

【第三種郵便物認可】

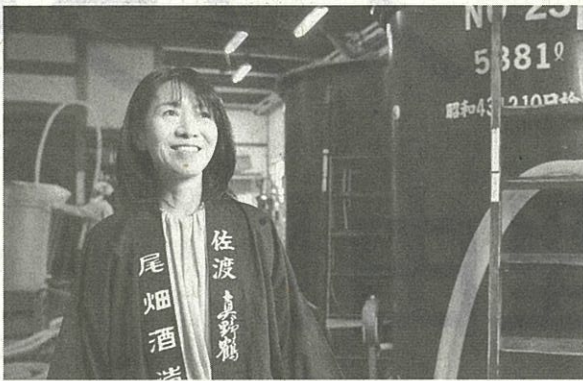
酒造りと佐渡の未来見つめて

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、日本で一番夕日が見られる小学校だと言われているそうです。

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。学校蔵では夏場に冬の環境を作って仕込んでいます。使っているのは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

尾畑留美子さんは「老舗は新陳代謝を繰り返す、地域密着の企業」と話す（新潟県佐渡市の本社）



渡市のコメの認証制度「朱鷺（トキ）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。日本総合研究所所長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。やってきたら面白くて続けるこ

廃校の酒蔵で集い考える

となり、2024年で10回目を迎えました。短縮や休業を余儀なくさ

自然、文化、歴史に多様性がある佐渡島は「日本の縮図」だ。内外から様々な立場、世代の人が集い、共に考え、学びを得て帰る。また佐渡を訪れる。

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。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。

尾畑酒造は「ローカル・サーキュレーション・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。

新型コロナウイルスの感染拡大で、尾畑酒造は大きな影響を受けた。先が見えない状況で、眠れない日々が続きました。

ただ、時間はあつたので、先が見えない代わりに足元をじっくり見つめることができました。例えば学校蔵の1階で一番西側にある、元は職員室だった部屋。壁の一部をガラス窓にしたら、空と海が一望できる絶景カフェに生まれ変わりました。

尾畑酒造は「ローカル・サーキュレーション・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。

新型コロナウイルスの感染拡大で、尾畑酒造は大きな影響を受けた。先が見えない状況で、眠れない日々が続きました。

ただ、時間はあつたので、先が見えない代わりに足元をじっくり見つめることができました。例えば学校蔵の1階で一番西側にある、元は職員室だった部屋。壁の一部をガラス窓にしたら、空と海が一望できる絶景カフェに生まれ変わりました。

配達・購読のお問い合わせ
0120-2117