シリーズ

棚田と歩む

― 人と自然、そして未来へ ―

令和８年11月発行

酒を醸し、人をつなぎ、地域を育む
―尾畑酒造（株）が描く、佐渡の未来



尾畑酒造株式会社
専務取締役　尾畑 留美子さん

尾畑酒造株式会社（新潟県佐渡市真野新町）は1892年創業の佐渡を代表する酒蔵です。「米・水・人」に「佐渡」を加えた四つの宝で酒を醸す「四宝和醸」を酒造りのモットーに、日本酒「真野鶴」の醸造に加え、廃校となった小学校を活用した「学校蔵」プロジェクトなど、酒造りを通じた地域づくりにも積極的に取り組んでいます。今回は、５代目蔵元の尾畑留美子さんに、酒造りと棚田との関わり、そして酒造りを通じた地域づくりについてお話を伺いました。

―尾畑酒造では、酒造りと地域との関係をどのように考えていますか

私たちが酒造りの指針として大切にしている言葉に「四宝和醸」があります。日本酒造りの三大要素である「米・水・人」に、それらを育む「佐渡」を加え、四つの宝の和をもって酒を醸す、という意味を込めた言葉です。

日本酒は、地域の米や水、自然環境、そしてそこに暮らす人がいて初めて生まれるものです。その意味で、私たちにとって酒を造ることと、地域の自然や文化、農業を未来へつないでいくことは、切り離して考えることができません。

佐渡では、トキとの共生を目指して、農薬や化学肥料を減らし、生きものを育む米づくりが行われています。私たちも、こうした「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」や岩首地域の棚田米などを酒造りに活用しています。学校蔵では太陽光による再生可能エネルギーも取り入れ、佐渡の自然や地域資源を生かした酒造りに取り組んでいます。



尾畑酒造の主力銘柄「真野鶴」

佐渡の米からお酒を造り、それを国内外の方々に楽しんでいただき、お酒をきっかけに佐渡にも関心を持っていただく。その先に、実際に佐渡を訪れてくださる人が生まれる。私たちは、そうした地域の循環を大切にしたいと考えています。

酒造りは、単に商品を造って販売するだけではありません。その土地ならではの自然や文化、生産者の営みを伝えることができる仕事です。だからこそ、地域そのものが元気であり続けることが、私たちの酒造りにとっても大切だと思っています。

―その中でも、岩首昇龍棚田の米を酒造りに活用するようになったのは、どのような思いからでしょうか

佐渡は、棚田などの美しい農村景観や、トキと共生する農業、伝統的な農文化などが評価され、世界農業遺産に認定されています。一方で、その農業や景観を維持していくことには多くの課題があります。

岩首昇龍棚田もその一つです。長い年月にわたって地域の方々によって守り継がれてきた棚田ですが、大型機械を入れることが難しいなど作業負担が大きく、後継者不足という課題を抱えています。

そうした中で、私たち酒蔵にできることの一つが、そこでつくられたお米を原料として使い、新たな価値につなげていくことだと考えました。

お米のままで届けることももちろん大切ですが、それを日本酒にすることで、また違った形で価値を届けることができます。お酒を手に取っていただいた方に、原料となった棚田米だけでなく、そのお米が育った風景や、そこで米を作り続けている人たちのことまで知っていただくことができます。

そして、棚田米を活用していくことが、生産者の収入の見通しや、棚田を維持していくことにもつながる。尾畑酒造では、そうした思いから２０１９年、岩首昇龍棚田の米を使った酒造りに取り組みました。

単に「棚田を守る」というだけでは、取組を長く続けていくことは難しいと思います。棚田で生産されたものに新たな価値が生まれ、その価値が消費者に届き、それがまた地域へ還っていく。酒造りを通じて、そのような持続可能な循環の一部を担っていきたいと考えています。

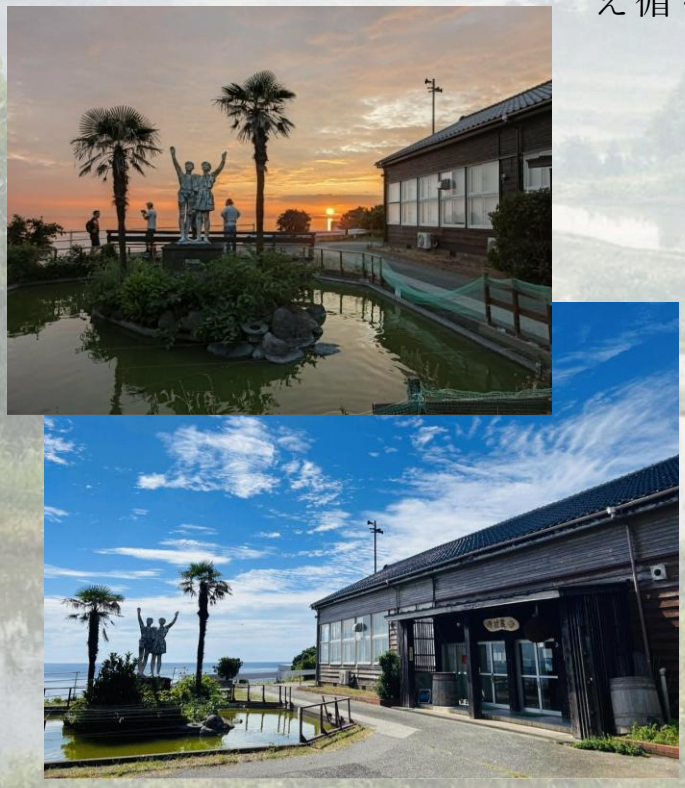


地域とともに棚田米を活用した
酒造りに取り組む尾畑留美子さん

―２０１４年には、廃校を活用した「学校蔵」を開設されていますが、どのような場所を目指しているのでしょうか

学校蔵は、２０１０年に廃校となった旧西三川小学校を、２０１４年に第二の酒蔵として再生したものです。ここでは酒造りだけではなく、「酒造り」「共生」「交流」「学び」の４つを柱に取組を進めています。

酒蔵と学校というと、一見まったく違うものに思われるかもしれません。でも、どちらも地域の中に長く存在してきた場所であり、人が集まり、世代を越えて文化や知恵を伝えていく場所という点では、とても親和性があると感じています。



廃校を活用した第２の酒蔵「学校蔵」
日本海を望む絶景も魅力の一つ。

特に「学び」の取組として力を入れているのが、一週間の「酒造り体験プログラム」です。参加者は佐渡に滞在しながら、製麹から三段仕込みまで、実際の酒造りの現場を学びます。

海外からの参加者やリピーターもおり、学校蔵で学んだ人たちによるコミュニティも世界へ広がっています。



製麹から仕込みまでを学ぶ酒造り体験プログラム



単に日本酒の造り方だけを知ってもらうことが目的ではありません。実際に酒米に触れ、酒造りを体験しながら、その背景にある佐渡の自然や農業、生産者とのつながりまで知ってもらいたい。

そして、ここで得た経験を、それぞれの場所に戻って自分の言葉で伝えていただく。それが日本酒だけでなく、佐渡の魅力を広げることにもつながると考えています。

また、2022年には元職員室を改装した「学校蔵カフェ」もオープンしました。

酒造りで生まれる酒粕や麹と地元生産者の食材を組み合わせた発酵メニューを提供し、食品ロスの削減にもつなげています。カフェは、イベントや体験の参加者と地域の人との交流の場にもなっています。

地域の資源を使ってものをつくり、その価値に興味を持った人が佐渡を訪れ、地域で時間を過ごし、また新たなつながりが生まれる。学校蔵を、そうした循環の一つの拠点にしていきたいと思っています。

―学校蔵での取組から、棚田地域の持続についてどのような可能性を感じていますか

人口減少や高齢化が進む地域では、そこに暮らしている人たちだけですべてを守っていくことは、これからますます難しくなっていくと思います。

だからこそ、地域の外にいる人たちに地域を知ってもらい、様々な形で継続して関わってもらう仕組みをつくることが大切だと考えています。

学校蔵には、酒造りを学ぶために、国内外から様々な方が訪れています。一週間という時間を佐渡で過ごしてもらうことで、日本酒だけでなく、その原料となる米やそれをつくる生産者、佐渡の自然や暮らしなどにも関心が広がっていきます。実際に、海外からの参加者やリピーターも生まれています。

棚田も同じではないでしょうか。

棚田というと、まず美しい景観に目が向きます。それも大切な価値ですが、そこで実際に米を作っている人がいて、その米を食べたり、お酒として味わったり、地域を訪れたりすることで、風景を見るだけでは分からなかった地域とのつながりが生まれていきます。

地域外の人だからこそ気付く地域の魅力もありますし、地域に関わる人が増えることで、新たな発想や取組につながることもあります。

地域の人、農業者、企業、行政、そして地域の外から訪れる人など、それぞれができる形で関わっていくことが、これからの地域づくりでは重要になると思います。

一度訪れて終わるのではなく、地域を知り、好きになり、また訪れる。あるいは離れた場所から商品を購入したり、誰かに佐渡の魅力を伝えたりする。

そうした一つひとつの関わりが積み重なることで、地域を応援してくれる仲間が増えていく。

そのことが、棚田をはじめとする地域資源を未来につないでいく力になるのではないかと考えています。

―最後に、棚田をはじめとする佐渡の地域資源を未来につないでいくために、今後どのようなことに取り組んでいきたいですか。

佐渡は自然、農業、食、発酵文化、歴史など、本当にたくさんの地域資源に恵まれています。一方で、人口減少や高齢化、産業の衰退など、日本の地域が抱える課題も集約されています。

これは棚田についても同じです。

棚田をただ「残さなければならないもの」として捉えるのではなく、そこで育てられた米がお酒になったり、棚田をきっかけに人が地域を訪れたり、その土地ならではの体験や交流が生まれたりすることで、新しい価値を生み出すことができると思います。





酒造りの原料となる
棚田米の田植え風景

大切なのは、地域にあるものを地域の中だけで完結させないことです。佐渡だからこそ造ることのできるものをつくり、それを島外や海外へ届ける。一方で、それを知った人たちに佐渡を訪れていただき、地域の中で新しい交流や消費を生み出してもらう。そうした循環をつくることが、地域の持続につながっていくのだと思います。

私たちの社訓は「幸醸心（こうじょうしん）」、英語では「Brew Happiness by Brewing Sake」と表しています。酒を醸すことを通じて、飲み手や造り手だけではなく、生産者や取引先、地域など、関わる人たちの幸せも醸していきたいという思いです。

棚田も農業も酒造りも、その土地で暮らす人たちの営みが続いてこそ、次の世代へ受け継ぐことができます。

これからも、佐渡の自然や文化と共生する酒造りを続けるとともに、学校蔵という場所を生かして様々な人とのつながりを育みながら、佐渡の地域資源が次の世代へと循環していく仕組みをつくっていきたいと思っています。

―ありがとうございました