いま、学校蔵の体験プログラムには世界中から人が集まる。佐渡から世界へとつながる場として学校蔵が機能し始めた。昨年4月より、東京大学未来ビジョン研究センターをはじめ、大

学連携も進んでいる。ゼロカーボン社会など持続可能な社会への取り組みに関わっていききたいと尾畑さんは話す。尾畑酒造と学校蔵の挑戦は続く。



学校蔵のある高台から真野湾を望む。日本一夕日が美しい旧西三河小学校からの景色を引き継ぎたい。この絶景こそ学校蔵誕生のきっかけだ

「嫌で飛び出した佐渡が『宝の島』と気がついて私自身が変わりました」

今から約30年前に東京から佐渡に戻り家業を継いだ尾畑さん。しかし最初はうまくいかず悩みと迷いの連続だった。佐渡を変えたいという思いが空回りの中で、転機になったきっかけは意外なところ!

家業を引き継ぐも うまくいかずに…

東京の大学を卒業後、映画業界に勤めた尾畑留美子さん。しかし4代目蔵元だった父親後一さんが病気で入院したことをきっかけに、1995年、佐渡に戻ることを決意した。

「父の病気に直面し、自分の死も考えました。人生最後の日は、生まれ育った蔵でお酒を飲みたいと思った」と、尾畑さんは当時の心境を語る。

その後5代目蔵元として家業を引き継ぐが、日本酒業界全体が右肩下がり。ちょうどバブルも弾けて、佐渡の観光も下火に。2003年に勇躍スタートした海外輸出も思ったようにはいかなかった。「本当に八方ふさがりの状態でした。正直、私は佐渡が嫌いで東京に飛び出した。その佐渡をなんとか変えたいと思い帰ってきたのに、自分の会社すら変えることが

できなかつたのです」

東京に帰りたい。思わず弱音を吐いた尾畑さんに、「今帰ったら負け犬になるよ」と論じたのは、夫の平島健さんだった。

佐渡を変えるより、まず自分が変わることに

東京生まれで東京育ち。よそ者

扱いされることもあった夫の方が覚悟を決めている。尾畑さんは驚くとともに、気持ちを改めた。

転機が訪れたのは2007年、世界的に権威のあるワインコンペティション「International Wine Challenge」での受賞だ。SAKE（日本酒）部門で、尾畑酒造の「真野鶴・万穂」が金賞を獲得した。ロンドンで

の授賞式で、尾畑さんは同じく金賞を受賞した個性豊かな各地の日本酒の味に、改めて驚く。「それまで米をどれだけ磨いたか、どんな水を使ったか、品質やスペックばかり気にしてしまっていた。ところが良いお酒には、それを超えた個性がある。もっと言えばその土地土地のストーリーが、

深い味わいに結び付いていることを実感しました」。変わらなきやいけなのは自分の方だった。佐渡を変えるなど何とおこがましいことか？ 自然か

ら歴史、人まで、佐渡こそ宝の山だということに気がついたという。まさに養老さんの言葉そのもので、自然＝自ずから然りであること。佐渡がそのまま佐渡であること