

佐渡ジャーナル

© 佐渡ジャーナル社 2013年

発行所

佐渡ジャーナル社

東京本部
TEL (03)5411-3475
FAX (03)5411-5359
〒106-0031
東京都港区西麻布3-21-20-704
郵便振替口座
00100-6-354949
年間購読料 2,000円
発行日 1月/4月/7月/10月

廃校が学校蔵で蘇る

佐渡は古くより酒造りが盛んな土地だ。金山の隆盛により人口が大幅に増加したことで、その胃袋を満たすために開拓が進み石高が増えた江戸初期。しかしながら、手掘りであったために採掘量が減り始めると流入した人口は流出へと転じた。これにより米が余るようになり、酒にして北前船に載せて各地に送り始めたのが盛んになるきっかけであったようだ。明治初期には二百場を超える酒蔵があったといわれる。

旧西三川小学校から海を臨む



出始めている。それは新たな製造場の誕生である。ひ野鶴で知られる尾畑酒造が、平成二十二年に廃校となった旧西三川小学校を佐渡市より借受け、改修をして酒造りを行なおうというのだ。そして、来年また新たな醸造所が誕生しようとしている。「真野鶴」で知られる尾畑酒造が、平成二十二年に廃校となった旧西三川小学校を佐渡市より借受け、改修をして酒造りを行なおうというのだ。

出始めている。

それは新たな製造場の誕生である。ひ野鶴で知られる尾畑酒造が、平成二十二年に廃校となった旧西三川小学校を佐渡市より借受け、改修をして酒造りを行なおうというのだ。

同社の平島健社長は「日本一を務めた経験がある丸山正明氏が設立した合同会社かいふ発酵が「寒元」(かんもと)という伝統的な手法・生酛造りを用いて醸した濁酒を発売し大きな話題となった。

計画では来年の五月頃に完成させ酒造りを始め、同時に造りを学びたい人を受け入れる予定だという。学びの期間は最低でも一週間以上を想定していることで「しっかりと時間をかけることで酒造りに対する理解を深めてもらうと同時に、長期滞在をしてもらうことで佐渡のファンが一人でも増えればうれしい」と平島社長は夢を描く。

現在の佐渡には五場の日本酒メーカーがある。平成初期まで続いた佐渡観光の隆盛と、同八年までの新潟地酒ブームにより、佐渡の酒も出荷数量を伸ばしたが、その後は人口および観光客の減少、さらには清酒離れも相まって後退を余儀なくされた。ところが、ここに来て新潟市内はじめ関東や遠くは海外でも佐渡の酒は高く評価され、各地での消費量も増えだし回復の兆しが見えてきた。さらには今後を期待させる新たな動きが



旧西三川小学校

佐渡の酒の需要が増せば当然ながら佐渡米の需要も増すなど地域の振興にもつながる。こうした新しい試みを含め、酒から始まる佐渡活性化が注目される。