

能登が全国に誇る技能者集団

特集

能登杜氏

農作業が終わる晩秋から春にかけて行われる日本酒造り。その最高責任者が「杜氏」です。全国の杜氏集団の中でも、日本四大杜氏に数えられる能登杜氏は、その技術の高さも評価されています。何百年もの間受け継がれてきた能登杜氏の匠の技は、能登町が全国に誇れる伝統文化のひとつといえます。

特集 能登杜氏

1

能登杜氏を知る

知っているようで知らない杜氏の世界。米と水を原料に、こうじ菌や酵母などの微生物を巧みにコントロールして日本酒を造る杜氏。能登流酒造りと呼ばれる能登杜氏の歴史や現状、今後の課題はどのようなのでしょうか。

酒造りの長・杜氏

冬の間仕事ができなくなる農山漁村の男たちが、秋の収穫が終わると故郷を出て翌年の春まで日本各地の蔵元に住み込んで蔵人として酒造りに励む。江戸時代中ごろに始まったとされるこの酒造りの形は、現在も続いています。

酒造りの長「杜氏」は、蔵や帳簿、仕込みなど酒造りのすべてを管理する最高責任者です。高度な技術が必要な日本酒造りには、杜氏の技能、特に経験と勤が酒の出来栄に大きな影響を与えるのです。

能登杜氏の誕生

「石川県珠洲郡誌」によると元禄時代に能登から蔵人を出していたと記述されています。江戸時代の初期には酒造りの技能集団として成立していたようです。能登半島の農山村や漁村で



は、寒さが厳しく、農業や漁業ができない冬期間に全国各地に職を求めて出稼ぎすることが昔からの風習としてありました。江戸時代以降、酒屋働きの酒男は「能登衆」と呼ばれ、他の出稼ぎの者とはっきり区別されていました。明治時代には近江の大津に能登の杜氏と酒男をあっせんする「能登屋」という部署があつて大勢の酒男をあっせんしていたといわれています。

高まる名声、能登流酒造り

明治34年、石川県で初めての「酒造講習会」が開催されました。この講習会が「能登流酒造り」のきっかけとなり、能登杜氏の酒造技術は飛躍的に向上したとされています。能登杜氏は伝統となった能登流酒造りに最新の技術を加えながら、全国の品評会でもその優秀さを何度も立証し、全国的に能登杜氏の名声を高めていきました。大吟醸酒造りに多くの名手を輩出し、吟醸酒造りは「能登流が一番」といわれるようになりました。

後継者不足と技能伝承

能登杜氏の最盛期は昭和2年といわれています。この年、402人の杜氏と1644人の酒男が各地に酒造りに出かけた資料が残されています。現在の能登杜氏の数は70人にまで減少しました。杜氏の経験と勤が重

要な酒造りにおいて、一年に工程しか経験できないことも影響し、杜氏になるには最低10年間の修行が必要ともいわれています。このような長い下積み期間が必要なことや、出稼ぎの必要が薄れてきたことなどさまざまな要件が重なり、杜氏の後継者不足が問題となっています。

近年は危機感をもった蔵元が後継者不足解消にさまざまな取り組みを行っており、本物を目指す若い杜氏や女性の杜氏も誕生し始めています。

能登杜氏の卓越した技能は、能登の風土と食文化、そして純粹でねばり強い能登人のたゆまぬ努力によって高められてきました。世界中のお酒の中で、他に類を見ないほど繊細で複雑な工程と高度な技術を要する日本酒の醸造技術は、伝統と最新のバイオテクノロジーが結合した、日本文化の結晶といわれているのです。



◀醸造具合を確認中 三郎杜氏。昨年11月、能登杜氏としての技能が認められ「現代の名工」として「卓越技能章」を受賞しました。

2 日本酒を知る

清酒、お酒、外国ではSakeなどと呼ばれる日本酒。近年は醸造技術の進歩により、高品質でバラエティーに富んだ日本酒が多く造られるようになりました。
また「百薬の長」として、日本酒の効能の研究も進んでいます。古くから新しい日本酒。その魅力は？

日本酒ができるまで

ア ルコールは、酵母が糖分（ブドウ糖）を分解することによって作られます。しかし、日本酒の原料である米にはデンプンやタンパク質はあっても糖分はありません。そこで活躍するのが麹菌です。麹菌は米のデンプンをブドウ糖に分解します。そのブドウ糖を酵母が食べてアルコール発酵するので、日本酒の醸造には、おおまかに次の工程が行われます。

精米↓蒸米↓麴造り↓酒母造り↓もろみ作り↓搾り↓おりびき↓濾過↓火入れ↓貯蔵

日本酒の原料である「米」の外側にはデンプン以外にもタンパク質や脂肪など酒造りに必要のない成分がたくさん含まれています。この外側部分を削り落とす作業が「精米」です。どれ

だけ削るかは造る酒によって異なりますが、吟醸酒などは精米歩合が60%以下（40%を削る）になります。精米した米は、洗ってから水に浸けて吸水させます。その後、デンプンを分解しやすくするために「こしき」と呼ばれる道具で米を蒸す「蒸米」を行います。

蒸した米に麹菌を振りかけ、米のデンプンを糖分に変える麴を造ります。麹菌を振りかけることを「種切り」といい、吟醸麴の場合、米1粒に菌が1〜2個だけつくようにします。このとき部屋に風が起らないよう杜氏以外は動かないなど、繊細な神経が要求される作業です。出来上がった麴と水、蒸米、酵母を混ぜてねかせて、酒母（二もと）を造ります。そして出来上がった酒母に、麴、蒸し米水をもろみに分けて仕込み（三段仕込）、もろみを造ります。もろみでは、麴の酵素が働いて米

のデンプンをブドウ糖に分解する「糖化」と、できたブドウ糖を酵母がアルコールに変えていく「発酵」の2つのプロセスが一つのタンクで同時に行われます。これを「平行複発酵」といい、世界中のさまざまな発酵方法の中でも、とても高度な技術であるといわれています。

発酵が完了したもろみを「酒」と「酒粕」に分離するために「搾り」という作業を行います。搾ったばかりの酒は白く濁っています。その濁りを沈殿させて取り除くことを「おりびき」といいます。おりびきして透明になった酒をさらに濾過します。濾過した酒の酵素の働きを止めるために、約65℃に加熱する「火入れ」を行い、酒の性質に応じて「貯蔵」します。

おりびき以降の工程は必須ではなく、搾っただけの「無濾過生原酒」や火入れしない「生酒」、ビン詰め前だけ火入れを



する「生貯蔵酒」など、味や個性を追求した酒もあります。

日本酒の効能

昔から「百薬の長」と呼ばれているお酒。適度の飲酒は心臓病やガン、痴呆などの発症リスクを下げるといわれています。長寿者の半数以上が毎日適量のお酒を飲んでいるというデータもあり、適量のお酒には、血液循環を良くする作用があり、食欲を増進し、ストレスを解消します。中でも日本酒は、他の酒に比べて体によい成分が多いと

されています。他のお酒よりも日本酒に多く含まれるアミノ酸は、生活習慣病の予防に有効ともいわれています。美容にもよいとされています。また日本酒に含まれる成分の中には悪玉コレステロールの働きを抑え、善玉コレステロールを増やすという報告もあります。

これら日本酒の効能は、あくまでも適正飲酒の場合です。日本酒ならば一日2合までが適正といわれています。お酒はほろ酔いくらいが気分も、健康にもいいんです。

3 杜氏の技を競う

能登杜氏が、その技能、技術を尽くして造った今年の新酒。その出来栄を競う能登杜氏自醸清酒品評会が4月25日に開催されました。杜氏の酒造技術向上を目的としたこの品評会は、明治37年から続く全国でも最も古い品評会です。毎年4月下旬に開催され、102回目を迎えた今年度は吟醸酒部門134点、普通酒部門58点が出品されました。

受賞杜氏インタビュー

◆吟醸酒の部 能登杜氏組合長賞（15点）

品評会は杜氏の技術向上を目的として開催されます。審査委員長に金沢国税局鑑定官室長の筒井謙之氏を迎え、7人で、味、香り、喉ごし、色などを審査します。吟醸酒部門は3審まで行われ、15点が能登杜氏組合長賞に選ばれてそれぞれに特別賞が授与されます。普通酒部門は7点が選ばれます。また、今年度から中三郎杜氏が「現代の名工」を受賞したことを記念して新たに「中名工賞」が創設されました。今年の品評結果は次のとおりです。

- ◆特別賞名
 - 杜氏名（酒名・住所）
 - 金沢国税局長賞・宮下名工賞 横道俊昭（ほまれ・滋賀県）
 - 石川県知事賞 又木一彦（宗玄・白丸）
 - 石川県酒造組合連合会長賞 坂口幸夫（宗玄・内浦長尾）
 - 北国文化記念賞・北国新聞社賞 天保正一（喜楽長・珠洲市）
 - 石川県杜氏振興協議会長賞 中倉恒政（秋乃露・珠洲市）
 - 農口尚彦（常きげん・四方山） 道高良造（黄桜・珠洲市）
 - 珠洲市長賞 松元良治（菊姫・布浦）

- 波瀬正吉（開運・白丸）
- 畑山 浩（黒龍・福井県）
- 新島清弘（松の花・珠洲市）
- 吹上弘芳（高砂・越坂）
- 能登町長賞
- 堂目 稔（満寿泉・珠洲市）
- 山岸昭治（わかさ・珠洲市）
- 外村 一（加賀鶴・金沢市）
- ◆普通酒の部 能登杜氏組合長賞（7点）
- 石川県知事賞・中名工賞 四家 裕（竹葉・宇出津）
- 輪島税務署長賞 半崎征勝（能登誉・白丸）
- 石川県酒造組合連合会長賞 中 鎮夫（七本槍・越坂）
- 北国文化記念賞・北国新聞社賞 後野助二（白駒・珠洲市）
- 石川県杜氏振興協議会長賞 中倉正信（早瀬浦・珠洲市）
- 珠洲市長賞 中井 均（浪乃音・滋賀県）
- 能登町長賞 安井利晴（初桜・滋賀県）

吟醸酒の部・石川県知事賞受賞 又木一彦杜氏（白丸・48歳）

今年は、雪が多くて気温が低く、米のできもよかったので酒は造りやすかったです。受賞はまぐれだと思いましたが、酒を造るときは良い評価を受けられるようにと思っています。

私は、最初の工程である洗米に一番神経を使います。洗米で酒の出来具合の8割から9割が決まると思っています。その年の米の質を見極めなければいけません。米に水を吸わせすぎてもダメ、吸わなすぎてもダメ、それぞれ秒単位の勝負をしています。



普通酒の部・石川県知事賞・中名工賞受賞 四家裕杜氏（宇出津・48歳）

今年の酒造りは、前半が気温が低く、管理しやすい状態でした。「寒造り」といわれますが、寒いと空気中の雑菌も少ないですし、蔵自体が冷えていた方が造りやすいです。受賞についてはまぐれですが、たくさん先輩方がいらっしゃる中で受賞は夢のようです。

私は、仕込み時の温度管理にこだわっています。相手は気候と生き物である酵母なので、住みやすい環境にしようという心がけています。



筒井審査委員長は「年々飲みやすくなっている。どの酒も甲乙つけがたい」とコメント