

奥能登・輪島の酒造文化



能登半島と酒造り

日本海にのぞむ自然豊かな能登半島では、万葉集の時代から酒造りが行われていたことが知られています。江戸時代からは、現在の七尾市などで酒造りが盛んに行われるようになり、加賀藩の殿様が飲む御前酒として有名になりました。

明治時代になると、珠洲などの奥能登地域から、酒造りの技術者集団が全国で活躍するようになります。「能登杜氏」と呼ばれた彼らの活躍は、昭和時代の初めには、海を越えて遠く海外へも広がっていきました。こうした「能登杜氏」が誕生した背景には、厳しい自然環境やその自然に育まれた強い忍耐力がありました。

「能登杜氏」たちによる酒造りは、現在も石川県を中心に全国で続いています。



輪島市の千枚田

都市・輪島と酒造り

江戸時代から現代まで、輪島は奥能登最大の都市として栄えてきました。政治や経済、文化の中心地である輪島には、多くの人々が集まってきます。輪島の酒造りは、そうした人々の需要に答える形で発展していきました。

輪島では、江戸時代の前期には既に酒造りが行われていました。明治時代になると、酒造りの技術改良や機械化が進められ、飲酒の機会も増え、酒造りはますます盛んになりました。

現在でも、奥能登の蔵元11軒のうち約半分にあたる6軒の蔵元が輪島で酒造りをしています。蔵元たちは、地域の人々の好みや魚介類などの地元の食材に合う、地産地消の酒造りを進めています。



昭和10（1935）年輪島駅開通記念の銘酒「菊天女」販売（谷川醸造提供）

海とともに生きる酒造り

輪島の酒造りは、海との深い関わりのおかげで行われてきました。

輪島は、江戸時代後半から日本の流通を担った北前船の寄港地として栄えました。また、黒島などの門前地域からは、北前船の船主や船員たちが多く誕生しています。酒造りは、彼らの資金力や需要を背景として発展してきました。

そして、現在の酒造りでは、巻網漁の漁師たちが蔵人として活躍しています。酒造りでは、漁でつちかった彼らのネットワークやチームワークが活かされています。

このように、昔も今も、輪島の酒造りは海で働く人々によって支えられ、海の恵みにふさわしい味わいの酒が造り続けられています。



北前船船主集落・黒島の天領祭



2023年ラウンドミーティングの日吉酒造店の酒蔵見学

酒造りの未来へ

輪島の蔵元たちは、いずれも100年を超える歴史のなかで、戦争や地震、不況、そして記憶に新しい近年のコロナ禍などの苦境を乗り越えて、酒造りを続けてきました。

いま、輪島の蔵元では、伝統的な「能登杜氏」からの教えを引き継ぎながら、蔵元自らが杜氏として酒造りを行っています。

地域の人々に愛されるお酒造りを意識しながら、輪島・能登だけでなく、全国や広く海外にも受け入れられるお酒造りにも挑戦しています。

歴史を大切にしつつ、新しい考えや方法を取り入れて酒造りを続けている姿こそが、輪島の酒造文化を語るものとなっています。

