

尾畑酒造(新潟県佐渡市)は廃校で日本酒を造る、全国でも珍しい取り組みを続けている。

尾畑酒造の2つ目の酒蔵として2014年に稼働した学校蔵は、世界文化遺産の構成資産の一つになっている砂金山がある西三川の丘の上にあります。名前の通り、元は西三川小学校の校舎でした。眼下には日本海が広がり、日本で一番夕日がきれいな小学校だと言われていたそうです。

ここで酒造りを始めたきっかけは09年、夫で社長の平島健からの突然の提案でした。



未来志向で、会社や地域にとって将来の希望になることをしようと思ったようでした。一つの蔵だけでも大変なのにもう一つ、それも廃校を活用するということで「できるわけない」と大反対しました。

木造校舎と日本海を望む美しい景観の可能性を信じる夫は諦めず、私を学校へ連れて行きました。校舎が立つ丘の上から日本海を見下ろしたら、今まで見たことのない島の景色が広がり「佐渡ってこんなにきれいだったんだな」と改めて思いました。その瞬間、夫の方へ振り返って「こ

夫の発案で廃校を酒蔵に ■ 人々が集い 学び考え

「はやらねばならぬ」と言っていました。

学校蔵は酒造りだけでなく、幅広い役割を担う。

学校蔵は、酒造り、島との共生、交流事業、学びの4つの柱で運営をしています。本校蔵は冬に仕込むので、学校蔵では夏場に冬の環境を作って仕込んでいます。

使うのは100%佐渡産のコメです。(カキ殻を活用する) 牡蠣殻農法を使い、化学農薬や化学肥料の使用を減らした佐渡市のコメの認証制度「朱鷺と暮らす郷づくり」の認証米、棚田のコンヒカリなどを使っています。酒造りに使うエネルギーも佐渡産にすべく、太陽光パネルを設置して再生可能エネルギーを取り入れ、将来はゼロカーボン化を目指しています。



特別授業で、尾畑さん④は「学級委員長」を務める(2018年、新潟県佐渡市の学校蔵)

日本総合研究所主席研究員の藻谷浩介さんをはじめ、講師を招いて開く1日限りの白熱授業「学校蔵の特別授業」を14年から始めました。以前から知り合っていた藻谷さんが「学校蔵のキックオフの記念に行きますよ」と言ってくれたのがきっかけでした。せっかく学校なので授業スタイルにしてみました。

やってみたら面白くて続けることになり、今年で10回目を迎えました。藻谷さんのほかに解剖学者の養老孟司さんや元立命館アジア太平洋大学学長の出口治明さん、東京大学副学長の玄田有史さんらが講師として、それぞれの視点から話をしてくれました。

自然、文化、歴史に多様な性がある佐渡島は「日本の縮図」だ。国内外から様々

な立場、世代の人が集い、共に考え、学びを得て帰り、また佐渡を訪れる。

佐渡でアイデアを生むべく高校生から70、80代まで幅広い世代の人たちが島の内外から集まり交ざり合って学ぶことで化学反応が起きます。高校生も大企業の役員もここでは肩書はなし。本物の教室で開くから、それが自然とできてしまうのも面白いです。

学びでは「1週間の酒造り体験プログラム」を実施しています。国内だけでなく、海外からの人も増えています。

参加者は日本酒造りの知識や技能を得て帰るだけでなく、日本酒と佐渡のアンバサダーにもなって巣立っていきます。これまでに19カ国・地域の150人が「卒業」し、同窓会を創設してコミュニティも広がっています。佐渡が第二のふるさとのようなになったと、リヒートしてくれる方が多くいます。毎年何度も来る人やセカンドハウスを買った人、移住した人もいます。

尾畑酒造は「ローカル・サークキュレーション・カンパニー(地域循環企業)」を標榜しています。地域循環でもものづくりをし、できたモノに興味を持った人が佐渡に来て消費してもらう。学校蔵はその要の場所です。14年前に廃校になり朽ちていく運命にあった小学校は今、資源もエネルギーも人も循環させる「サステナブル・ブリュワリー」としてよみがえったのです。

(新潟支局長 水庫弘貴)