

(第3種郵便物認可)

## 佐渡を語る

世界遺産登録第2部

4

# 金山の坑道で熟成酒

諸先輩方は地域の宝を世界に認めてほしいという思いを持ち、長い年月をかけて活動してきました。それがきっかけと評価されたことは、とても意義があると思います。

今月には日本酒などの「伝統的酒造り」が国連教育・科

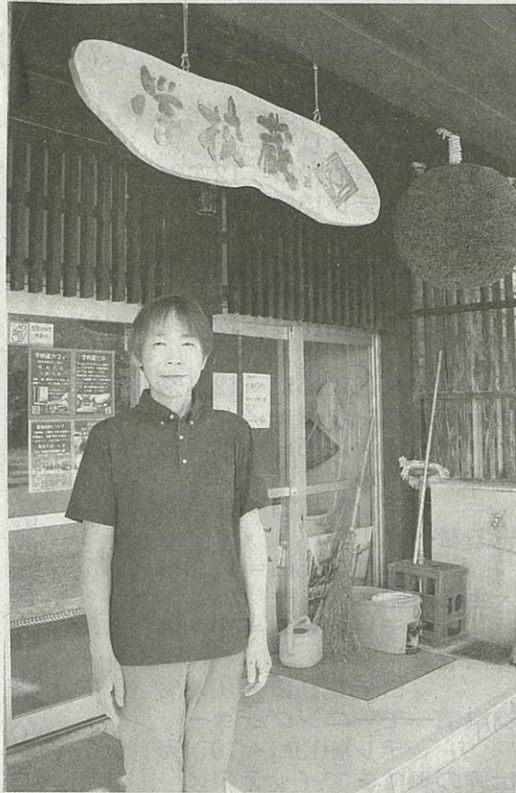
学・文化機関(ユネスコ)の無形文化遺産に登録されました。世界遺産の地を訪れていただくとともに、その地で醸された日本酒にも興味を持ってもらえる機会が増える時期待っています。

尾畑酒造では、金山の坑道

でお酒を熟成させる「古酒」を35年ほど前から造っています。年間を通して気温が約11度に保たれ、完全に遮光された空間なので、熟成酒造りには最適な場所です。

3年ほど熟成させた純米吟醸を今年発売したのですが、

尾畑酒造社長 平島健さん60



1964年、東京都出身。明治大卒業後、出版社に入り、雑誌編集の仕事に携わる。95年に結婚を機に佐渡に移り住み、妻の実家である尾畑酒造に入社。2008年、5代目蔵元・社長に就任した。15年からは県酒造組合の副会長も務めている。

## 仕込み体験 島のファンに

世界遺産登録後に問い合わせが殺到し、すぐに売り切れました。世間からの注目度が高まっているのを感じます。

2014年には西三川砂金山近くの廃校・旧西三川小学校を二つ目の酒蔵「学校蔵」として再生させました。ここでは、1週間で米こうじをつくる「製麹」から三段仕込みまでを体験するプログラムを実施しています。

1年で30人ほどを受け入れており、これまで19か国から約150人が参加しました。海外からの参加者が増えていて、ここ2年は約8割が外国の方でした。

体験プログラムを作った狙いは「島のファンづくり」です。佐渡で佐渡の食を味わいながら、佐渡のお酒を飲む。これが一番あるべき姿だと思っています。そういうコアなフ

アンが度々佐渡を訪れてくれるようになるのが理想です。

学校蔵には宿泊施設もありますが、泊まってもらうのは1週間で1泊だけです。ここにずっといれば、お酒には詳しくなるけど、この地域を知ることにはなかってしまう。地域を知ってもらうために外に泊まってもらおう。その結果、多くの方がゲストハウスの主人や居酒屋のお客さんなどと仲良くなり、その人たちに会いに島に再訪してくれています。

金山の世界遺産登録で国内外問わず多くの方が島を訪れることは、島の活性化にとってプラスになるでしょう。ただ、それが一過性でなく、長い間、定期的に訪れてくれる場所にならないといけません。そのためにも、何かを体験するなど、どこかで人とつながるような仕掛けが必要です。金山をきっかけとして、宝島である佐渡の宝をもっと多く知ってほしいと願っています。(聞き手 家田晃成)