



「米・水・人・佐渡の四つの宝を和して醸す(四宝和醸)が尾畑酒造のモットー。お酒を通して佐渡の風土をイメージしてもらえれば」と蔵元の尾畑さん



公開セミナーなども行われ「学びの場」にもなっている学校蔵。1週間の「酒造り体験プログラム」には海外からも数多くの参加者が集まる



『かなでる／純米吟醸 西三川』『かなでる／純米吟醸 生酛(きもと)』『龍の恵み』の3銘柄の飲み比べができる『学校蔵 利き酒3点セット(各30ml)』(600円)



学校蔵を訪れたら、尾畑酒造の本蔵にもぜひ立ち寄りたい。酒蔵ショップが併設され、お酒の他にも自家製のかす漬けやオリジナルのお菓子なども販売。伝統蔵の雰囲気にも包まれながらの試飲やショッピングもまた楽しい



試飲コーナーも充実。季節や蔵の限定酒などさまざまな銘柄を試飲できる

図書室には、出版社や書店が寄贈したさまざまな本がそろい、子どもから大人までがくつろげる空間になっている



仕込み蔵は非公開だが、一部の教室は見学が可能。写真は資料室を改装した「癒しBAR」



乳酸発酵酒かす「さかさけ」を使用した「さかさけティラミス」(600円)は、酒かすの風味が香る上品な甘さとしっとりとした口あたり



日本酒レギナーにもお薦め

ライチやメロンのような香りが感じられる微発泡酒の『かなでる／純米大吟醸 ビツィカート』(720ml・2,200円) (左)は低アルコールでさっぱりと飲みやすく、クリームパスタやチーズなどに合う。トロピカルフルーツのようなリッチな風味がある『真野鶴 純米大吟醸 実来(みく)』(720ml・5,500円) (右)はカキ殻農法で栽培された越淡麗で仕込まれ、オysters料理との相性も抜群



「日本一夕日がきれいな小学校」とうたわれた西三川小学校。その職員室を改装した「学校蔵カフェ」は真野湾を一望する絶好のロケーションだ

09 ◆ 佐渡市

尾畑酒造 がっこうくら 学校蔵・学校蔵カフェ

真野湾の大海原の絶景とともに
佐渡の風土を凝縮したお酒と美味を堪能

佐渡金山がある相川から小木の港までを結ぶ街道は、かつては「金の道」が通っていたところ。その中間地点に「真野鶴」で知られる、創業133年の尾畑酒造がある。その本蔵から車で15分ほどの西三川にあるのが、二つ目の酒蔵「学校蔵」。海辺の高台に立つ廃校を2014年に再生したものだ。

「ここでは本蔵ではできない、新しいタイプの酒造りに挑戦しています」と語るのは5代目蔵元の尾畑留美子さん。夏場に冬の環境を作って、学校蔵で仕込まれるお酒の名前は『かなでる／KANADE I』。「朱鷺と暮らす郷づくり」認証の酒米・越淡麗や再生可能エネルギーの活用など「島の地域循環」にこだわって醸された銘柄だ。

そして、22年に職員室を改装してオープンした「学校蔵カフェ」では、大海原の絶景を楽しみながら、蔵で造られたお酒を味わえる。提供メニューも酒造りの副産物を有効活用して、地域の食を掛け合わせた、この場所ならではのものがかり。酒米を使ったカレーライスや、こうじや酒かすを使用したランチプレートといった軽食から、スイーツ、ドリンクまでがそろう。「木造校舎の懐かしさに浸りながら、先進的な酒造りを感じていただければ」と尾畑さん。ここに来れば、佐渡の風土と日本酒の新しい魅力を五感で楽しむことができるだろう。

data

【学校蔵カフェ】

住◎佐渡市西三川1871
☎090-4327-3614(営業時間内のみ)
営◎10時～16時(金曜・土曜・日曜営業)
休◎月曜～木曜、臨時休業あり(HP、Instagramの営業カレンダーを確認) P◎あり

【尾畑酒造 酒蔵SHOP】

住◎佐渡市真野新町449
営◎9時～16時(冬期間変更の場合あり)※仕込み蔵の見学は不可
休◎なし P◎あり