

いま最も注目を浴びている

# 能登杜氏の仕組み。

かつての能登杜氏集団が出向いた先は、地元石川を筆頭に全国各地の広域にわたった。世代交代が進んだ現在でも、その技術と気質に篤い信頼を寄せる各地の蔵元たちは、能登からの杜氏を招き、あるいは自らも能登へと学びに行く。

**初亀**  
純米吟醸  
初亀醸造  
杜氏：外村一  
問：054-667-2222



価格：2366円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県東条特A地区） 精米歩合：55% 使用酵母：HD-1 奨励飲用温度：+7.0 日本酒度：±0 酸度：1.65 アミノ酸度：1.55 製法：純米1000K仕込み アルコール度数：15～16度

**車坂 五百万石**  
純米酒  
吉村秀雄商店  
杜氏：藤田晶子  
問：0736-62-2121



価格：1350円 / 720ml 原料米：五百万石（富山県） 精米歩合：65% 使用酵母：協会7号 麴米：五百万石 奨励飲用温度：ゆる燗～燗 日本酒度：+4.0 酸度：2.3 アミノ酸度：1.7 製法：純米 アルコール度数：17度

**作 雅乃智**  
清水清三郎商店  
杜氏：内山智広  
問：059-385-0011



価格：1728円 / 720ml 原料米：国産米 精米歩合：50% 使用酵母：自社酵母 奨励飲用温度：12度 日本酒度：±0 酸度：1.4 アミノ酸度：1.2 製法：非公開 アルコール度数：15度

**仙鳴郷**  
純米無濾過生酒  
井上酒造  
杜氏：畑下政美  
問：0465-82-0325



価格：1378円 / 720ml 原料米：アケボノ（岡山県） 精米歩合：65% 使用酵母：協会701号 麴米：五百万石 奨励飲用温度：冷～50度 日本酒度：+1.0 酸度：1.7 アミノ酸度：1.8 製法：能登流 アルコール度数：16.5度

**黒牛**  
純米吟醸  
名手酒造店  
杜氏：岡井勝彦  
問：073-482-0005



価格：1652円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県） 精米歩合：50% 使用酵母：協会9号系 奨励飲用温度：10度前後 日本酒度：+4.0 酸度：1.4 アミノ酸度：0.9 製法：非公開 アルコール度数：16～17度

**笹一**  
純米大吟醸  
笹一酒造  
杜氏：伊藤正和  
問：0554-25-2111

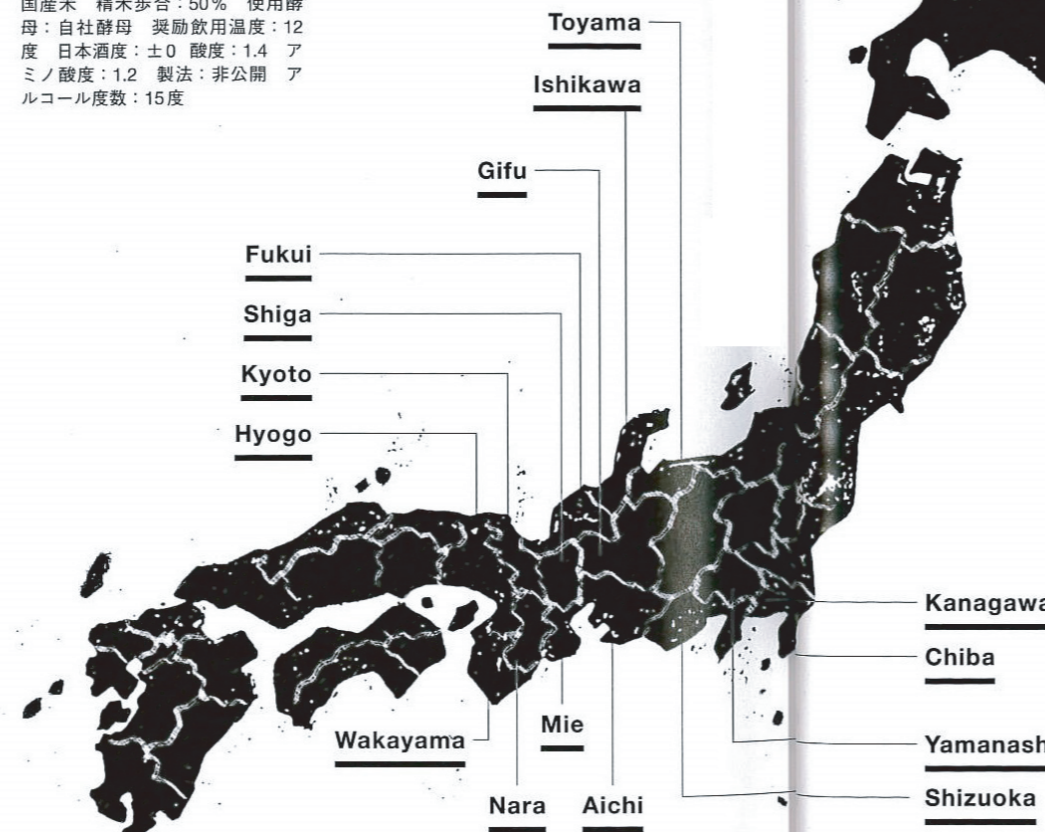


価格：2983円 / 720ml 原料米：美山錦（長野県） 精米歩合：48% 使用酵母：自社酵母 奨励飲用温度：お好みの温度で 日本酒度：±0 酸度：2.0 アミノ酸度：0.9 製法：速醸 アルコール度数：16～17度

**開運**  
特選 純米吟醸  
土井酒造場  
杜氏：榛葉農  
問：0537-74-2006



価格：2268円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県） 精米歩合：50% 使用酵母：静岡酵母 奨励飲用温度：15～20度 日本酒度：+5.0 酸度：1.2 アミノ酸度：0.8 製法：低温・小仕込みアルコール度数：16～17度



**八咫鳥 純米吟醸**  
亀の尾仕込み  
北岡本店  
杜氏：井筒恵二  
問：0746-32-2777



価格：1890円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県） 精米歩合：55% 使用酵母：金沢酵母 麴米：山田錦・兵庫県 奨励飲用温度：常温～冷 日本酒度：+4 酸度：1.7 アミノ酸度：1.2 製法：速醸 アルコール度数：17～18度

**稀観**  
純米山田錦無濾過生原酒  
宇野酒造場  
杜氏：南山幸男  
問：0779-66-2236



価格：1890円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県） 精米歩合：45% 使用酵母：協会1401号 麴米：菱六 奨励飲用温度：冷～常温 日本酒度：+4.0 酸度：1.3 アミノ酸度：0.8 製法：速醸 アルコール度数：15度

**宗玄**  
純米山田錦無濾過生原酒  
宗玄酒造  
杜氏：坂口幸夫、源徹  
問：0768-84-1314



価格：1890円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県） 精米歩合：55% 使用酵母：金沢酵母 麴米：山田錦（兵庫県） 奨励飲用温度：常温～冷 日本酒度：+4 酸度：1.7 アミノ酸度：1.2 製法：速醸 アルコール度数：17～18度

**道灌 渡船**  
特別純米生原酒  
太田酒造  
杜氏：榎塚英夫  
問：077-562-1105



価格：1469円 / 720ml 原料米：滋賀渡船6号（滋賀県） 精米歩合：60% 使用酵母：協会1401号 麴米：滋賀渡船6号 奨励飲用温度：ゆる燗 日本酒度：±0 酸度：2.2 アミノ酸度：1.7 製法：速醸 アルコール度数：17～18度

**七本鎗**  
純米吟醸 吟吹雪  
富田酒造  
杜氏：中鎖夫  
問：0749-82-2013



価格：1620円 / 720ml 原料米：吟吹雪（滋賀県） 精米歩合：55% 使用酵母：協会1401号 奨励飲用温度：5～20度 日本酒度：+5.0 酸度：1.7 アミノ酸度：非公開 製法：速醸 アルコール度数：15～16度

**勝駒**  
純米吟醸  
清都酒造場  
杜氏：桐田光朗  
問：0766-22-0557



価格：2268円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県） 精米歩合：50% 使用酵母：金沢酵母 奨励飲用温度：お好みの温度で 日本酒度：+2 酸度：非公開 アミノ酸度：非公開 製法：非公開 アルコール度数：15～16度

**三千櫻 純米 渡船**  
三千櫻酒造  
杜氏：山田耕司  
問：0573-72-3003



価格：1903円 / 720ml 原料米：滋賀渡船6号（滋賀県東近江市） 精米歩合：50% 使用酵母：協会1401号 使用麴：麴屋 三庄衛門 大吟醸 奨励飲用温度：どの温度でも 日本酒度：-2 酸度：非公開 アミノ酸度：非公開 製法：吟醸造り アルコール度数：15度

**喜楽長**  
辛口純米吟醸  
喜多酒造  
杜氏：四家裕  
問：0748-22-2505

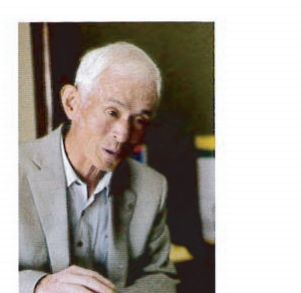


価格：1566円（税込） / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県） 精米歩合：55% 使用酵母：協会1401号 奨励飲用温度：14度、45度 日本酒度：+14 酸度：1.6 アミノ酸度：1.5 製法：純米吟醸アルコール度数：17～18度

**満寿泉**  
純米吟醸  
樹田酒造店  
杜氏：畠中喜一郎  
問：076-437-9916



価格：1836円 / 720ml 原料米：山田錦（兵庫県）、富の香（富山県）ほか 精米歩合：58% 使用酵母：自社酵母 奨励飲用温度：やや冷～常温 日本酒度：+5 酸度：1.3 アミノ酸度：非公開 製法：非公開 アルコール度数：15～16度



能登杜氏組合 組合長  
日本酒造杜氏組合連合会 会長  
中倉恒政さん

「のあたりでは、ずっと昔から、親父が酒蔵に行かない家は無い、というくらい、みんなが酒造りに行くのは当たり前のことでした。「男は、酒蔵で勤めあげてこそ一人前」という土地柄でしたね。こう話すのは、能登杜氏組合組合長を務める中倉恒政さん。このあたりとは、能登半島の先端、珠洲市のこと。能登流の酒を醸す能登杜氏発祥の土地である。この土地についての酒造りとは、単なる労働だけではなく、味わい、男としての通過儀礼の意味も伴っていたようだ。

能登杜氏の発祥時期は、江戸時代後期と推察される。海に接した丘陵地に暮らし、その多くが半農半漁の生活を送っていた男たち。能登衆は、海が荒れ、さらには農閑期にも重なる冬場には、徒党を組んで各地の酒蔵へと出掛けて行つたとされる。優れた技能集団である能登衆が、明治政府による清酒の近代化政策下で能登杜氏組合を結成したのは、1903年。同年8月には、杜氏組合初の行事として組合員たちの酒造講習会が開催されている。

以来、111年。現在においても、能登杜氏たちの酒造技術の向上・研鑽のための講習会は、継続されている。現在の組合員は、291人。内、76人が杜氏職だ。ただし、後継者不足という点では、他の地域の杜氏組合とも事情を同じくしており、同郷の杜氏・蔵人だけでかつてのような杜氏集団を結成することは、非常に難しいのが現状だ。そのため、門戸を開放する形で、県外からも杜氏・蔵人を組合員として受け入れ、県外の蔵元がオーナー杜氏として組合に加わるケースもある。多彩な人材が各地から集い、交流を図っている。また、講習会においては他の流派からの杜氏を招くという柔軟な学びの姿勢もとられている。

能登杜氏組合に他府県から招かれた一人、石川達也杜氏（広島杜氏組合長・竹鶴酒造杜氏）は彼らの魅力をこう語る。

「能登の人たちは、海に近いところで暮らしているせいか、よそ者に対しても開かれた感じがありますね。能登杜氏の重鎮である農口尚彦さん、三益幸一さん、中三郎さんにもお目にかかりましたが、みなさん、性格のタイプはそれぞれでも、七十代、八十代にして意気軒昂でおられることに圧倒されました。いろいろな地域に出ておられるだけに、それぞれの領地を守り、広げていく戦国武将のような迫力も感じましたね」

「のあたりでは、ずっと昔から、親父が酒蔵に行かない家は無い、というくらい、みんなが酒造りに行くのは当たり前のことでした。「男は、酒蔵で勤めあげてこそ一人前」という土地柄でしたね。こう話すのは、能登杜氏組合組合長を務める中倉恒政さん。このあたりとは、能登半島の先端、珠洲市のこと。能登流の酒を醸す能登杜氏発祥の土地である。この土地についての酒造りとは、単なる労働だけではなく、味わい、男としての通過儀礼の意味も伴っていたようだ。

能登杜氏の発祥時期は、江戸時代後期と推察される。海に接した丘陵地に暮らし、その多くが半農半漁の生活を送っていた男たち。能登衆は、海が荒れ、さらには農閑期にも重なる冬場には、徒党を組んで各地の酒蔵へと出掛けて行つたとされる。優れた技能集団である能登衆が、明治政府による清酒の近代化政策下で能登杜氏組合を結成したのは、1903年。同年8月には、杜氏組合初の行事として組合員たちの酒造講習会が開催されている。

以来、111年。現在においても、能登杜氏たちの酒造技術の向上・研鑽のための講習会は、継続されている。現在の組合員は、291人。内、76人が杜氏職だ。ただし、後継者不足という点では、他の地域の杜氏組合とも事情を同じくしており、同郷の杜氏・蔵人だけでかつてのような杜氏集団を結成することは、非常に難しいのが現状だ。そのため、門戸を開放する形で、県外からも杜氏・蔵人を組合員として受け入れ、県外の蔵元がオーナー杜氏として組合に加わるケースもある。多彩な人材が各地から集い、交流を図っている。また、講習会においては他の流派からの杜氏を招くという柔軟な学びの姿勢もとられている。

能登杜氏組合に他府県から招かれた一人、石川達也杜氏（広島杜氏組合長・竹鶴酒造杜氏）は彼らの魅力をこう語る。

「能登の人たちは、海に近いところで暮らしているせいか、よそ者に対しても開かれた感じがありますね。能登杜氏の重鎮である農口尚彦さん、三益幸一さん、中三郎さんにもお目にかかりましたが、みなさん、性格のタイプはそれぞれでも、七十代、八十代にして意気軒昂でおられることに圧倒されました。いろいろな地域に出ておられるだけに、それぞれの領地を守り、広げていく戦国武将のような迫力も感じましたね」