

人と人をつなげる酒造り —島だからこそ、できること—

日本酒人気はグローバル市場で新たな段階に入っている。

海外が単なる消費地ではなく、日本の酒を造る場所として名乗りを上げ始めた中、

日本の蔵元たちは内外に向け、どのように魅力を発信しているのだろうか。

とりわけユニークな活動を展開するのが、佐渡島の尾畑酒造だ。海外進出を進める一方で、廃校を利用した酒造りの拠点『学校蔵』を設け、さまざまなコミュニケーション活動を行っている。蔵元の5代目・尾畑留美子氏に、興味深い活動の詳細や「人と人をつなげる酒造り」などについて話をうかがった。

photograph: Masahiro Miki

尾畑 留美子 「真野鶴」5代目蔵元／尾畑酒造専務取締役

打ち砕かれた根拠なき自信

——尾畑さんは、東京の大学を卒業後、映画会社に就職してご活躍でした。しかし、佐渡に戻って家業を継がれることを決意されたわけですが、それはどのような経緯からですか。

佐渡に戻ると決めたのは、28歳のときです。その頃、映画会社でハリウッド映画などのPRを担当していましたが、父が病気になり、それが、自分にもいつか寿命が来る、ということ意識するきっかけになりました。人生最後の日に何をしたいのか、をいろいろ考えましたね。さまざまシミュレーションの後に行き着いたのが、最後の日の夜は、自分の家の小さな酒蔵の中に座って、「真野鶴」を飲みたいな、と。それまで蔵を継ぐ気はなかったのですが、そんなふうに考えるようになってからは、自分がやったほうがいいのかも。だったら佐渡に帰ってお酒を造ろう、という思いに至りました。幸い、父は今、元気に暮らしています。

——東京出身のご主人と一緒に佐渡に戻られました。その時、家業を継ぐ以外に、イメージしていたことは何かありましたか。

具体的には何も考えてなかったのに、何でもできるつもりで帰ってきましたね(笑)。しばらく地元を離れていましたし、酒造業界についてもよくわかっていませんでしたが、漠然と自分

はできるはず、という根拠のない自信に溢れていて……。当時の佐渡島は観光も人気で、酒業界もそう悪くなかった。人口減少も課題になっていなかったです。でも、実際に戻ってしばらくは、何もかもうまくいかず八方塞がりでしたね。

夫婦間でも、戻る際に「一緒にお酒を造ろう」と決めた以外には、具体的な話はしませんでした。夫は大手出版社にいましたので畑違いでしたが、母方の実家が造り酒屋だったので、酒蔵のイメージはあったようです。ただ、来てみたら全然違う……ということになって(笑)。とても驚いたのではないのでしょうか。

——東京と佐渡では、一番大きな違いはどのようなところでしょう。

時間の流れが全然違いますね。映画の世界は1日単位でスピードが求められますが、酒造りは1年単位。酒米ができて、そこからお酒を仕込んで販売がおおよそ終わるまで、まる1年かかります。途中で失敗してもすぐやり直すわけにはいかないの、じっくり構える姿勢が求められます。この差に、当初は非常に戸惑いました。

あとは「田舎ではみんなが知り合い」という環境も、戸惑いました。都会では発信してそのまま一方向という方法もあり得るのですが、コミュニティがある程度限られた地方では、発信したものは、巡り巡って戻ってくる。良くも悪くもそれを意識することも大事ですね。

地方で蔵元という商売をしていると、蔵はそこにあるわけなので逃げ場がありません。だから上手くいかないときに逃げるのではなく、気持ちをどう立て直すか、というのが大切なポイントです。私の場合、スランプのときは“ものごとを丁寧にやる”ことに専念しています。それは、例えば草むしりとか洗車とか。時間をかけて丁寧に草むしりをやっている、また調子が出てくる感じがするんですよ。スランプのときに何かを“うまく”こなすことは難しいですが、“丁寧に”は誰にでもできる。それに、多少は誰かの役に立てているかも、という気持ちにもなって、そのうち元気が出てくるんです。

——しばらくは大変な時期を経験されました。しかし諦めなかったのはなぜですか。

戻って5年間は、「できるつもりで帰ってきたけど、結局、何もできないんだな」とずっと悩んでいました。元の会社の上司が「5年以内だったら席は残しておくよ」と言ってくれていたの、正直、東京に戻ろうと思ったこともあります。そんな時、夫から「うまくいかないからって、そうやって逃げ帰ると負け犬になるよ」と言われて。本当は彼のほうが、知らない土地と知らない業界で私より何倍も大変だったはず。にもかかわらず、そういう覚悟をしているのなら、私も覚悟を決めなくてはと思いました。

そんな中、5年目に起こったある出来事をきっかけに、東京に戻るという選択肢を潔く捨てたんです。「ここでお酒を造るんだ」と覚悟を決めた途端に、今まで見えなかったいろんな可能性がバツッと見えてきて。自分の中で、何かギアが変わったような感じでした。そこからどんどん外に出てみるようになって。そうやって動いてみると、これまで見てきた景色が何か違って見え始めました。今まで「変だな、納得がいけないな」と思っていたことも、見る視点を変えたことで、実は自分自身にも理解が足りなかった面があったことにも気付くようになりました。その辺りから自分も変わり始めた気がします。

——何か変化を起こそうとすると、地方のような社会ではなかなか難しいように思います。「変化を起こしにくい」ことに対する不便さなどを感じたことはありますか。

なぜか最近、なんでも変化が求められる潮流があるように思えます。けれども私は逆に、そんな中でも変わらないもの、すごいな、と思うようになりました。

酒業界の中にも、味わいもこだわりも昔からまったく変わらないように見える蔵があるんです。実際は時代の流れに応じて少しずつ変化しているのに、まるで変わっていないかのように



Rumiko Obata

1965年、新潟県佐渡島の「真野鶴」蔵元の二女として生まれる。
慶應大学卒業後、東京で映画会社宣伝部に勤務。

95年、大手出版社の編集者だった夫と実家に戻り、蔵を継ぐ。

2003年から海外展開を始め、現在15カ国に輸出。07年「真野鶴」が、
英国「インターナショナル・ワイン・チャレンジ日本酒部門」ゴールドメダル受賞。
14年、地元の廃校を仕込み蔵として再生させた「学校蔵プロジェクト」をスタート。
17年『Forbes Japan』より「ローカルイノベーター55人」に選ばれる。

著書に『学校蔵の特別授業 佐渡から考える島国ニッポンの未来』
(日経BP社/2015年)。

周りには見えている。10年前のお酒と今のそれを比べれば、明らかに違っていることは明白なんです、何も変わっていないかのように悠然とそこにある。そんなお酒に触れるたびに、尊敬の念を抱きます。本当はがらりと変えたい野心もあるのではと推測するのですが、そこを我慢するというのは勇気がいることだと思います。やはり経営者目線からすると、何かしら変えたくなりますから(笑)。

——酒どころの新潟では、各酒造がそれぞれ努力されていて、競争が激しいように見られます。日本酒業界全体の中で、尾畑酒造はどのような位置づけをされていますか。

他の蔵と比べて相対的にどういう位置づけを取るか、ということは意識していません。それよりも自分たちがどうありたいか、に素直に従っている感じです。

お酒造りというのは、今はコンピュータでもできるし、海外でも造る時代です(注:海外生産の場合、「日本酒」とは名乗れない)。現在、海外では50カ所以上でお酒が造られるようになっています。低価格のお米で大量生産するところが増えるかも

れません。そんな時代の中で生き残っていくためには、“ここでしかできない酒造り”を追求していくことに尽きるのではないのでしょうか。地域の魅力を掛け算して相乗効果を持たせ、酒造りから地域づくりへ広げていく。そんなことが必要だと思うのです。例えば弊社では、トキの暮らす環境に配慮した酒米(朱鷺と暮らす郷づくり認証米)や、加茂湖の牡蠣を使った牡蠣殻農法を取り入れた酒米などでお酒を造っています(「真野鶴・純米吟醸 朱鷺と暮らす」「真野鶴・純米大吟醸 実来」ほか)。また、太陽光パネルから再生可能エネルギーの導入にも取り組んでいます。これらは絶滅危惧種のトキが舞う島の環境を見える化した、佐渡ならではの酒といえます。

このように“佐渡でなければできないもの”を追求することが、結局、我々の存在意義につながるのでは、と感じます。廃校になった日本で一番夕日がきれいな小学校(尾畑酒造で酒蔵として活用中)や、島の手もぎの柚子、そしてトキといった佐渡島の掛け算からのモノづくり。それが世界でここだけのモノづくりにつながっていくんです。どこにでもあるものを作って東京の一大消費地を目指す、佐渡は不便で輸送の面でもデメリットが多い。でも、“ここでしかできないモノづくり”にフォーカスすると、佐渡は離島だからこそ特徴をしっかりと打ち出せて、世界をマーケットとして捉えることができます。世界がマーケットになれば、島の不便さなどのデメリットは逆にアドバンテージになるんです。

映画業界にいたときは、マーケティングやターゲティングといったことをいつも考えてきたわけですが、今はあえて意識しないようにしています。時代や状況に合わせてトレンドを追いかけても、酒造りのように長い視点で生きる我々にはそぐわない面もあります。だから今は自分たちがやりたいものに、より

忠実になってきているかな、と思います。

——では海外の方にはどう魅力を伝えていますか。

2003年、アメリカに輸出したのが最初で、現在15カ国に輸出しています。年に数回、アメリカ、香港、シンガポールなど海外プロモーションに行きます。海外にプロモーションに行っている話の半分は佐渡の話です。そもそもなぜ佐渡では高品質なお米がたくさん採れるのかというと、佐渡金山があったことと関係します。佐渡に集まった大勢の人たちが食べるために米作りが盛んになりました。同様に水の話や気候の話。素晴らしい環境だからトキが生息し、いまは環境に優しいお米作りが進んでいます、というような話をしていくんです。それと、もちろん酒造りのお話。人の魅力、私たちの取り組みなど、しばらく会っていなかった友人に話をするような感じで、近況を含めてお話します。

海外輸出においてはパートナーが重要です。弊社の場合、特微的なのは直接輸出といって貿易会社や商社を通さずにダイレクトに相手国のインポーターさんと取引することが多い点です。これは輸出をスタートした当初からメインとしているスタイルです。もちろん、うまく行くことばかりではありません。失敗も数知れず。でも、失敗の経験が次のステップで生きることが多い。ダイレクトにビジネスをしているからこそ、その失敗の理由や背景を知ることができ、それが経験値として生きるのではないかと思います。

近年は、海外のパートナーさんはもちろん、その取引先も含めて、佐渡島を訪れる方が増えています。酒は故郷について語る語り部だと思います。日本酒を通して、佐渡の魅力を広い世界に伝えていきたいです。



尾畑酒造では酒蔵見学を受け入れている(予約不要)。仕込み蔵や瓶詰めの様子をビデオで見られるほか、尾畑酒造の歴史をたどる展示コーナーや試飲試食販売のコーナーがある

『学校蔵』を通じたユニークな試み

——『学校蔵』についてうかがいます。廃校になった小学校を利用して、酒造りを始め、外部機関とのコラボレーションや、「特別授業」の開催など、さまざまな活動をなさっています。「場としての魅力」をつくり、コミュニケーションをすごく大切にされているな、と感じているのですが。

『学校蔵』を始めるきっかけは「日本で一番夕日がかきれいな小学校」とうたわれた旧・西三川小学校との出会いです。美しい木造校舎があり、そこから眺める景色も素晴らしく、ノスタルジックな魅力に溢れていました。「ここをなんとか残したい」と思い、自分たちができること、すなわち酒造りの場として再生させることにしたのです。

当初はそんなに注目されていたわけではないし、経営的にも疑問に思われたかもしれない。実際、廃校でお酒を造るのは本当に大変です。設備投資はもちろん、修繕維持にも費用がかかります。実際のスタートまで何年もかかりましたが、でも一度も途中でやめようと思ったことはありませんでした。

「学校蔵の特別授業」は、以前から知り合いだった藻谷浩介さんに、「廃校のプロジェクトがいよいよスタートです」とお伝えしたら、「おめでとう。じゃあ、一度行きますよ」と言っていたのが始まりです。佐渡は「日本の縮図」といわれるほど、自然・文化・歴史に多様性がある島なのですが、同時に日本各地が抱える課題先進地としても「日本の縮図」。それは言い換えると「課題解決先進地」にもなり得るわけです。初年度の2014年以来、「佐渡から島国ニッポンの未来を考える」といった観点から続けています。2019年は藻谷浩介さん、出口治明さん、玄田有史さんを先生としてお迎えし、「人が減っても出来ること」をテーマに授業を行いました。小さな木造の教室は高校生から70代まで、実に多様な120名ほどの人たちで埋め尽くされました。立場やバックグラウンドが違う人たちが、教室という場所で学び合うことによって、参加者の皆さんの中で化学反応が起きるのだと思います。先生も魅力的ですが、参加している生徒さんたちご自身がまた、非常に魅力に溢れているのも特別授業の特徴の一つです。おかげさまで年々参加者も増えていますが、実はあまり計算してスタートしたわけではなかったですね。ただこうして続いているということは、多様性の中で学ぶことの面白さがあるのかもしれない。今、男女、文化、国、宗教などさまざまな多様性について語られますが、私としてはこの特別授業の運営を通して、「世代」の多様性に特に注目しているところです。世代の多様性は会社や家庭など、ごく身近なと



ころにあるもの。学ぶべきこと、学ぶ場所は身近にもいっぱいあるのです。

——自分たちの好きなこと、いいと思ったことをブレずに行う、が基本なんですね。先ほど蔵の前で待ち合わせをしていた際、「ビデオは見ましたか」「試飲はされましたか」と、いろいろなスタッフの方からお声がけを頂きました。その様子が、本当に生き生きとされていて。社員の方にとっては、どのようなリーダーなんでしょうか。

う〜ん……自分に特に強いリーダーシップがあるわけではありません。リーダー論はいろいろありますが、私はよく「リーダーは仲間が作る」と言っています。素敵な仲間やスタッフがいるから、そこにたまたまリーダーが生まれるだけ。言い換えると「リーダーの仕事は、仲間やスタッフの良さや特技を十分に引き出してあげること」ともいえますね。

普段、会社でスタッフのみんなに伝えているのは、2つだけ。「元氣な挨拶と親切的な対応」です。とてもシンプルだからこそ、誰でも自分なりの元氣や親切を見つけられるはず。お客様に、あるいはスタッフ同士でも、そう心がけるだけで、自然と笑顔になるし、された相手もハッピーになる。そんなプラスの化学反応を生み出して、小さな“幸せ送り”ができればと思っています。

島の酒蔵だからできること

——今後の尾畑酒造の酒造りについて、目指していることがあれば教えてください。

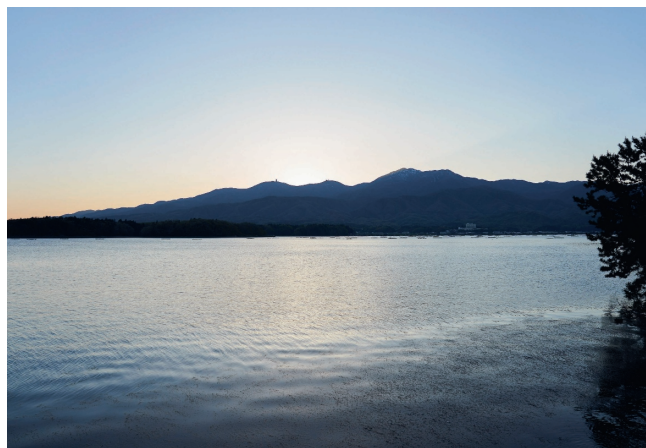
1つは、「佐渡と世界をつなげる酒造り」です。お酒という故郷の語り部をこれからも世界に送り出して行って、世界中から

いろんな人が佐渡に足を運んでくれたら嬉しいです。実際に、海外のパートナーが佐渡に来ることが増えていますが、彼らは来島すると島の人たちと密なコミュニケーションをしています。東京を訪れる外国の人はたくさんいるけれど、すれ違うだけ。一方、田舎で出会う外国の人はとても距離が近い。そんな近い距離の交流は、“世界から見た佐渡”を私たちに教えてくれます。佐渡から見る世界と、世界から見る佐渡には大きなギャップがあるはず。そのギャップが、佐渡の隠れた魅力の発見につながると思います。

2つ目は「世代をつなぐ酒造り」。前述したように、マーケティングやターゲティングには頼りすぎないように意識しています。特にターゲティングは世代を分断する側面もある。我々がやるべきなのは、お酒を通して世代をつなぐことじゃないかという気がしています。私にとって、お酒を囲む理想的なシーンは、田舎のおじいちゃんと都会の女子大生が一緒になって「これ、うまいよねえ」とか言いながら、「真野鶴」をグビグビ飲んでいるような感じ。お酒によって世代がつながれば、自ずと蔵も世代を超えて生き残っていくことができると思うんですよ。ヒットより、ロングセラーです。

——では最後に、次世代にはどんな佐渡を残したいですか。また、どんな形で蔵を引き継ぎたいと思われますか。

世界中の人たちが、佐渡に来たいと思えるような場にしたいですね。世界でここだけ、というどこにも誰にも負けないものをつくっておきたい。東京と比較しての佐渡島ではなくて、世界で1つの佐渡島。例えば、外国の方が世界地図をバーツと広げて真っ先に「ここだよ。この島に行きたい!」と言ってもらえる



美しい佐渡の風景。この加茂湖で養殖された牡蠣を使い、独自の牡蠣殻農法も行われている



『学校蔵』の廊下にて、尾畑酒造社長で夫の平島健さんと

ような特別な場所になるといいな、と。

弊社の取り組みでいえば、『学校蔵』で行っている「酒造り体験プログラム」がそういったことに少し貢献できるようになってきています。『学校蔵』では、酒造りを学びたいという人を受け入れる1週間のプログラムを行っているのですが、2019年の申し込みは3分の2の人が外国の方。アメリカ、カナダ、オーストラリア、フランス、香港、台湾と世界中から佐渡島を目指してやってくる、ということが現実になってきています。一週間の滞在の中で、酒造りだけではなく、佐渡という島の自然・文化・歴史を学び、ローカルの人たちと交流して佐渡の食を楽しんでもらいたい。そしてプログラムが終了する頃には、お酒と佐渡のアンバサダーとして卒業していただくのです。

私たちは小さな酒蔵ですが、島にいながらにして、世界のさまざまな国の人たちと仕事をしています。離島にいるから、できることが限られるのではなく、佐渡という離島にいるからこそ、世界で1つの存在になれる。そんな可能性を島の子どもたちに知ってもらいたいですね。

尾畑酒造の社訓は「こうじょうしん幸醸心」です。「幸せを醸す心」という意味なのですが、「真野鶴」を飲むことで、佐渡の風景を思い描いて幸せな気持ちになってもらえるようなお酒をお届けできれば嬉しいです。

Column

日本で一番夕日がきれいな小学校が『学校蔵』に生まれ変わった

旧 西三川小学校は、「日本で一番夕日がきれいな小学校」とうたわれながら、少子化のため、2010年に廃校となった。136年の歴史を持つこの木造校舎を残したい、という思いから、尾畑酒造はこの学校を酒造りの場として再生させることを決意。2014年5月、『学校蔵』をオープンさせた。その運営は、以下の4本の柱に基づいている。



真野湾に面した高台に建つ。眼前には、海に落ちる夕日を望む絶景が広がる

●酒の製造

本社の仕込みが終わった後の春～夏にかけて酒造りを実施。仕込むお酒はオール佐渡産がモットー。酒米は、



『学校蔵』で造られたお酒（上）。2019年は4つのタンクで仕込み中（下）

低農薬・低化学肥料の「朱鷺と暮らす郷づくり認証米」に指定され、牡蠣殻農法で育てた新潟県限定栽培の酒米「越端麗^{こしたんれい}」を主に使用している。

製造方法は、極めて伝統的な手造りを基本とし、お酒を搾る工程は、布の袋にもろみを入れて船のような形をした大きな容器に順番に重ね、上から圧力をかけて搾る「漚^{ふね}」を使用。

●学び

『学校蔵』の仕込み中、タンク1本につき1チーム、「酒造りを学びたい」という生徒を受け入れている。1週間の仕込み体験の期間中は、お酒の学びだけでなく、生産地の佐渡を深く知ってもらう機会にもなっている。近年では、海外からの問い合わせも増加中。

●交流

毎年夏には、芝浦工業大学の蟹澤宏剛ゼミ生約40名が、2、3週間にわたって佐渡島に滞在しながら、古民家の修復をはじめ、さまざまなフィールドワークを実施。『学校蔵』でも、オリジナルの木製家具の製作など、ここを拠点にものづくりを通じた交流を深めている。

さらに6月には「学校蔵の特別授業」として、1日限りの特別授業を行っている。これまで「佐渡から考える、島国



芝浦工業大学の蟹澤宏剛ゼミの学生が設えたオリジナルの木製家具。バーカウンター（左）とスツール（右）



尾畑さんの著書。『学校蔵』の成り立ちのほか、日本総合研究所主席研究員・藻谷浩介さん、BOLBOP代表取締役CEO（当時）・酒井穰さん、東京大学社会科学研究所教授・玄田有史さんの3人を迎え、特別授業「“日本の縮図”佐渡島から未来を考える」を紙面で再現

ニッポンの未来」といった、明日の日本の課題を見据えた白熱した授業を展開。最近では、高校生から70代まで、立場も多様な100名を超える生徒が集まるほどにまで規模が拡大。2019年の授業テーマは「佐渡島から考える、人が減っても出来ること」。

●環境

原材料の酒米だけでなく、酒造りのエネルギーも含めて「オール佐渡産」が目標。現在、電力に関しては、東京大学サステナビリティ学連携研究機構（IR3S）のほか、出光昭和シェルと連携のもと、学校のプール跡に太陽光パネルを設置し、再生可能エネルギーを理論上100%導入。共同社会実装事業を実施している。

また『学校蔵』で造る日本酒には、佐渡産の杉材を漬け込み、ほのかな木の香りが漂い、木造校舎の温もりが感じられる味わいに仕上げている。2017年には、そのお酒と地元農家が育てた柚子を使ったリキュール「佐渡のゆず酒」を開発。