

板張りの廊下が美しい「尾畑酒造 学校蔵」は旧西三川小学校の木造校舎を活用。印象的な建具の色彩も当時のまま。廊下に地元の子どもが使っていたランドセルが掛かっていた。

# 佐渡の がっこう



昔はみんな、子どもだった。そして、学校に通っていた。校舎が、木造だったり、コンクリートだったり。通学で、鉄道に乗ったり、友達と一緒に歩いたり。一人一人、いろいろな学校の記憶を持っている。でもなぜか、廃校を生かした施設に足を踏み入れると、誰もが「懐かしい」と、口をそろえる。

昨年、ついに「佐渡島の金山」が世界遺産に登録された。遺産を大切につないできた、島の人々の思いが見える。そんな佐渡には、地元で愛された校舎を活用し、島民だけでなく、観光客にも親しまれている場所がある。それぞれの記憶を胸に、海を渡り、佐渡の学校へ行こう。

取材・文／歌代幸子 撮影／片山貴博  
取材協力／杉本浄（東海大学文化社会学部准教授）



旧西三川小学校は「日本で一番夕日がきれいな小学校」とうたわれた。この風景の美しさが、尾畑酒造の学校蔵が誕生する一つのきっかけとなった。



# 生まれ変わる 海辺の廃校



佐渡の海は魅惑的だ。日本屈指の好漁場であり、北前船の寄港地として栄えた文化的な側面も持つ。雄大な大海原を望む自然景観も広がっている。そして、長年活用されてきた廃校もまた、海のそばに多い。日本酒、民俗、

## 学校に酒蔵ができるまで

両津港から国中(仲)平野を越えて西へ。宿場の面影を残す真野のまちを抜けると、紺青の日本海を見晴らす高台に愛らしい木造校舎があった。背の高い下駄箱に囲まれた昇降口をくぐると、磨き込まれた木の廊下が続く、歩きたびに心地よくきしむ。奥まった理科室には巨大なタンクが並んでいて、甘やかな香りが漂っていた。ここは佐渡の地酒「真野鶴」を醸す尾畑酒造の酒蔵なのだ。

「この酒蔵ではオール佐渡産にこだわり、原料米はすべて地元の酒米を使っています。そして学校だからこそ、いろいろな人が交ざって学べる場になりたいという思いもありました。いずれも新たな挑戦でした」

## 1 限目 日本酒と 島の未来

### 尾畑酒造 学校蔵



迎えてくれた五代目蔵元の尾畑留美子さんは、笑顔でそう語る。

造り酒屋の次女として育った留美子さんは幼い頃、仕込み蔵が遊び場だった。家業に憧れはあったが、中学の頃に姉が結婚して後を継ぐことが決まり、自身は大学進学を機に東京へ。卒業後は映画業界で働き、充実

した日々を送っていた。しかし、28歳の時に転機が訪れる。父親が病で倒れたのだ。

大事には至らなかったものの、強気な父がやけに弱々しく、姉夫婦が家を出てしまったこともあって、湧き上がる思いがあった。

「もし明日が人生最後の日になるとしたら、子どもの頃に遊んでいた蔵の中でうちのお酒を飲みたい。だったら、佐渡へ帰ろうと決めたのです」

権(かい)入れ中の体験プログラム  
の生徒口マンさん。三段仕込みの後、時折かき回し、約1カ月にわたって発酵を促す。



新潟生まれの酒米「越淡麗(こしたんれい)」の田んぼを訪ねる酒造り体験プログラムの生徒たち。娘さんと見学に訪れたプログラムの生徒たち。



背中を押したのが後に夫となるさんの言葉だった。東京で生まれ、雑誌編集者をしていた彼は、



# 未来の日本酒を思い描いて

いつも笑顔を抑やさない留美子さん。日本酒はもちろん、お酒は何でも好きだという。日々の楽しみは、毎日欠かさない晩酌だとか。



起業など、佐渡から地域課題と向き合い、日本の未来を考える。  
この授業の魅力は、10代の高校生から、70、80代の人まで、多世代の生徒が同じ教室で学ぶことだ。  
「高校生が笑顔になると、大人たちの表情もふわっと明るくなります。高校生たちも気づきをj得て、顔がどんどん輝いていく。ここでの出会い

が、次の一歩を踏み出す糧になればと願っています」  
校舎を歩くと、教室の黒板に「楽しかったね」「大好き」など最後の卒業生たちの寄せ書きが残されている。巣立った子どもたちの思いを受けとめ新たに育んできた学び舎で、留美子さんは自身の変化も感じている。  
「いくつになっても、学ぶことは面白い。いつだって進化し、新しい未来を築くことにつながるから」  
今年から娘さんも頼もしい伴侶と佐渡へ戻り、家業に励んでいる。かつては「日本酒の未来」をいつも案じていたが、今は若いパワーも加わり「未来の日本酒」を思い描き、無限の可能性を感じているという。進化し続ける学校蔵でいかなる酒が生まれるのか、楽しみは尽きない。



日本海を一望できる開放的なカフェでは、学校蔵の米麹や酒米などを使った軽食やデザートなどを提供している。写真は、塩味がアクセントの「麹甘酒ゼラート」と、上品な甘みに心つかまれる「学校蔵の麹甘酒」(共に400円)。



学校蔵の図書室には、製麹・三段仕込み・上槽など酒造りの工程を解説したシートが貼られていた。イラストや英語などが添えられ、分かりやすい。図書室には日本酒の本も豊富。カフェの利用者も入室できる。



「実際に酒米に触れ、香りがどんどん変わっていくのを体感すると学びも深まります。ここで得たものを自分の言葉で伝えることで、日本酒の魅力の世界に広めてもらいたい」  
今回の生徒はフランスから訪れ、台湾出身のリーさんは「フランスでもお酒の人氣が高まっていて、いずれはビジネスを考えています」と夢を

語る。ソムリエのロマンさんは、「日本酒の製法はユニークで、いろいろな楽しみ方ができて面白い」と言い、パートナーのサブリナさんと地元で日本酒造りを始めるのだそうだ。  
学校蔵では「OB訪問」も歓迎している。今回訪れていた三宅誠一郎さんは「海外駐在が長かったので外国の方と日本酒をつなげたいという思いがありました」と快活に話す。  
これまで21カ国、180人以上が参加。卒業生たちの絆も深い。  
「和醸良酒」という言葉があるように、チームの和があつてこそ良い酒ができる。一生の友を得て、またここで会おうと語らう姿を見るたび、彼らの母校でありたいと思います」  
これからの日本酒

左/元資料室を改装した「癒しBar」。芝浦工業大学建築学部の「佐渡木匠塾」が手掛けた。木の温もりが感じられ、校庭も見渡せる。右/特別授業が行われる3年A組の教室。黒板には今年のテーマが書かれていた。



学校蔵では年1回、1日限りの「特別授業」を開催している。地域エコノミストの藻谷浩介氏らを招き、ディスカッションを交えた授業を行う。人口減少や限界集落、地方での

## これからの日本酒

留美子さんの今年の一押しは、学校蔵で醸した「かなでる」シリーズより「ピチカート」「生酛(きもと)ラルガメンテ」と、代表銘柄・真野鶴の逸品「実来(みく)」(写真左から順に)。ピチカートは微発泡がはじけて爽やかで、ラルガメンテは酸味とキレが心地よいモダンな味わい。そして実来は、リッチな旨味が楽しめる。

国の方と日本酒をつなげたいという思いがありました」と快活に話す。  
これまで21カ国、180人以上が参加。卒業生たちの絆も深い。  
「和醸良酒」という言葉があるように、チームの和があつてこそ良い酒ができる。一生の友を得て、またここで会おうと語らう姿を見るたび、彼らの母校でありたいと思います」  
これからの日本酒



「多様性」と「和」の力  
佐渡市では少子高齢化が進む中、平成18年に小中学校の統廃合計画が発表された。真野と同じ学区の西三川小学校も22年に閉校が決まる。これを聞きつけた健さんが「すてきな学校だからもったいない。僕たちの二つ目の酒蔵にしたい」と。留美子

さんは顧みて、苦笑する。  
「もちろん、猛反対しましたよ。酒蔵一つでも大変なのに何を言っのかと。それでも見に行こうと連れられて、校庭から海を眺めたら佐渡ってこんなにきれいなんだ」と改めて気づかされた。思わず「これはやらねば!」と口にしていました」  
平成26年に「学校蔵」をスタート。

トキの生息環境に配慮して栽培する認証米などを使い、太陽光パネルで再生可能エネルギーを取り入れて、サステナブルな酒造りを目指した。  
さらに「学びの場」として力を入れるのが、1週間の「酒造り体験プログラム」。4〜5人でチームになり、製麹から仕込みまで体験する。参加希望者は酒エデュケーターや酒ソムリエなど、日本酒の知識があり、情熱をもって真摯に取り組む人が多い。海外からの参加者も増えている。  
「実際に酒米に触れ、香りがどんどん変わっていくのを体感すると学びも深まります。ここで得たものを自分の言葉で伝えることで、日本酒の魅力の世界に広めてもらいたい」  
今回の生徒はフランスから訪れ、台湾出身のリーさんは「フランスでもお酒の人氣が高まっていて、いずれはビジネスを考えています」と夢を