



令和4年度文化芸術振興費補助金（「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業）

「能登杜氏」により継承された奥能登の酒造産業・技術・文化に関する
学術調査研究・発信事業

調査報告書

令和5年3月

輪島市文化財総合活用実行委員会

目 次

はじめに.....	1
I. 事業概要.....	2
1. 事業目的.....	2
2. 事業内容.....	2
3. 事業体制.....	3
II. 調査研究事業.....	4
1. 調査体制.....	4
2. 調査対象・日程.....	5
2.1 先行研究調査.....	5
2.2 現地調査.....	5
3. 調査方法.....	7
3.1 先行研究調査.....	7
3.2 ヒアリング調査.....	7
3.3 一次資料調査.....	12
3.4 建築物・施設調査.....	12
4. 調査結果.....	13
4.1 先行研究調査.....	13
4.2 ヒアリング調査.....	28
4.3 一次資料調査.....	39
4.4 建築物・施設調査.....	54
III. 保護継承事業.....	58
IV. 発信等事業.....	60
まとめ.....	61
参考資料.....	62

はじめに

「能登杜氏」は、杜氏や蔵人等によって構成される能登流の酒造りの技能者集団で、日本4大杜氏のひとつと言われる。近世後期以降、「能登衆」あるいは「能登の酒造り」と呼ばれる酒造集団を形成し、北陸だけでなく、中部・東海・近畿の各地方へ出稼ぎにおもむいた。昭和初期に最盛期を迎えた能登杜氏の酒造りの技術は全国的にも高く評価され、日本全国の酒造産業の生産技能向上に大きく貢献してきた。

日本酒に代表される本国の酒造は、海外からも高く評価されており、文化や歴史を国内外に発信するためのメディアとしての役割が今後一層期待される。この文化的価値の源流の1つに能登杜氏を中心とした奥能登の酒造産業の歴史や魅力があることは明らかである。具体的には、製法や技術・経営・それらの伝承に関する「技術的価値」、風習・芸能などの「地域文化的価値」、自然・農業・里山里海（2011年世界農業遺産認定「能登の里山里海」）などの「自然景観的価値」の3つから構成される総合的な文化的価値である。これらは、後世に継承されるべき重要な文化資源であると同時に、SDGsに掲げられている目標・理念にも合致するものである。

その一方で、奥能登の酒造産業は、以下3つの課題を抱えている。まず1つは社会的な課題である。奥能登地域では、人口減少が深刻さを増しており、若年層だけでなく高齢者も減少する人口減少の最終段階に入ったと言われている。また、今後20年で約6割の人口が減少すると予想されており、能登の文化や伝統産業の担い手がますます不足することは自明である。また、廃業・空き家の増加により、歴史や文化の実態をさぐる手がかりとなる古文書・民具などの地域資料の喪失が危惧されている。

次に酒造産業特有の課題がある。近年、若年・中年層の日本酒離れにより、その出荷は2017年までの約10年間で3割近くも減少し、それに伴い生産量も大幅な減少が続いている。これにより、優れた技量を持つ杜氏・蔵人らが酒造りから離れ、担い手も不足している。酒造りは、厳寒期の肉体労働や長年の経験や勘を重視する職人的な側面が強いことから、若い後継者の不足と高齢化という問題も抱えている。また、能登杜氏に関しては、その全容を捉えるための網羅的・多面的な学術調査は極めて少ないことも課題として挙げられるだとう。

最後に、コロナ禍による影響がある。2020年から始まった新型コロナウイルス感染症の影響により、県域を超える人の移動が制限され、奥能登地域の重要な産業の一つであった観光産業は危機的な状況に陥った。さらに、飲食機会が激減したことによって、日本酒の需要はさらに減少した。

以上を踏まえ、輪島市文化財総合活用実行委員会は、地域の文化財の価値を発見し、守り伝える活動を行う立場から、能登杜氏を中心とする奥能登の酒造産業・技術・文化（以下、奥能登の酒造文化と総称）を次世代に継承すべき貴重な文化であると捉えている。従って、本事業を通じて、その実態を調査して文化的価値を明らかにし、より良く発信、継承していきたいと考えている。

I. 事業概要

1. 事業目的

本事業では、奥能登の酒造文化に関する学術調査研究を行い、文化財登録をめざすとともに、その文化的価値を国内外に発信して認知度を高め、奥能登の酒造文化に関心を持つ人材を増やすこと目的とする。具体的な目標は以下の3点である。

- (1) 奥能登地域および全国を対象とした奥能登の酒造文化の学術的な解明
- (2) 文化的価値の定義・学術的根拠に基づいた「食文化ストーリー」の構築
- (3) 「奥能登酒造文化アーカイブ」およびSNS・現地イベントを介した発信・アピール

2. 事業内容

- (1) 調査研究事業：輪島市域を中心とした奥能登の酒造文化に関する学術調査

本事業では、歴史・民俗・観光・自然など学術専門家による研究会を構成し、輪島市域を対象として古文書などの文献資料、酒造道具類などの民具資料、酒蔵などの建造物、酒造技術や経営・信仰等の民俗資料を対象とした総合的な学術調査を実施する。

輪島市は、奥能登の蔵元11軒のうち6軒が集中するという奥能登の中でも酒造りが盛んな地域のひとつである。従って、調査においては、輪島市域の蔵元を中心とした酒造関係者に対するヒアリングを実施し、必要に応じて映像を撮影する。また、南部杜氏など他地域の酒造りの概要についても調査を実施し、輪島市および奥能登地域との比較を行う。調査成果は報告書にまとめ、関連する学会において報告する。

- (2) 保護継承事業：専門家・市民・企業など多様な参加者の対話による価値の創出

本事業では、地域内外の多様な参加者による、輪島市域を中心とした奥能登の酒造文化の文化的価値再定義を目指したラウンドミーティングを開催する。ミーティングでは、本地域の酒造文化の学術的根拠の明確化とそれを基にした情報発信、さらに教育・観光などの持続可能な地域振興への展開について議論を行い、今後の同地域の酒造産業の振興と継承に向けた新たな奥能登酒造文化のイメージ・概念形成を目指す。

- (3) 発信等事業：持続的な発信の基盤となる「奥能登酒造文化アーカイブ」の構築と活用

(1) (2) の成果を基に輪島市域を中心とした奥能登の酒造文化のストーリーを作成し、国内外に発信するため、その根拠となる文化財や歴史資料、映像等の情報を蓄積・発信する「奥能登酒造文化アーカイブ」を構築する。本アーカイブは、ジャパンサーチおよび学術機関のアーカイブと連携させることにより、一地域にとどまらない国内外を対象とした情報発信を実現する基盤を築く。さらに、教育・観光など広く市民が利用することを想定し、蓄積した情報をオープンデータとして公開する。さらに、酒蔵を専門家とともに巡る見学会を開催し、その様子をSNS上で発信する。これら特色ある取り組みを通じて、同地域の酒造習俗・酒造文化の魅力を多面的に発信・アピールすることを目指す。

3. 事業体制

(1) 主体

輪島市文化財総合活用実行委員会

(2) 事業全体への支援・協力

【地方公共団体】

輪島市教育委員会文化課

【酒造関係者】

輪島市内蔵元

【学術研究調査機関】

合同会社 AMANE

【産学官連携】

輪島市・合同会社 AMANE・大学共同利用機関法人人間文化研究機構国立歴史民俗博物館は、2021年7月に「産学官連携に基づいた地域資料継承支援事業に関する覚書」を締結し、輪島・奥能登地域の資料調査および資料情報の保存・公開に連携して取り組んできた。本事業では、その連携体制および成果に基づき実施する。

(3) 調査・研究への協力（有識者・オブザーバー）

東四柳史明（金沢学院大学名誉教授、日本中世史・石川県の歴史）

後藤真（国立歴史民俗博物館准教授、歴史学・人文情報学）

川邊咲子（国立歴史民俗博物館プロジェクト研究員、文化人類学）

岩館岳（岩手県紫波町教育委員会、民俗学）

(4) 情報発信への協力（有識者）

沢田史子（北陸学院大学教授、観光情報学）

高田良宏（金沢大学、情報学）

II. 調査研究事業

1. 調査体制

本事業では、専門家の知見を得て調査方法・内容を隨時検証するため、有識者会議および勉強会を実施した。参加者および勉強会の日程と主な内容は以下の通りである。

(1) 有識者会議

第1回有識者会議 2022年11月2日（水）於輪島市役所（オンライン会議）

第2回有識者会議 2023年3月13日（月）於輪島市文化会館

有識者

氏名	専門分野	役職等	備考
東四柳史明	日本中世史・石川県史	金沢学院大学名誉教授	
後藤真	歴史学・人文情報学	国立歴史民俗博物館准教授	産官学連携
川邊咲子	文化人類学	国立歴史民俗博物館特任助教	産官学連携
沢田史子	観光情報学	北陸学院大学教授	
高田良宏	情報学	金沢大学准教授	

オブザーバー

氏名	専門分野	役職等	備考
岩館岳	民俗学	岩手県紫波町教育委員会	

調査業務委託

氏名	専門分野	役職等	備考
堀井洋	情報学	合同会社 AMANE 代表社員	産官学連携
堀井美里	歴史学	合同会社 AMANE 業務執行社員	産官学連携
小川歩美	文化人類学	合同会社 AMANE 学術専門員	産官学連携
佐々木紫帆	人文学	合同会社 AMANE 学術専門員	産官学連携

(2) 勉強会

勉強会は、上記有識者会議の参加者により、オンラインで下記の通り実施した。

第1回 2022年8月2日（火）：事業内容の説明、調査内容・方法の確認

第2回 2022年9月2日（金）：過去の金沢市内の杜氏・蔵人へのヒアリング調査報告

第3回 2022年9月26日（月）：ヒアリング方法の検証

第4回 2022年10月14日（金）：定義の検討、ヒアリング結果の報告・方法の再検証

第5回 2022年12月7日（水）：第1回有識者会議の振り返り、定義の検討、ヒアリングおよび一次資料調査方法・結果の報告・検証、奥能登酒造文化アーカイブの内容検討、ラウンドミーティングの内容検討

第6回 2023年2月14日（火）：ラウンドミーティング及び酒蔵見学の概要検討

2. 調査対象・日程

本事業では、奥能登酒造文化について、まず先行研究を調査し、次に輪島市内の蔵元や資料所蔵者を主な対象としてヒアリングおよび一次資料（古文書・民具等、以下同）・建築物等の現地調査を実施した。調査対象および日程、主な調査内容は以下の通りである。

なお、詳しい調査方法やその結果は、3.調査方法および4.調査結果に記載した。

2.1. 先行研究調査

先行研究については、能登杜氏および能登・輪島市の酒造について書かれた文献を主な対象とした。また、他地域の主な酒造の例として、丹波杜氏・越後杜氏・南部杜氏による酒造りを対象として先行研究の調査を実施した。文献調査の対象とした主な機関は、国立国会図書館・石川県立図書館・金沢市立玉川図書館の3館である。調査日程は随時。国立国会図書館については、2022年10月22日（土）に現地調査、他はオンラインで実施した。

2.2. 現地調査

下記の通り、調査対象ごとに、調査日程・主な調査内容をまとめた。

(1) 株式会社清水酒造店（石川県輪島市河井町）

2022年10月6日（木）：ヒアリング・建物外等観撮影

2022年11月8日（火）：ヒアリング・建物内部等撮影

(2) 日吉酒造店（石川県輪島市河井町）

2022年10月6日（木）：ヒアリング・建物外観等撮影

2022年11月8日（火）：ヒアリング・建物内部等撮影

(3) 株式会社白藤酒造店（石川県輪島市鳳至町上町）

2022年10月6日（木）：ヒアリング・建物外観等撮影

2022年11月9日（水）：ヒアリング・建物内部等撮影

(4) 合名会社中島酒造店（石川県輪島市鳳至町稻荷町）

2022年10月8日（土）：ヒアリング・建物外観等撮影

2022年12月16日（金）：ヒアリング・建物内部等撮影

2023年2月16日（木）：資料撮影・借用

(5) 谷川醸造株式会社（石川県輪島市金屋谷町）

2022年11月4日（金）：ヒアリング・建物内部等撮影

2022年12月9日（金）：資料撮影・借用

2023年2月15日（水）：資料撮影・返却

(6) 金沢市立玉川図書館近世史料館（石川県金沢市玉川町）
2023年1月31日（火）：資料撮影

(7) 松尾神社（石川県金沢市鶯町）
2023年2月10日（金）：資料撮影

(8) 住吉神社（石川県輪島市鳳至町）
2023年2月15日（水）・16日（木）：資料撮影

3. 調査方法

3.1 先行研究調査

先行研究調査は、国立国会図書館および全国の公共・大学・専門図書館・学術研究機関等が提供する資料・デジタルコンテンツの統合検索システムである国立国会図書館サーチで、キーワードを「能登杜氏」または「能登 杜氏」「輪島 酒」「能登 酒」等と設定して、能登杜氏および能登・輪島市の酒造に関する主な文献の抽出を行った。この他、CINii（NII 学術情報ナビゲータ）や石川県立図書館・金沢市立玉川図書館でも同様の方法で主な文献を抽出した。さらに、『輪島市史』・『珠洲市史』・『新修七尾市史』等の能登地域で作成された自治体史を参照した。この他、上記各文献に参考文献として挙げられている文献や、他地域の酒造関係の文献を参照した。また、他地域の酒造については、各地域の酒造組合等のホームページも参照している。これらの参考文献については、参考資料1主な参考文献としてリスト化した。なお、本文中には、必要に応じて出典を註で示した。

以上の調査から、能登杜氏および能登・輪島市の酒造に関して、現在まで明らかにされていることを4.1.1にまとめた。次いで、上記以外の他地域の主な酒造として丹波杜氏・越後杜氏・南部杜氏の概要を4.1.2にまとめた。

3.2 ヒアリング調査

本事業で行った現地調査（2.2 現地調査参照）のうち、ヒアリング調査は2022年10月～12月に輪島市内で現在酒造りをしている清水酒造店 清水亘氏、中島酒造店 中島喜久子氏、白藤酒造店 白藤喜一氏、日吉酒造店 日吉智氏の4つの酒蔵の4名と、以前に酒造りをしており、現在は醤油・味噌を中心に製造している谷川醸造 谷川貴昭氏の計5名を対象として行った。また、中島酒造店、谷川醸造については資料の借用と撮影も行った。

ヒアリング調査では、事前に各調査先へ「酒造りに関する調査ご協力のお願い」を書面で配布のうえ、調査を行った。「酒造りに関する調査ご協力のお願い」には、①調査の目的、②調査の方法、③調査する内容、④事業や調査の注意点を記載している（図1参照）。

ヒアリング調査当日は、調査する内容と調査への協力内容についての質問を記載した質問シート「酒造りに関する調査票」（図2参照）に沿ってヒアリングを行った（図3参照）。質問シートの内容は、事前に専門家との勉強会を通して決定した。また、質問シートは、各調査対象者が自ら書き込める書式で作成し、ヒアリング当日に時間が足りない場合はシートを調査対象者に渡して記入してもらい、後日回収した。さらに、ヒアリング調査では外観や酒蔵・酒造関係資料の撮影を行い、ヒアリングの様子も一部録画・録音を行った。また、調査後の勉強会では調査結果の共有を行い、適宜、質問事項の追加を行った（下記質問シートの「追加質問」参照）。以下、質問シートの項目を列挙する。

質問シート項目

1. 酒造りと歴史

- いつから酒造りを始めているか（お店の歴史など）。
- 酒造りは何人で行っているか。また、何をどのように役割分担しているか。

- 仕事をするための技術や知識は、どれくらいの期間で、どのように身につけたか。また、どういった経緯でこの仕事をするようになったか。
- 酒造りの最中の生活について、1日のスケジュールや楽しみ、大変な点について。
- 1年間の酒造りの主なスケジュール（酒造工程）について。
- 原材料（米・水・種麹）は、どこからどうやって調達しているか。
- 販売先・方法について（次の内当てはまるものすべてに○を付け、（ ）内に具体的な例を記述する）。

➤ 販売先

輪島市内・輪島市外（ ）

石川県外（ ）

日本国外（ ）

➤ 販売方法

店頭、催事（ ）

通販（書面・インターネット）

卸（ ）、その他（ ）

- お店で造っているお酒の特徴や工夫している点について（味、造り方、原料、販売、経営方法など）。
- 現在、なにか心がけていること、取り組んでいること、課題など。
- 追加質問：製造高と種別について。
- 追加質問：特定の飲食店を意識した酒造りをしているか。
- 追加質問：蔵人への食事はどうのように提供しているか。晩酌などを行っているか。
- 追加質問：蔵人に漁師が多い点について。

2. 建物

- 現在、酒造りを行っている建物や、米蔵など原料米の貯蔵施設、お酒を販売する店舗は、いつ・どのように建てられたものか。また、どのような構造になっているか。

3. 道具など

- 酒造りや出荷・販売の過程で、現在使っている道具・機械・物品のほか、仕事着や酒器、それらの入手方法・製造者について。過去に使っていた道具で現在残っている道具があるか。
- 追加質問：道具を機械へ切り替えた年代や切り替えたことで変わった作業があるか。

4. 文書・絵・写真・図面など

- 過去の酒造りや営業・販売の中で作成された書類（江戸時代～現代のもの。帳簿や取引先とやり取りした手紙、領収書など。ただし、現在使われていないものに限る）、絵やチラシ、ラベル、写真、図面（建物）などがあるか。ある場合は、どのようなものか。

- 追加質問：過去に撮影した写真について、アルバムがあるか。

5. 風習・習慣

- 酒造りの過程を通じて行っている行事や風習などがあるか。例えば、酒造りを始める前に神様にお参りをする、この工程ではこうした決まりごと（作法）があるなど。また、今はしていないけれど、昔していたことがあるか（酒造りの唄や独特な言葉など）。
- 追加質問：酒造りに関する習俗で、年末年始に行うものがあるか。

6. 調査への協力内容について

- 今回質問した資料や建物・作業風景などについて、写真を撮影したり、中身を読んだり、図面を書いたりすることは可能か。また、可能な場合の条件について。
- 今回、質問した内容について、他に答えられる方を紹介してもらえるか。

図1 調査ご協力のお願い

輪島市の蔵元のみなさまへ

酒造りに関する調査ご協力のお願い

2022年8月26日
輪島市教育委員会 文化課

ご多忙のところ恐縮ですが、下記の概要でご協力をお願い申し上げます。

I. 目的
本調査は、輪島市内の酒造産業・技術・習俗等について、文化的・歴史的な視点から学術調査・研究を行うものです。

II. 方法
IIIで説明する5件の項目について、担当者が直接みなさまへお話を伺ったり、図面を作成したり、写真や映像を撮影したりします。

III. 内容
下記の項目について調査を行う予定です。

1. 酒造りと歴史
お店の歴史、これまで続けてきた酒造りの方法や特徴、現在取り組んでいることや課題などがあれば教えて下さい。また、可能であれば、酒造りの様子を撮影させてください。
2. 建物
現在、酒造りを行っている建物や、米蔵など原料米の貯蔵施設、酒を販売する店舗などについて見学・撮影させてください。また、可能であれば図面を作成させてください。
3. 道具など
過去や現在の酒造りのための道具や機械、衣類、器（うつわ）、看板などについて、拝見・撮影させてください。また、現在も使っているものについては、入手方法も教えて下さい。
4. 文書・絵・写真・図面など
過去の酒造りや販売の中で作成された書類（江戸時代～現代のもの。帳簿や取引先とやり取りした手紙、領収書など。ただし、現在使われていないものに限る）、絵やチラシ、ラベル、写真、図面（建物）などがあれば、拝見・撮影させてください。
5. 風習・習慣
酒造りの過程を通じて行っている行事や作法などがあれば教えて下さい。例えば、酒造りを始める前に神様にお参りをする、など。

IV. 注意点

- 本調査は、文化庁の調査として実施するもので、目的以外に利用することはございません。
- 本調査は、お仕事のお邪魔にならないよう、ご協力いただける範囲でお願いいたします。
- 調査結果のうち、みなさまが公開して差し支えないものについては、WEB上にアーカイブを作成し、公開する予定です。また、成果を学会・研究発表などで報告する場合があります。

以上、ご協力どうぞよろしくお願ひいたします。

図2 質問シート（部分）

令和4年度文化芸術振興費補助金（「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業）
輪島市教育委員会文化課／AMANE

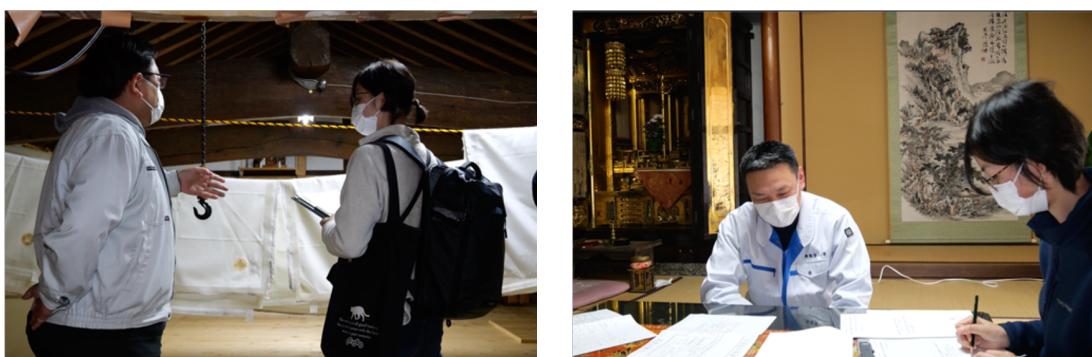
酒造りに関する調査票

回答日	年　月　日	場所	年齢
回答者	蔵元・杜氏・蔵人・その他（		性別：男・女
	お名前	ご所属	

質問1 いつからを酒造りを始めていますか？（お店の歴史など）

質問2 酒造りは何人で行っていますか。また、何をどのように役割分担していますか。

図3 ヒアリング調査風景（左：日吉酒造店、右：白藤酒造店）



3.3 一次資料調査

一次資料調査は、3.1 の先行研究調査において使用されている古文書、3.2 のヒアリング調査先で新たに発見された資料、別に実施している産学官連携事業（I.3 事業体制参照）における資料所在調査の中で発見された歴史資料を対象として行った。調査は、各資料群の中から酒造に関する個別の資料を抽出し、必要に応じてリスト作成および写真撮影を行って内容を確認した。調査結果については、4.3 に資料の種類および資料群ごとにまとめた。

なお、民具については、現用の酒造道具は 4.2 ヒアリングの調査結果でまとめ、4.3 では歴史資料として伝来しているものについて内容をまとめている。

3.4 建築物・施設調査

建築物の調査は、調査先で許可を得たものについて実測し図面化した。既に建物が解体されたもので、図面等が残っていたものは資料を収集した。また、建物の実測の許可が得られなかったものは 4.2.9 の施設・整備に動画及び写真を撮影したものをまとめた。

4. 調査結果

4.1 先行研究調査

4.1.1. 能登の酒造

(1) 先行研究の動向

能登地方での酒造りについては、「万葉集」卷16「能登国歌三主」に「梯立（はしたて）の 熊木酒屋（くまきさかや）に 真罵（まぬ）らる奴（やっこ）わし 誘（さす）ひ立（た）て 率（み）て来（き）なましを真罵（まぬ）らる奴（やっこ）わし」¹とあるのが最も古い記録である。中世には、京都の寺社や公家の間で献上品・贈答品として「加賀菊酒」が見られるようになるが²、能登の酒造について、史料で確認できるようになるのは、近世に入ってからである。

近世以降の能登の酒造については、主に、七尾・珠洲の両地域において研究が進められてきた。その理由として、近世の七尾では酒造が町の主要産業のひとつであったこと、珠洲においては近代から現代に至るまで酒造業が主要な出稼ぎ業のひとつであったことが挙げられる。いずれも、地域における産業・生業としての比重の大きさ、経済的重要性の高さと比例して研究が進められてきた。

従って以下では、まず近世七尾の酒造、次に近現代の珠洲の酒造業を代表する能登杜氏に焦点を当て、先行研究にしたがってその内容を整理する。その上で、最後に、輪島地域における酒造業について、近世・近代の酒造業の展開の中に位置づける形で先行研究の成果をまとめておきたい。

(2) 近世七尾の酒造

近世七尾の酒造については、『新修七尾市史』³に詳しい記述がある。

これらの先行研究によれば、近世七尾の酒造は「所方第一之産業」であり、明暦3(1657)年の小物成（税）は酒役が他の諸役に比べて圧倒的に多かったという。古くは酒屋が100軒余もあり、越中・越後・松前から赤間関（現山口県下関市）までの日本海側の各地へ運ばれ売り捌かれていた。

また、文化元（1804）年には、黒氏屋与左衛門が製造した「羽衣酒」が加賀藩主の御前酒に選ばれ、さらに八田屋与左衛門の「金罍酒（きんらいしゅ）」、山本屋五郎兵衛の「梅薰酒（ばいくんしゅ）」も御前酒となった。こうした藩主への御前酒は、毎月1日・5日に差し出され、上納方法は新出来の樽木の香りを抜いたり、二重箱に入れて封印して見合印鑑を用いるなど、かなり気を遣うものであったが、御前酒の指定により、七尾酒の名声は高まったという。

しかし、原料である米の生産量や価格、それに伴う領主層の統制による影響を強く受ける酒造業の営業は難しかったようで、七尾の酒造業者は、近世中期には約40軒、後期には24軒に減少するなど後退傾向にあった。

その打開策の一つとして行われたのが、七尾酒の巨大消費地・江戸進出による販路拡大である⁴。

文化11（1814）年、所口町（七尾）の佐味屋吉郎右衛門らは、藩および幕府の許可を得て、江戸藩邸で消費する酒を国元から調達するという名目で、まず試験的に酒造米50石を醸造し、そのうち4斗入

¹ 加能史料編纂委員会『加能史料』奈良・平安I（石川県 1982）616頁。

² 室山孝「中世加賀菊酒の社会史」（『北陸史学』63、2015）

³ 七尾市史編さん専門委員会編『新修七尾市史』10産業編・15通史編2近世（七尾市 2007・2012）

⁴ 本件については、文化庁文化財部『酒造習俗II（石川県）民俗資料選集36』（文化庁文化財部 2007）にも詳しい。

48樽の七尾酒を船で江戸藩邸へ輸送した。この背景には、当時、慢性的な財政難のなかで、収納米を酒に醸造し販売することによって財政収入の増大を図りたい藩の意図があった。

輸送には約 70 日かかったが、江戸藩邸の役人や江戸の酒問屋・御用達商人による試飲の結果はまづまずであった。そのため、本格的に事業を始めることになり、藩から原料米 3,400 石と資金（樽代）銀27貫目を借りて、甘口の七尾酒ではなく伊丹の杜氏を招いて江戸の人々が好む伊丹風「辛口」の酒を造り 2000 石を江戸に輸送した。こちらも評判が良かったため、本格的に事業を拡大しようとしたが、文化 13（1816）年に突然中止となっている。中止の理由は、輸送日数がかかるため腐敗酒が出て費用もかさみ全体として不利益となると考えられたこと、新しく大量の酒が江戸へ入荷するのを防ぎたい幕府による許可がおりなかったことが挙げられている。

さらに、天保年間（1830-1844）には、七尾酒の主な販売先である越中や能登奥郡に他国の酒が進出するようになり七尾町の酒造業者が脅かされるようになった。そのため、同 4（1833）年・8（1837）年の 2 度にわたり七尾の酒造業者たちが、他国からの入酒の差し止めを藩に願い出ている。それによれば、他国の酒は主に越後の酒が多く、不確かな情報ではあるが、その量は 3 万樽、金額は 3 万両にのぼったという。こうした状況の中、酒造業者たちは天保 13（1842）年には金沢での販売を藩に願い出るなど、販路の開拓に努めたが、先にも述べたように全体的に酒造業は縮小傾向にあった。

こうした歴史的背景を持つことから、七尾地域では酒造の歴史的・文化的価値に対する関心が高く、その結果として「七尾の酒造習俗」が昭和 57（1982）年に国の「記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（風俗慣習・生産・生業）」として選定されている。この成果が、平成 19（2007）年に文化庁文化財部によって『酒造習俗 II（石川県）民俗資料選集 36』として刊行された。本書には、七尾酒の歴史・酒造技法・酒造用具（施設）・酒造技術者集団（醸造習俗・年間行事・民謡）・酒造経営などがまとめられている。そのうち、酒造経営について見てみると、七尾の酒造業では、酒造業者自らが杜氏や蔵人とともに醸造作業に従事する傾向があったという。また、醸造量が極めて少ない酒造業者の場合は杜氏を雇用せず、日常から雇用している「酒屋男」という奉公人を自ら指揮して仕込みを行う者もあったという。また、経営形態として、近世から、少人数の横の組織として私的な仲間組織を形成し、原料用米の手配協力、醸造用具の一時的貸借、年ごとの醸造方針・原料の配合の検討、醸造期間中の醸造経過の異常の有無等の情報交換と対策などを行っていたという。こうした「仲間」による経営形態は、後述する輪島地域の酒造業とも共通する点である。

（3）能登杜氏

能登杜氏の定義については、時代や論者によって幅があり、一義的に捉えるのは難しい。前出の『酒造習俗 II（石川県）民俗資料選集 36』によれば、「能登流」と称される能登に伝承された古い酒造技法は、灘の酒造流派系統図に「丹波古流」と「但馬地流」と深い関連性があると示されているが、明治期に酒造技術が学術的に解明され、従来の酒造り技法が改良されていく中で消滅したとする。従って、現在「能登流杜氏」あるいは「能登杜氏」というのは、「能登流」と呼ばれていた古い酒造技法を保持する杜氏を意味する呼称ではなく、単に出身地を表す「能登の杜氏」であることを示す用語となっている、としている。また、高川昇蔵は、明治末期以来、体温計の普及や、講習会開催により酒造技術が一般化されたことで、地域の酒造の特徴が少なくなり、当時の指導機関の色彩が濃

くなると指摘している⁵。さらに、『日本醸造協会雑誌』に掲載された昭和37年（1962）の各地杜氏による対談の中で、静岡の酒造店に勤める能登杜氏は、酒造りについてはできるだけ労力を省くことに専心しているとし、「能登流」というものは昔あったけれども自分は醸造試験場の講習生であり流派というものはない、と話している⁶。以上を踏まえ、ここでは、「能登杜氏」を能登固有の伝統的な酒造技法の保持者として捉えるのではなく、歴史的には能登地方から他地域の酒屋へ出稼ぎに行つた酒造りの技術集団およびその集団の責任者である杜氏を能登杜氏と捉え⁷、現代においては能登出身の酒造従事者を能登杜氏と総称することとしたい。

さて、能登杜氏については、第二次世界大戦後の高度経済成長期の中で、冬期間の出稼ぎ労働という就労形態に注目が集まり、その視点から言及、研究されることが多かった。能登は、明治期以来、冬閑期の他地域への季節出稼ぎが盛んな地域の一つであったが⁸、その理由として、能登半島は耕地が少なく、外浦では冬季の強い季節風のため海が荒れ漁業も困難であり、積雪の影響で交通も不便であったことが挙げられている⁹。また、能登地域の人々の、浄土真宗の信仰のもとでの、勤勉かつ温厚で我慢強く保守的な気質が、酒造技術者としての適格性を備えていた点も指摘されている。このほか、能登で有名な特産物である輪島塗は家内工業であり、冬期間の余剰労働力を大量に吸収できる職場ではなかったこと、明治期に藩の保護がなくなった製塩事業者が廃業して酒造出稼ぎに収入の道を求めたことも要因であるとされる。こうした出稼ぎ者は、滋賀県の上戸屋・北国屋・伊賀平屋、三重県の能登屋など、同郷出身者の経営する出稼ぎ労働者の周旋を行う「部屋」を通じて、各地に出稼ぎに出た。このように、明治期以降、杜氏を中心とした血縁的・地縁的集団としての能登杜氏集団が編成され、酒造技術の伝習と技能の向上を行い、集団的信用のもとで発展していった¹⁰。

第二次世界大戦後、こうした出稼ぎ労働は減少したが、珠洲市においては昭和50年度（1975）においても出稼ぎ所得が所得全体にしめる比重は高く、同市における出稼ぎの重要性が指摘されている¹¹。さらに、平成9（1997）年になると、杜氏・蔵人とも出稼ぎ先は石川県内が最も多く、次いで滋賀県、福井県、富山県となっていて、県外への出稼ぎが減少し、全体の6割が県内か隣県の福井・富山への出稼ぎに変化している。令和2（2020）年現在でも、石川県内をはじめ、滋賀県・福井県・富山県等への出稼ぎが見られる¹²。

次に、能登杜氏の起源について述べる。珠洲郡の酒造について言及した最も古い文献である、大正12（1923）年刊行の『石川県珠洲郡誌』¹³によれば、元禄の頃（1688-1704）珠洲郡の飯田・正院等に多数の酒造従業者を出して銘酒を醸造し、声価をあげた伝承があるという。ただし、珠洲郡における

⁵高川昇蔵「能登杜氏の酒造（清酒醸造の実態「各流派に関するシンポジウム」前編話題集（昭和34年5月発行）後編質疑応答集（昭和34年9月発行））」（『醸造論文集』50記念号1995）

⁶「北から南から一杜氏さんの集りー」（『日本醸造協会雑誌』57巻11号1962）

⁷『国史大辞典』（吉川弘文館1979-1997）「杜氏」の項など参照。

⁸金崎肇「石川県に於ける季節出稼ぎ」（『人文地理』14巻5号1962）他

⁹佐藤元重「能登杜氏と越後杜氏」（『北陸：風土記経済史』弘文堂1959）。以下能登人の気質、輪島塗への言及も本論文による。

¹⁰文化庁文化財部前掲註4文書籍。なお、製塩事業者の言及も同書による。

¹¹五味武臣「珠洲市における出稼ぎと農業労働」（珠洲市史編さん専門委員会編『珠洲市史』6珠洲市1980）

¹²令和2年度「組合員名簿」（能登杜氏組合2020）

¹³日置謙編『石川県珠洲郡誌』（珠洲郡役所1923）

酒造業について、史料上確認できる最も古い例は、宝永 7 (1710) 年に同郡正院村八兵衛が小木庄村吉から酒造株を譲り受けているものである¹⁴。また、いくつかの先行研究によれば、他国への酒造出稼ぎ者の具体的な人名が現れるのは、近世後期である 19 世紀以降であるため、おそらく能登杜氏の発祥はこの頃であろうと推測される。以下、能登杜氏に関する先行研究の多くが典拠として挙げている昭和 33 (1958) 年に刊行された『隨筆 天の美禄』¹⁵を中心に、能登杜氏の沿革についてまとめておく。

さて、本書によれば、まず、文化 6 (1809) 年に珠洲郡木郎村字長尾の浜谷七郎兵衛が伊勢国へ酒造出稼ぎにいき、甘藷（さつまいも）の栽培法を持ち帰ったという。次に、天保 8 (1837) 年には同郡白丸村出身の半崎兵蔵が、36 年にわたり三河国小菅村の酒屋久左衛門方に精米方の長として雇われた。この半崎を頼って他の多くの村民が集団で出稼ぎに行き、精米方に従事した。弘化元 (1844) 年には宗玄 4 代目忠五郎が家業の酒造業振興のため摂津国伊丹へ修業におもむき、同郷の醸造家松谷長兵衛から技術を習得して杜氏となり、その技術が珠洲郡内に伝播したという。嘉永 3 (1850) 年には黒峰村字柏原の折平六兵衛が近江国膳所の酒造家生瀬太一郎方へ出稼ぎに行って杜氏となった後、慶応 3 (1867) 年帰郷して清酒「広瀬川」を醸造した。さらに、慶応 2 (1866) 年には松波村の中辻幸太郎が駿府国見附町の酒造家松原屋に雇われ、長年その醸造に従事して技術を会得したのちに自立し、後輩を誘導して技術を習得させたという。その後、杜氏が大いに勃興したといわれ、前述の『石川県珠洲郡誌』や郷土史家の和嶋俊二は、この中辻を出稼ぎ能登杜氏の祖としている¹⁶。

明治時代になり、酒造が自由化される一方、酒造税による税収の増加を企図する政府によって酒造技術の科学的解明が進められた。その中で、珠洲郡では、明治 34 (1901) 年 8 月、飯田税務署長の斡旋により、酒造出稼ぎ者に対して基礎的な教育を施す酒造講習会が始まっている。この講習会により、従来の伝統的な醸造技術に近代科学に裏付けされた醸造法が付け加えられ、能登杜氏の技術が飛躍的に向上した。この講習会は、第二次世界大戦中の昭和 20 (1945) 年・21 (1946) 年に中止されただけで現在まで毎年続いている。明治 39 (1906) 年 10 月には、同じく飯田税務署長の発案で、酒造従事者 300 余名からなる珠洲郡杜氏組合が結成された（大正 2 年珠洲郡酒造従業員組合、同 10 年能登杜氏組合と改称）。現在も継続する組合は、組合員相互の親睦、技術の向上、福利増進、業務上の弊害排除等に大きな役割を果たしている。さらに、大正 4 (1915) 年 4 月からは、組合主催で第 1 回杜氏自醸清酒品評会が開催され、優秀な清酒製造と能登杜氏の声価を高める効果をもたらした。これも、昭和 21・22 (1947) 年に中止されたのみで現在まで続いている。

能登杜氏は昭和 2 (1927) 年に最盛期を迎え、当時の組合員数（出稼ぎ者数）は 2,049 名（うち杜氏 402 名）を数えた。出稼ぎ先は滋賀県が最も多く、石川、富山、三重、静岡と続き、遠く朝鮮・樺太・満州・シンガポールへ行く酒造従事者もあった。品評会・酒造講習会のほか、日本醸造協会主催の酒類醸造講習会への長期講習なども行われ、郡内各村の農業補習学校には臨時醸造科が設けられた。酒造出稼ぎ者の収入は他の出稼ぎ者よりも多く、かれらが地域にもたらす収入は莫大となっていた。

¹⁴珠洲市史編さん専門委員会編『珠洲市史』6（珠洲市 1980）

¹⁵寺沢正雄『隨筆 天の美禄』（宗玄酒造株式会社 1958）。本書は、清酒宗玄の醸造元である宗玄酒造株式会社（石川県珠洲市）の創立 50 周年を記念して刊行されたものである。

¹⁶和嶋俊二「能登杜氏の起源及沿革」（『すずろのものがたり』8、1952）

た。なお、昭和 2 年の酒造出稼ぎ者の収入は、全従業員の一期間の平均収入をみると、滋賀・三重・静岡では 250 円、石川は 180 円であった。その後、昭和 5 (1930) 年・6 (1931) 年頃から経済不況により酒造業の閉鎖・倒産が相次ぎ、さらに第二次世界大戦の影響による酒造統制と組合員の出征により酒造業界は縮小、組合員数も減少し昭和 21 年には 448 名となっていた¹⁷。

戦後は、高度経済成長による産業構造の変化により、出稼ぎという就労形態自体が減少していき、それに伴って酒造出稼ぎ者である能登杜氏も徐々に減っていく。昭和 40 年 (1965) 頃には、他の産業開発による労働力不足と酒造労務者の労務管理の不備により、若年層から酒造労働が敬遠され蔵人が次第に減少する傾向にあると指摘されている¹⁸。同年の能登杜氏組合員は 1,354 名、さらに、酒造工場の機械化による酒造従業員の減少もあって、昭和 53 (1978) 年は 926 名¹⁹、昭和 58 (1983) 年は 740 名²⁰、平成 9 (1997) 年は 445 名²¹、平成 20 (2008) 年には 329 名²²まで減少している。

このように厳しい状況の中、一方で、酒造技術者の技術向上や産業振興のための施策など酒造業発展のための数々の努力がなされてきた。例えば、昭和 35 (1960) 年には石川県杜氏振興協議会が結成され、石川県の杜氏および酒造従業員の発展と技術向上、助成金の交付などが行われた。同 37 年 (1962) には内浦町杜氏センターが建設されている²³。

酒造技術者の技術向上についてみると、昭和 26 (1951) 年からは杜氏・役人の資格試験が実施され、合格者には金沢国税局鑑定官室長署名の合格証書が交付されるようになった。戦後の技術向上訓練としては、夏季酒造講習会と別に、酒造期の後に各地区で酒造期間中の技術の公開・討論・検討会・酒造機器の使用方法及び実務についての発表、労務問題などを検討する「吟醸造り」研究会が毎年実施された。また、農閑期の 6 月には新任杜氏・役人らが特別研修訓練を実施し、昭和 35~37 (1962) 年には、学科・一般分析の実習訓練が行われた。昭和 42 (1967) 年になると、珠洲市に実験実技室・訓練室が備えられた能登杜氏共同高等職業訓練校が設立され、醸造実技・応用の総合訓練が行われるようになった。ここでは、農閑期に 3 年間（後 2 年間）講義・実技訓練が行われたという。昭和 49 年度 (1974) からは技能検定が行われ、能登杜氏の 9 割が一級技能士の資格をもつようになった²⁴。1970 年前後は、杜氏になるためには講習会の受講と杜氏組合による資格試験合格が必要とされたという²⁵。現在は、技能検定試験（酒造部門）により獲得できる、国家資格の酒造技能士（1 級・2 級）という資格制度がある。

(4) 輪島の酒造業

輪島の酒造業については、先行研究はほぼ皆無に等しい。近世の酒造については、『輪島市史』や

¹⁷ 和嶋前掲註 16 論文

¹⁸ 赤坂久保「能登杜氏」（『日本醸造協会雑誌』61 卷 9 号 1966）

¹⁹ 野間三郎・間谷庄太郎「能登杜氏」（珠洲市史編さん専門委員会編『珠洲市史』6 珠洲市 1980）

²⁰ 東正二「石川県能登杜氏組合の技能向上訓練」（『日本醸造協会雑誌』79 卷 12 号 1984）

²¹ 西村卓、他「ある杜氏の生活史—能登杜氏中倉恒政を追って」（『日本醸造協会誌』94 卷 9 号 1999）

²² 『能登』No58 (2009)

²³ 赤坂前掲註 18 論文

²⁴ 東前掲註 20 論文

²⁵ 西村前掲註 21 論文

『新修門前町史』²⁶では若干取り上げられているものの、主要産業である漆器や素麺、鍛冶に比べると、あくまで全体の産業のなかのひとつとして言及されているに過ぎない。また、近代の輪島の酒造に対しては、近世よりもさらに先行研究が少なく、具体的な姿がほとんどわかっていない。大正 12 (1923) 年に刊行された『石川県鳳至郡誌』²⁷でも、主な製造業（工業）として漆器業をあげるのみで、他は農業・蚕業・林業・水産業などが中心であったとし、酒造業への言及はない。以上のように、近世から近代の輪島地域では、酒造業が産業として重要視されておらず、そのため、研究対象となることも少なかったと思われる。

しかし、現存する史料を見ると、近世から近現代にかけての輪島の酒造業は、必ずしも産業として無視できるものではないと考えられる。以下、これまで刊行された先行研究や史料をもとに、近世から近現代にかけての輪島における酒造業の展開について整理し、特徴をまとめておきたい。

さて、近世の酒造は、諸産業の中でも特に幕藩領主による厳しい統制をうけた産業であった。それは、幕府や藩が米の生産・販売による税収を主な財政源としていたため、大量の米を原料とする酒造業は、米の生産・流通量と米価の調節に大きな影響を与えるからである²⁸。幕府は、明暦 3 (1657) 年に初めて酒株制度を制定し、株の所有者にのみ酒造りの権利を保証し、原料となる米の上限（酒造株高）を設定した。さらに、元禄 10 (1697) 年には、米価調節と酒運上金（税）の賦課を目的として全国の酒造米高の実態を調査している。また、米作の豊凶およびそれによる米価変動に従ってその年の酒造りの量を調整し、宝暦 4 (1754) 年には米価格低下のため勝手作り令による自由な酒造を奨励、天明 8 (1788) 年から寛政年間 (1789-1801) にかけては凶作を反映して酒造統制を強化、文化 3 (1806) 年には米価低下により再び酒造を自由化し、天保期 (1830-1844) は総じて凶作であったため酒造高を制限するというように、統制と緩和を繰り返した。

こうした幕藩領主による厳しい統制の中で近世の酒造は発展を遂げ、現代につながる「三段仕込み」や寒造りの酒造技術が確立し、冬の農閑期の農村・漁村からの出稼ぎが労働力を提供する杜氏制度が誕生する。延宝年間 (1673-1681) には、池田・伊丹などで酒造りの専門職人が雇用されていたという記録があり、大坂では元禄年間 (1688-1704) に越前・越中・越後など北国路筋の出稼ぎ農民を造り酒屋に斡旋する口入れ屋があったという。こうして、関西で酒造りの技術を得た杜氏・蔵人たちは、地方の造り酒屋に招かれて技術指導を行い、上方流の酒造法が各地に浸透した。それとともに、各地の気候風土に会った独自の酒造りの流儀をもつ「杜氏集団」が形成されていった。能登杜氏もその一つとして考えられている。

以上の全国的な酒造に関する動向の中、近世の輪島における酒造業は、天和 3 (1683) 年から行われていることが史料から確認できる²⁹。宝暦 5 (1755) 年「酒造米高書上申帳」には、天和 3 年・元禄

²⁶ 輪島市史編纂専門委員会編『輪島市史』全 7 卷（輪島市 1971～1976）、門前町史編さん専門委員会編『新修門前町史』（門前町 2003～206）

²⁷ 『石川県鳳至郡誌』（石川県鳳至郡役所 1923）

²⁸ 柚木学『酒造りの歴史』（雄山閣 2005）。以下、全国的な近世の酒造についての記述は、主に同書による。

²⁹ 田川捷一「近世輪島町の酒造について—宝暦より天明期を中心として—」（住吉神社文書調査団編『平成二年～三年度古文書等緊急調査報告書 能登輪島住吉神社文書目録』輪島市教育委員会 1992）。以下、近世の輪島の酒造は、特に言及がない限り同論文による。

10年・宝暦5（1755）年の3度にわたり加賀藩による酒造米高の調査が行われ、その結果を提出したと記載されている。前2年の調査結果は残念ながら史料が残っておらず不明だが、宝暦5年時点では、輪島町で14軒の酒造業者（内4軒休株）が約63石の酒造を行っていたことがわかる。また、天明3（1783）年には、所口町（七尾）の28軒には及ばないものの輪島町で13軒（現輪島市域では15軒）の酒造業者が存在した³⁰。天明年間（1781-1789）は、凶作が続き各地で餓死者が出て一揆や打ちこわしが多発した時期である。輪島町でも天明3年に打ちこわしが起こったが、襲われた8軒のうち3軒が酒造業者であった。これに対し、幕府や藩は、米価安定を図るため、天明6（1786）年に酒造制限令を発して酒造高を半分とし、さらに翌年には3分の1にするよう命じている。この時期、輪島町では酒造米高の増減や酒造道具の調査が頻繁に行われ、それによれば、天明8（1788）年には輪島町の酒造業者は9軒に減少しており、1軒あたりの酒造量が増加する酒造業者の大型化が見られるようになっていた。さらに、寛政期頃には郡域を超えた酒造株の移動が見られるようになり、天保年間には凶作・飢饉を反映して頻繁に酒造制限令が出され、加賀藩でも天保元・4・5・7~10年に酒造高の制限等が命じられている³¹。元治元（1864）年の酒造業者数は、輪島町11軒（内休株2軒）、現輪島市域全体では27軒2,408石5斗を数えるようになっていた。内訳は表1の通りである³²。

さて、近代に入ると、酒造業は明治4（1871）年以降自由化の時代に入り、免許料を支払えば新規

表1 元治元年（1864）現輪島市域の酒造人数及び酒造高

町村名	酒造人数	休株	酒造高（石）
河井町	6	1	1,050.0
鳳至町	3	1	520.0
剣地村	2		130.0
門前村	4		230.0
浦上村	1		50.0
長沢村	1		20.0
皆月村	1		33.5
大沢村	1		60.0
谷内村	1		50.0
惣領村	1		50.0
里村	1		45.0
粟蔵村	1		50.0
鈴屋村	1		70.0
清谷村	1		50.0
合計	25	2	2,408.5

³⁰前掲註3『新修七尾市史』10産業編（2007）「能登国酒造交名帳」

³¹前田家編輯部編『加賀藩史料』第14・15篇（石黒丈吉 1929）

³²珠洲市史編さん専門委員会編『珠洲市史』3（珠洲市 1978）772頁「奥郡酒造人々留帳」より作成。

営業が可能になったため酒造業者が急増するようになる。しかし、政府が地租・所得税と並んで酒造税を国の基幹税として重視し、日露戦争等の戦費の財源として増税したことで、負担の大きさに耐えられない酒造業者の廃業が相次いだ。また不況や戦争の影響も大きく、昭和10年代後半には原料米の割当制度や企業整備による酒造業者の整理・統合が行われ、さらに酒造業者は減少していった³³。

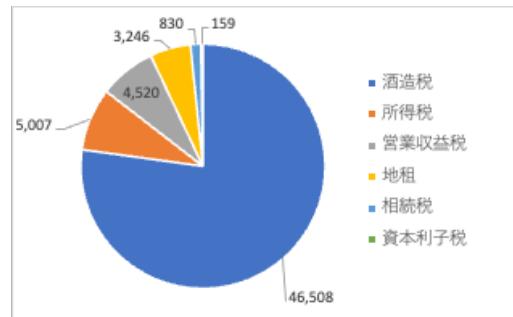
一方で、近代は、醸造に対する科学的解説が進められ、明治37(1904)年には醸造試験所(現独立行政法人酒類総合研究所)が設立され、酒造工程の合理化・安定化をめざして、山御廃止酒母や速醸酒母の開発、優良酵母の分離・頒布が行われた。また、桶に代わり衛生管理のしやすいホーロータンクや縦型精米機など酒造道具の改良や機械化、酒造好適米である山田錦の導入なども始まっている。さらに、鉄道網の普及や兵役による飲酒習慣の拡大は酒の消費量の増大につながった。

こうした全国的状況の中、輪島では、明治45(1912)年に鳳至郡酒造組合が設立され、酒造技術の改良などが目指された³⁴。大正13年(1924)には、石川県酒造品評会が輪島町で開催されている³⁵。また、昭和10年(1935)の統計³⁶によれば、輪島町の国税に占める酒造税の割合は77%に及び、所得税・地租・他の営業収益税と比べて群を抜いて多い(図4参照)。工産物の生産額でも漆器に次ぐ位置を占め、当時の酒造業が、輪島市の産業の中で決して無視できるものではなかったことが理解できる。なお、この年の輪島町の酒造業は8軒であった。

第二次世界大戦後は、食生活の変化・他の酒類の増加・石油ショックなどで日本酒の消費量は減少し、伝統的な季節雇用の杜氏・蔵人も少くなり、酒造業者の数も急激に減少した。輪島地域の酒造業者の数は、昭和28(1953)年には現輪島市域で10軒(内訳:輪島町4軒・昭和29年合併村2軒・平成18年合併門前町4軒)である。平成12(2000)年は当時の輪島市内に6軒、令和5(2023)年現在は6軒となっており³⁷、奥能登(旧鳳至郡・珠洲郡)11軒の酒造業者の約半分が輪島市内に集中し

図4 昭和10年輪島市の国税の種別内訳

種別	金額(円)	%
酒造税	46,508	77.2%
所得税	5,007	8.3%
営業収益税	4,520	7.5%
地租	3,246	5.4%
相続税	830	1.4%
資本利子税	159	0.3%
合計	60,270	100.0%



³³以上、近現代の全国の酒造については、主に鈴木芳行『日本酒の近現代史～酒造地の誕生』(吉川弘文館2015) 参照

³⁴前掲註27 参照

³⁵輪島市史編纂専門委員会編『輪島市史』資料編第4巻近世町方海運・近現代(輪島市 1975) 参照

³⁶『石川県輪島商工案内』(輪島商工会 1935)

³⁷統計は、昭和28年は『石川県商工要覧昭和28年版』(石川県 1953)、平成12年は『輪島商工名鑑2000年版』(輪島商工会議所 2000)、令和5年については鳳珠酒造組合 <https://www.ishikawa-sake.jp/c8html> (最終閲覧 2023/3/20) 参照。

ている。

なお、輪島市域からの酒造出稼ぎについては、断片的な史料で確認するほかはないが、『石川県鳳至郡誌』に、鳳至郡南志見村字里にいた小谷内清次郎（明治 14 年死亡）という人物が、測量術および杜氏の技に長けていて各地に転住した後、居村で酒造業を興したという。また、この南志見村では、昭和 4 年（1929）の県外出稼ぎ人男 30 人の内、9 人が京都の酒造業に従事していたことがわかる。出稼ぎ中の所得高は普通が 150 円、高くて 200 円、低くとも 100 円であり、これは、その他工業に従事した出稼ぎ人の所得に比べ約 1.5 倍も高額であった³⁸。また、後年の事例だが、平成 9（1997）年の能登杜氏組合の杜氏・蔵人のうち、輪島市出身者の杜氏は 2 名・門前町は 3 名、蔵人は輪島市 4 名・門前町 9 名となっている。西村によれば、珠洲郡地域に比べて輪島市・門前町で出稼ぎ者が少ないのは、船員出稼ぎがあるからだとしている³⁹。

以上をふまえ、近世から近現代の輪島の酒造業についてまとめると以下の通りである。

輪島では、幕府や加賀藩による統制のもと近世前期から酒造が行われており、幕末まで常に 10 数軒の酒造業者が営業していたことがわかった。近現代には、輪島塗に次ぐ製造業の位置を占め、その税収は高額であった。こうした酒造業の歴史は、輪島が、近世から近現代にかけて奥能登の中心都市として発展し、かつ近世後期から明治期前半にかけては北前船による日本海海運の拠点のひとつとして栄えたことを背景に、酒の需要が高かったことを示している。今後、輪島の酒造業の歴史的・文化的価値を明らかにするためには、こうした背景を踏まえ、さらに具体的な姿を明らかにしていく必要がある。

4.12. 他地域の主な酒造・杜氏

本項目では、能登杜氏および奥能登・輪島市以外の主な酒造について、丹波杜氏・越後杜氏・南部杜氏を対象として概要をまとめた。酒造業は米を原料とすることや酒税の関係から、経済の状況により幕府・政府の政策に大きく左右されてきた。その中でそれぞれの杜氏が異なる環境下でどのように発展したのかについて触れる。

（1） 丹波杜氏⁴⁰

歴史

杜氏としては、宝暦 5（1755）年、現在の兵庫県丹波篠山市日置の庄武右衛門が池田大和屋本店の杜氏となったのが始めとされている⁴¹。灘が銘酒の酒造地であるのは宮水・播磨米・丹波杜氏の存在が大きかったとされており、丹波篠山の民謡デカンショ節にも「灘のお酒はどなたがつくる おらが自慢の丹波杜氏」と唄われている。丹波は冬になると積雪があり、その間農業ができない百姓の出稼ぎとして行われ、勤勉で働き者である点が酒屋の信用を得て発展していった。また池田や伊丹、灘目

³⁸前掲註 35、755 頁。

³⁹西村前掲註 21 論文参照

⁴⁰丹波杜氏については、参考資料 1 の文献のほか、丹波杜氏酒造記念館 HP (<https://www.toji.sasayama.jp/> 最終閲覧 2022/3/17) 、灘酒研究会 HP (http://www.nada-ken.com/main/jp/index_to/480.html 最終閲覧 2022/3/17) を参照。

⁴¹多紀郡醸酒業組合『丹波杜氏沿革誌』（多紀郡醸酒業組合 1911）

から近い距離で労働力の需要が高まっていたことも、多くの百姓が出稼ぎ先として酒屋を選ぶことに繋がった。

近世は伊丹や池田によく出稼ぎし、「剣菱」「男山」は丹波杜氏のつくる酒だったという。篠山藩は明和4(1767)年、労働力の流出を抑制するため出稼ぎの禁制をしたが、市原村の清兵衛が越訴によりその権利を守った。清兵衛の顕彰碑は京都の松尾神社境内・篠山城跡に建てられている。

丹波杜氏の酒造における功勞は他にもある。天保の頃魚崎で酒造をしていた櫻正宗の本家山邑太左衛門は、西宮でも酒造をするにあたり魚崎よりも味が優れていることに気が付き、その差は原料の水が生み出していると考えついた。これが酒造に最善である宮水の発見とされる。また嘉永・安政の頃(1848-1860)、惣花の元祖杜氏岸田忠左衛門による従来の酛よりも製品の品質が上がるギリ酛の発明、明治35(1902)年から行われた醸造法原理の講習などは全国の酒造に影響を及ぼした。

近代には、関東大震災後の深刻な不況を打破するため、多紀郡醸酒業組合は大会を開き醸造練習所の設置などを行った。この醸造練習所は昭和14年(1939)まで続いた。第二次世界大戦後の昭和21(1946)年には中断していた醸造法講習会が開かれ組合が再建される。その後、多紀郡以外の丹波杜氏との連携がなされ、彼らが組合員として加わることを契機に、昭和31(1956)年に組合の名称が丹波杜氏組合となった。

杜氏組合

多紀郡酒造稼業改良組合は、明治26(1893)年に2,000名の加盟者を得て設立された。目的は、丹波流の醸造技術に新たな醸造学の観点を取り入れるためと、それまで給料・資格・待遇などは傭主と稼人それぞれによる契約で互いに不便であったところを一定にし、傭主と稼人の仲介・斡旋をすることにあった。明治35(1902)年から行われている醸酒法講習会は、毎年2週間を4年間受けることで卒業となるもので、第10回の頃には受講予定人数を大きく上回る応募があり、多くの卒業生を排出

図5 丹波杜氏酒造記念館 HPより

The screenshot shows the 'Story' section of the website. At the top, there is a navigation bar with links: '丹波杜氏とは' (What's Tanba Toji), 'ストーリー' (Story), '記念館見学' (A facility tour), '地酒、蔵元紹介' (Introduction), 'アクセス' (Access), and 'お問い合わせ' (Contact). Below the navigation bar, the title 'ストーリー | story' is displayed. There are six items in a grid format:

- MOVIE**: A thumbnail image of several men in traditional Japanese attire (fukinuki yasaka) clapping. Below it, the text reads: «インタビュー・ビデオ』丹波杜氏とは 杜氏、蔵元が語る».
- MOVIE**: A thumbnail image of men in traditional attire standing outdoors. Below it, the text reads: «Interview Movies』 What's Tanba Toji ?».
- MOVIE**: A thumbnail image of a man in a white lab coat and cap. Below it, the text reads: «TANBA TOJI!THE MASTERS OF SAKE PRODUCTION/丹波杜氏酒造記念館コンセプトムービー».
- BLOG**: A thumbnail image of a man in a black vest and white shirt holding a long wooden tool. Below it, the text reads: «丹波杜氏インタビュー 黒鳴酒造株式会社 中川博基».
- BLOG**: A thumbnail image of a man in a black vest and white shirt. Below it, the text reads: «Interview » Tanba Toji Nakagawa Hiroki».
- BLOG**: A thumbnail image of a man in a white lab coat and cap. Below it, the text reads: «丹波杜氏インタビュー 犬場酒造場 藤井隆男».

した。明治38（1905）年に名称を多紀郡醸酒業組合と改め、昭和31（1898）年現在の丹波杜氏組合となつた（図5参照）。

杜氏

丹波杜氏が出稼ぎに行く摂津灘地方での酒造りの役職は、杜氏・頭・衛門・醸廻・上人・追廻・飯炊という7階級があり、杜氏は醸造の長を指して親爺と尊称される。頭は世話役とも言われ、衛門は一般的に言う麹師であり、醸廻は醸師、下働きを上人・追廻し・飯炊分けてこれを指す。これら7階級を総称して「蔵人」と呼ぶが、これらをまとめた酒造のチームを指して「丹波杜氏」という場合もある。酒造り唄には、秋洗、山卸、醸搔唄、風呂上り、三本櫂、朝の謡物、仕舞の謡物などがある。

（2） 南部杜氏⁴²

歴史

延宝6（1678）年、近江国高島郡大溝出身の村井権兵衛が「志和近江屋」を開業し大阪から杜氏を招いたのが始まりとされている。その際、造酒株がなく造り酒屋へ納入するという引酒屋への巡回指導も行われ、南部に上方流の酒造技術が定着することになった。酒屋出稼ぎは百姓の冬季仕事として行われ、文化年間（1804-1818）に南部藩領から他領への出稼ぎが本格化している。その理由として、南部藩で急速に悪化した藩財政の補填のため御用金・新税がかけられたこと、度重なる凶作に伴う酒造規制が行われたこと、その一方で隣の仙台藩が宝曆頃（1750-1764）から酒造高制限を解除し、新規営業許可を認めるなどして酒造労働力の需要が高まったことが挙げられる。

次に、近代の南部杜氏をみると、その活動は以下の4つの時期に分けられるという⁴³。

- i) 明治43年（1910）東北本線開通以前期：南部藩内出稼ぎと仙台藩領への出稼ぎが中心。
- ii) 大正元（1912）年～大正10（1921）年期：特に青森・樺太方面の新労働市場に対する移動が増加。これは、東北本線開通に伴う交通の便がよくなつたこと、北海道・樺太市場が往復旅費の支給、諸経費の優遇をしたことが要因である。
- iii) 大正11（1922）年～15（1926）年期：移動最盛期。拡大した北海道市場が全体の22.7%を占め、新市場の獲得に備えて南部杜氏組合員は設立当時の202名から大正14（1925）年に1,154名に増加した。杜氏講習会・研究会などが最も盛んな段階であり、南部杜氏が東日本に確固たる地盤を築いた時期とされる。
- iv) 昭和元（1926）年～太平洋戦争期：世界経済恐慌に伴う不況で出稼ぎも低調になり、これはどの杜氏も同様の傾向であった。その中でも南部杜氏は福島市場獲得の傾向があり、既に進出していきた越後杜氏との市場圏争いがあった。

杜氏協会

南部杜氏組合は大正3（1914）年に設立され、昭和23（1948）年に南部杜氏協会となり、同28（1953）には社団法人南部杜氏協会となつた。また、同25（1950）年には岩手県酒造協同組合が、同

⁴²南部杜氏については、参考資料1の文献のほか、岩館岳「『酒屋稼ぎ』と紫波の暮らし～南部杜氏の酒造習俗～」（2023年3月13日ラウンドミーティング）岩手県酒造組合・岩手県酒造協同組合HP (<https://iwatesake.jp/nanbutoji/> 最終閲覧2022/3/17)、いわての文化情報大辞典 (<http://www.bunka.pref.iwate.jp/archive/folk14> 最終閲覧2022/3/17) 参照

⁴³川本忠平「南部杜氏の移動範囲とその距離的性格の一考察」（「人文地理」3巻1号1951）

28年には岩手県酒造組合が設立されている。南部杜氏は昭和40（1965）年ころがピークであり、3,000人程の杜氏がいた。南部杜氏協会主催の研修会には、今でも毎年他県から400人が訪れる。

杜氏

蔵人の構成は杜氏を責任者として頭・醸屋（醸師）・麹屋（麹師）の三役、窯屋・槽頭・精米係・井戸係・助手・働きとなっており、その他に賄いや大工等がいる。杜氏と蔵元の間でその年の酒造内容に応じた蔵人の編成を決めて選ぶ段取りとなっており、杜氏の親族や郷里との繋がりがあることが多かった。酒屋出稼ぎが盛んだった岩手県紫波町の習慣によると、出稼ぎ農家の男子は学校を卒業したら酒屋出稼ぎに行くのが当たり前であり、一人前になるための通過儀礼のようなものであった。また、親が杜氏でなければ知り合いの杜氏に子を頼むため、若者の面倒を見ることになる杜氏は地元でもそれなりの立場があったという。蔵元と南部杜氏の雇傭関係は一時的ではなく、同一の蔵元に継続して出稼ぎする傾向がある。

行事や風習としては、醸造の安全を願う裸参りや餌の使用を終える際に行う餌倒し、米の蒸し具合を見る時に食べるひねり餅などがある。酒屋唄・酒造り唄は作業上様々な役割を持って唄われたが、機械化に伴い現在は民謡として地域で親しまれている。酒屋流し唄、酒屋もと摺唄、酒屋米とき唄、酒屋仕込唄（とろり唄）、酒屋中仕込唄などがあり、上記は稗貫郡（現花巻市）・紫波郡が発祥とされている。

図6 岩手県酒造組合・岩手県酒造協同組合HPより



(3) 越後杜氏⁴⁴

歴史

新潟県における最古の造り酒屋の創業は、加賀の井酒造の慶安3（1650）年であり、杜氏は西国から呼んでいた。越後の酒屋出稼ぎとしての古い記録は、宝暦年間（1751-1764）刈羽郡悪田村から武州熊谷へ赴いた初代越後屋惣七と、頸城郡針崎村から秩父へ赴いた近藤銘醸（株）の開祖である。酒屋出稼ぎは、積雪で冬季の農業ができない百姓や不漁続きの際の漁師の冬季仕事として発展した。

図7 新潟県酒造組合・新潟県酒造協同組合HPより



にいがた
酒の陣
NIIGATA SAKE
SINCE 2004

NIIGATA-O-C

新潟清酒達人検定

にいがた酒の陣

見どころ味わい満載の2日間のイベント。県内蔵元が自慢の酒を一堂に持ち寄ります。個性豊かな美味しい地酒を味わい尽くして下さい。

新潟清酒産地呼称協会

新潟の水、米、醸造環境、技術、品質の自主管理という5つの条件を求め、その商品に「NIIGATA-O-C」のマークをつけ、新潟清酒製造技術の向上と啓蒙を続ける会です。

新潟清酒達人検定

新潟の酒に関する知識を知って楽しむ検定です。新潟清酒の知識を深めてもらい、その良さを認識することで、新潟清酒への興味、愛着を生み育んでもらうための検定です。

新潟清酒学校

造酒技能者の後継不足を先取りして、1984年に新潟県酒造組合がつくった教育機関です。このような清酒学校があるのは、世界中で新潟県だけです。

新潟県醸造試験場

新潟県醸造試験場は、新潟県産酒の品質向上、酒造従業員の養成、酒造用原料米の改良など、当時の新潟県酒造業界の要望を入れ、県が設立した研究指導機関です。

乳酸菌醸酵酒粕「さかすけ」

高品質な新潟清酒から製造される栄養・機能性成分たっぷりの酒粕を、独自の乳酸菌、特殊な製法技術を用いることで、栄養・機能性成分を増強した乳酸菌醸酵酒粕の事です。

⁴⁴越後杜氏については、参考資料1の文献の他、新潟県酒造組合・新潟県酒造協同組合HP (<https://www.niigata-sake.or.jp/> 最終閲覧 2023年3月20日) も参照

越後の中でも出稼ぎの核となる地域は、頸城郡の柿崎、刈羽郡の黒姫、三島郡の岩塚・野積であり、各地区の出稼ぎ人数の偏りは積雪などの自然的条件が要因とされている。出稼ぎ人数が多いのは比較的積雪の少ない地域であり、豪雪地帯は除雪等で冬を過ごさざるを得ないため出稼ぎができない状況であった。また、上記の地区は零細農家が多く、専業農家が県平均34.9%を下回り10%台以下となっていた。漁師の出稼ぎに関しては、大正11（1922）年に通水の大河津分水（新信濃川）完成後から漁獲量が減少したことが漁業または出稼ぎの増加に繋がった。

中村・小泉によれば、近世の幕藩体制下の越後において出稼ぎないし出店が多くできたのは、領主の交代により支配体制が複雑で組織統制がされにくかったこと、天領間及び同一領主間の移動であったことも要因に挙げられるとしている⁴⁵。天明年間（1781-1789）以降、大飢饉の影響もあって百姓が関東へ流出し、それへの対応として幕府も寛政の人返し令の中で季節出稼ぎの例外を認めた。群馬・埼玉・栃木県における酒造開祖の出身地は60～90%が越後出身で、大半は近世に出稼ぎに行った先で定着した者である。出稼ぎ者は増え続け、文化3（1806）年に酒造業が自由化されたことでより一般化し北関東で新規酒造家が続出した。

越後の酒屋出稼ぎは、文政～天保年間（1818-1844）に第一次のピークを迎えたという。ここまで関東出稼ぎが増えた背景には、杜氏や蔵人を斡旋する口入稼業・越後屋惣七の存在がある。初代越後屋惣七は越後出身で義侠心があり、その誠実な斡旋に出稼ぎ人は越後屋を頼り安心して出稼ぎに向かったという。

天保から安政期（1830-1860）にかけては、天保の大飢饉等で農民の階層分化がすすみ、その中でも「無高百姓」が関東へ多く出稼ぎに行った。この時期に出稼ぎを行った者が成功し、現地での店持ちが増加したこと、郷里の出稼ぎ者を呼び寄せ、さらに出稼ぎが促進されることになる。

第二のピークは安政年間（1854-1860）から明治・大正期である。その理由として、安政期以降、関東で寒造りが普及したことにより労働力需要が高まること、明治期に行政主導の酒男育成が進められたことが挙げられる。出稼ぎから現地に定着するまでの方法には、百姓として現地に定着し独立で酒造株入手、営業に至る方法と、出稼ぎ奉公先の主人に認められ「のれん分け」「養子縁組」される方法があり、越後店は後者が多かったといわれている。

さらに、中村は、奥州・蝦夷への出稼ぎは初めから酒屋出稼ぎではなく、行商や職人としておもむき、その後より稼ぎの良い出稼ぎとして越後屋惣七の子分である吉田屋を頼って、酒屋稼ぎとして奥州白河へ行ったと推測している。

杜氏協会

明治34（1901）年に新潟県で初めて酒造講習会が行われ、同年に三島郡杜氏組合（後の岩塚杜氏組合）が結成された⁴⁶。

新潟県酒造組合は昭和28（1953）年に設立され、さらに後継者育成の観点から組合内に新潟清酒教育協会を創設、同59（1984）年には協会立の清酒学校を創設・開校した。この成果もあり、昭和41（1966）年時点で越後杜氏と酒男の数は全国一位となった。

⁴⁵ 中村豊次郎・小泉節子編『越後の酒男』（三盛館1966）

⁴⁶ 野白喜久雄「越後杜氏」（『日本醸造協会雑誌』61巻2号1996）

平成 8 (1996) 年時点では、越後の全酒造従業員は、行政単位を主とする酒造従業員組合、酒造杜氏組合など 26 単位の組合に属している。この連合として、新潟県酒造従業員組合連合会がある。他に新潟県杜氏会があり、こちらは杜氏のみで構成されている。

酒造り唄は、桶洗い唄、米洗いの唄、数番唄（数え唄）、流し唄（洗い場唄）、仕込み唄、二番櫂、醸すり唄、三ころ、醸取り唄（酛つき唄）、床揉み唄、道中唄があった。

(4) まとめ

以上、三つの地域の杜氏について、その歴史を中心に概要をまとめた。これにより、酒造の発展はその時代の経済と大きく関係しており、出稼ぎ先については近世では距離や街道の有無、近代では交通手段の発達が大きく影響していることがわかった。丹波杜氏の場合、近世は近距離の灘、南部杜氏については、近世は自藩と仙台藩、近代に北海道・樺太方面に進出、越後杜氏は、近世に北陸道・三国街道から関東へと、それぞれ中心とする出稼ぎ圏をもった。

また、どの杜氏も真面目で働き者と現地で評価され、酒や雇用主に対する誠実さで長年の信頼を勝ち得ている。その気質が受け継がれ、幕府・藩や国の政策に大きく左右されながらも、各地の酒造文化を遺すために続けられてきた杜氏組合・協会の活動が、今日の酒造文化を支えている。

4.2 ヒアリング調査

4.2.1. 調査対象の概要

まず、ヒアリング調査を行った対象の概要について述べる。

清水醸造店は初代が文久 2 (1862) 年に輪島で創業したとされている（図 8）。ヒアリングを行った清水亘氏は現在の蔵元兼社長で、5 代目である。全体銘柄としての「能登誉」や、輪島の名勝にちなんだ「奥能登輪島千枚田」がある。

中島醸造店は時期は定かではないが、幕末には酒造営業を始めたと考えられている（図 9）。ヒアリングを行った中島喜久子氏は現在の蔵元兼社長である中島遼太郎氏の母である。主な銘柄として「末廣」がある。

白藤醸造店は 18 世紀中頃に廻船問屋として創業し、江戸時代末期（19 世紀中頃）より酒造業を始めたとされている（図 10）。ヒアリングを行った白藤喜一氏は、9 代目蔵元で社長も兼任している。代表銘柄は「奥能登の白菊」である。

日吉醸造店は大正元（1912）年に創業したとされ、現在地は輪島市の朝市通りに面している（図 11）。ヒアリングを行った日吉智氏は現在社長をしており、5 代目蔵元を兼任する予定である。代表銘柄は「金瓢白駒」で、ほかにも「ささのつゆ」や「おれの酒」という銘柄を販売している。

谷川醸造は明治 38 (1905) 年に酒造業を始め、大正時代から醤油の製造も行った（図 12）。平成 12 (2000) 年からは醤油・味噌の製造販売を主としており、平成 15 (2003) 年からは酒造は行っていない。ヒアリングを行った谷川貴昭氏は代表取締役である。造っていた酒の銘柄は「菊天女」、「一龍」、「福の世」である。谷川醸造については現在酒造りを行っていないため、歴史について主にヒアリングを行った。

本項のヒアリング調査の結果では、3.2 「調査の内容」をさらに歴史・技術習得・味、運営・雇用、酒造工程、原材料、販売、道具、習俗、施設・設備の 8 つに分けて述べる。

図 8 清水醸造店



図 9 中島醸造店



図10 白藤醸造店



図11 日吉醸造店



図12 谷川醸造



4.2.2. 歴史・技術習得・味

清水醸造店の創業については先代から言い伝えられてきている。初代は石川県珠洲市清水町が出身の能登杜氏で、独立して醸造業を始めた。当代の父である4代は蔵元で、杜氏を珠洲郡内浦町（現鳳珠郡能登町）から雇用していた。現当主である5代目清水亘氏は、4代目蔵元時の能登杜氏から醸造を学び、約十年ほどの蔵人期間を経て十数年前に蔵元兼杜氏となる。その後、能登杜氏組合の講習会にたびたび参加している。さっぱりとしたほどよい、やや辛口の味で、魚料理に合うことを意識している。

中島醸造店については、中島家が寛文期（1661-1673）より続く家柄であるといわれている。時期は定かではないが、幕末には醸造営業を始めたと考えられている。明治初年に深見村の亀井家の次男が中島家へ養子として来ており、伝兵衛（屋号：デンベエサ）を名乗っている。それ以降は芳吉氏、幹氏、博吉氏、浩司氏、と続き当代は遼太郎氏である。2代目芳吉の娘が日吉醸造へ嫁いだため、現在でも醸造において交流がある。杜氏は、浩司氏の代の途中まで珠洲市出身の能登杜氏が毎年10月～3月に来ていた。しかし、その杜氏が来られなくなったため、浩司氏が蔵元兼杜氏として来られなくなった杜氏や谷川醸造の杜氏の助力を得ながら醸造をはじめる。当代の遼太郎氏は、先代の急逝により急遽杜氏を引き継ぐこととなり、喜楽長（滋賀県東近江市）の能登杜氏四家氏のもとで3ヶ月間修行を行い、その年に中島醸造の醸造を行った。能登杜氏組合の講習会などが技術習得の機会としてあるが、コロナ禍により近年は資料のみである。昭和60年代頃まで現在の月桂冠株式会社へ「桶売り」を行っていた。「桶売り」・「桶買い」とは小規模の酒蔵が製造した酒を大手酒蔵へ売り、大

手酒蔵がそれらを自社の商品として販売することである。その際に技術課長が派遣され、杜氏へ品質・味、大量生産の方法などについて指導が行われた可能性がある。また、機械化へのタイミングもこの頃であると思われる。石高は 100 石ほどで、酒の種類は大吟醸酒・純米大吟醸酒・純米吟醸酒・純米酒・本醸造酒・普通酒である。銘柄は「末廣」、「おやじの手造り」、「能登末廣遼」などがある。酵母の働きで色付けした「桃色にごり酒」「紅色にごり酒」もあり、先代の浩司氏から銘柄を増やし、新しく飲んでほしい対象を意識して、酵母や味など挑戦を積極的に行うようにしている。一方で昔から買っている人のことも意識しており、地元の人が晩酌に飲み、温度や器にこだわらないお酒を心がけている。

白藤醸造店は、18世紀初め頃に廻船問屋（白壁屋）をはじめ、当代喜一氏で9代目と伝えられている。質屋を経て、4~5代前の19世紀中頃から醸造業をはじめたとされている。平成7(1995)年までは能登杜氏組合を通じて杜氏を雇っていたが、同8(1996)年から当代の父（8代目）が蔵元兼杜氏をつとめ、同18(2006)年に喜一氏が杜氏をつとめる。喜一氏は、東京農業大学農学部醸造学科で醸造学を学び、同8年の大学卒業後に白藤醸造店に入社した。また、同年に株式会社舛田醸造店（富山県富山市、満寿泉）で10日間ほどの研修を受けている。喜一氏が杜氏となったはじめの平成18~19年の2年間に、能登杜氏で宗玄醸造株式会社の杜氏を勤めた坂口幸夫氏が蔵人として寝食を共にしながら指導を行っており、現在の醸造における味・仕組みの基礎となっている。妻の暁子氏も大学で醸造学を学び、製麹や分析作業を行っている。味は、仕込水が軟水のため、口当たりがやわらかで上品な甘みを特徴としている。作業や道具の扱いは丁寧に行い、原料米も品質の良いものを確保するようしている。また、人手不足への対策として30代以下の従業員を確保するようしている。石高は200石ほどで、酒の種類としては純米大吟醸酒・純米吟醸酒・特別純米酒・純米酒・本醸造酒があり、銘柄は「奥能登の白菊」や季節限定のものがある。

日吉醸造店は、当初は河井町の木下交差点付近で醸造小売店を営業しており、大正元(1912)年から醸造業を始め、当代で4代目となる。6年前まで珠洲市出身の能登杜氏を雇用していたが、現在は次期5代目蔵元となる智氏が杜氏を務めている。智氏は広島の国税庁の醸造研究所（現独立行政法人酒類総合研究所）で研究員として1年間醸造りを学び、その後日吉醸造の能登杜氏のもとで修業を行った。また、石川県醸造組合連合会の石川県清酒学校でも学び、醸造技能士の資格も取得している。このほか能登杜氏組合の講習会にも参加している。能登杜氏組合の講習会は、事例報告や国税庁職員が講師として製造・品質管理について発表するなど最新の知識に触れることができ、また現場の意見交換ができる場もある。酒の味は、辛めで、料理を引き立てる食中酒として造っている。また、料理は和食以外にも合うように意識している。石高は100石ほどで、純米大吟醸酒・純米吟醸酒・純米酒・大吟醸酒・本醸造酒の種類と「金瓢白駒」「ささのつゆ」「おれの酒」といった銘柄がある。

谷川醸造は、創業者の谷川守蔵が名古屋の造り酒屋へ奉公をしており、明治38(1905)年に醸造業を創業したと伝わっている。大正7(1918)年に醤油・味噌造りを始め、昭和に焼酎や合成清酒の製造、キリンビールの特約店を手掛ける。2代目が醤油杜氏を新潟から招き、その後も新潟の人から醪造りなどを学んだ。醸造業を行っていたときは、2,000坪ある敷地の7割を醸造に関する敷地として使用していた。醸造業は当代貴昭氏が25歳のころに止め、現在は醤油・味噌の製造販売のみを行っている。

4.2.3. 運営・雇用

清水醸造店の酒造りは杜氏（亘氏）1人、蔵人3人の計4人で行っている。洗米・麹造り・仕込など全ての作業を杜氏が監督し、その下で蔵人が作業を行う。蔵人は昨年までは能登町出身もいたが、現在は全員が輪島市出身で、約2~10年ほど勤務している。現在の蔵人は輪島崎町などの巻網漁の漁師であり、漁が行われない冬に酒造りを行っている。魚を購入している店の紹介で雇用した。

中島醸造店では、能登杜氏を雇っていた際は輪島市や珠洲市出身の蔵人が4人いた。先年までは当代の杜氏に対し蔵人は巻網漁の漁師2人・専業農家1人の計3人で酒造りを行っていた。現在は杜氏（遼太郎氏）1人、蔵人2人の計3人で行っている。

白藤醸造店の酒造りでは、当代喜一氏が製麹・分析以外の酒造全般、妻の暁子氏が製麹や分析を行っている。蔵人は、10月～4月に1人を製造補助として雇っており、12月～3月は4人が追加で製造補助を行う。12月～3月の蔵人4人は輪島市の巻網漁の漁師である。漁師は巻網漁においてチームで仕事を行うため酒造業との相性もよく、蔵人が引退する場合も若い漁師を紹介するなど漁師同士のネットワークが活かされている。知り合いの伝手で漁師を雇い、漁師同士で紹介・教え合いが行われている。このほかにも他県からの移住者が蔵人として参加している。

日吉醸造店は、杜氏（智氏）1人と蔵人3人の計4人で酒造りを行っている。杜氏が全ての作業について指示を行い、蔵人は指示のもと全ての作業に関わっており、工程ごとの分担は行っていない。珠洲から蔵人が来ていた際は、食事は蔵人のみで取っていた。蔵人は現在すべて輪島市出身で、うち2名が輪島崎町の巻網漁の漁師である。親戚・知り合いからの紹介により雇用し、それぞれ7年と4~5年ほど働いている。漁師が船の中で紹介をしあっている。また、その他1名は瓦屋を営んでおり、冬期は瓦屋の作業ができないため10年ほど前から出入りの大工から紹介を受けて雇用している。

谷川醸造では、杜氏や蔵人を雇用して酒造を任せていた。蔵人は杜氏が連れてくる、もしくは能登杜氏組合からの斡旋で雇用していた。また、給金は日給で計算し、月ごと支払っていた。

4.2.4. 酒造工程

清水醸造店では、酒造りは11月上旬に新米が入荷されることから始まり、11月中旬～下旬に蔵入りをして清掃や道具の手入れを行う。12月に洗米と酒母づくりが始まり、12月中旬から本仕込、1月中旬～下旬に搾りを行う。2月～3月上旬に道具を片付け、清掃を行い、3月末に火入れとなる。午前6時30分ごろから仕込、午前には麹の種付けや仲仕事、仕舞仕事を行い、午後に洗米・給水、翌日の蒸米準備を行う。蔵人は17時ごろに退勤する。

中島醸造店では、10月末から酒造計画を立てはじめ、12月末に蔵入り、1月初めから洗米・蒸米・麹造り・酒母（酛）造り、1月後半に醪造り（仕込）、2月中旬に槽を用いた搾り、4月上旬に火入れを行う。先代から蔵人が通いになったため、1日のスケジュールが変化した。朝9時ごろから米を蒸し始め、17時まで蔵人とともに作業する。蔵人が帰った後は杜氏である遼太郎氏が随時見回りなどをを行う。

白藤醸造店では、10月中旬から蔵内の掃除、道具洗い、仕込水の貯蔵を行う。11月初旬に酒母・麹のための洗米を行うが、これらの準備は酒造りを開始してから同時進行にすすめている。12月から蔵人が参加して本格的に酒造が始まる。洗米・蒸しや室・種切・盛といった麹造り、酒母（酛）造

り、仕込が行われる。3月中旬に甑倒しがあり、4月上旬に皆造、5月上旬に瓶詰め・貯蔵・道具の片付けを行う。午前4時ごろに喜一氏・暁子氏が出勤して米を蒸す作業、水麹、酒母・醪の櫂入れ、検温、分析用醪の採取、盛（製麹作業）を行う。午前6時から6時30分頃に米が蒸しあがり、蔵人が出勤する。そこから8時ごろまで引込（製麹作業）、仕込（酒母および添・仲・留）、仕込の片付け、洗米準備を行う。8時に全員で朝食を取り、9時から洗米・浸漬、種切（製麹作業）、場合によっては上槽、瓶洗い、瓶詰め、道具洗浄を行う。12時～13時30分ごろに全員で昼食、その後櫂入れや検温を行って午後3時頃まで勤務する。蔵人への食事は朝昼を喜一氏の母が用意している。

日吉醸造店は、12月上旬～中旬に蔵入りし、掃除や道具の準備、米の搬入を行う。12月下旬に洗米と蒸米を行い、正月の三が日は休む。1月4日～1月末には洗米に加えて麹作り・酒母（酛）作りを行い、1月末～2月末には醪作り（仕込）と搾り作業がある。2月末～3月半ばには滓引き、濾過、火入れを行い、3月半ばには醸造工程は終了する。1日のスケジュールは、午前8時30分に通常の作業が開始するが、時期によっては午前5時～6時ごろから作業が始まる。午後5時頃に終了するが、繁忙期の1月は夜中まで作業が続く。大きいタンクでは800から1200キログラムの米の仕込ができ、小さいタンクでは調合や瓶詰め前の度数調整を行う。

4.2.5. 原材料

清水醸造店の原材料の米は、石川県産五百万石、兵庫県産山田錦、広島県産八反錦、水は輪島市河井町の一本松公園の湧き水を濾過して使用している。種麹は当店の酒に合ったものを株式会社秋田近野商店など2社から購入している。酵母は公益財団法人日本醸造協会から石川県醸造組合連合会を通じて購入している。

中島醸造店は、米を石川県醸造組合連合会を通して発注しており、石川県産五百万石、兵庫県産山田錦、石川県産百万石乃白を用いている。水は金屋谷町の持山の水を使用している。種麹は秋田近野商店、酵母は日本醸造協会から購入している。水は所有している山の水を使用している。以前は水道管を通してましたが、平成19（2007）年の能登半島地震の余震により水が出なくなり、現在はトラックにタンクを積んで山まで汲みに行っている。

白藤醸造店は、輪島市内の農家に五百万石の栽培を依頼している。良品質の米の確保のため作付面積を増加させた。また、石川県醸造組合を通して山田錦・五百万石・八反錦・百万石乃白、兵庫県の業者から山田錦を発注している。仕込水は6代目の先祖が掘った裏山から湧き出る水を貯蔵・使用している。種麹は愛知県の株式会社糀屋三左衛門や秋田県の秋田今野商店から購入している。酵母は日本醸造協会のものや、金沢酵母を使用している。

日吉醸造店では、米は石川県産五百万石、兵庫県産山田錦を仕入れている。水は敷地内の井戸水を使用している。かつては門前まで水を汲みに行っていた時期もあった。種麹は愛知県の株式会社糀屋三左衛門より購入している。酵母は日本醸造協会から石川県醸造組合連合会を通じて購入している。

谷川醸造の醸造では、兵庫県産山田錦、石川県産五百万石を使用していた。また、水は井戸水を使用していた。

4.2.6. 販売

清水醸造店の酒は輪島市・七尾市・金沢市などで販売している。主に金沢市の食料品・酒類の卸売をしているカナカン株式会社に卸しており、その他輪島市内の小売店や通販を行っている。近年では、コロナ禍で販売量が減少するという課題に直面している。

中島醸造店は、以前は輪島市内が中心だったが、現在はカナカン株式会社に卸し石川県内外でも販売している。その他店頭や催事で売っている。通販は、中島醸造店で直接に行ってはいない。中島醸造店の酒を置くために、直接業者が輪島まで取り引きに来ることがある。

白藤醸造店は、石川県内では輪島市内もしくは金沢市が主な販売先である。石川県外は北海道や岩手県、関東、九州などひろく販売している。店頭販売の他にカナカン株式会社や地酒専門店にも卸している。また、シンガポールやアメリカ、ドイツなど海外にも販売している。

日吉醸造店の酒の販売については、輪島市内の顧客への販売が主にあり、石川県内と県外が同程度ほどある。朝市通りに面しているため、店頭の小売販売と飲食店への販売が多い。その他、カナカン株式会社への卸しや電話販売も行っている。

4.2.7. 道具・資料

各工程における機械については、白藤醸造店による回答シートの結果をもとにヒアリング調査の内容を追加して表2にまとめた。なお、文中で言及している歴史的な醸造用具の画像については4.3.2に掲載しているため、そちらも参照されたい。

清水醸造店で現在使用している道具・機械は、タンクなどはかつて木製だったが現在はホーロー製が主である。次いで合成樹脂またはステンレス製のものを使用している。合成樹脂などは扱いやすく、木製よりも雑菌が繁殖しにくいため衛生的であることが理由である。これらの醸造道具は石川県内の醸造用具専門店で購入するが、手袋や長靴など日常的に使用するものについてはホームセンターなどで購入する場合もある。仕込み・搾りについては機械化が進んでいるが、麹造りのように蔵元・酒の特徴が出やすい工程については手作業で行っている。搾り工程について、当代ではすでに圧搾機を使用していたが、かつては槽（ふね）を使用しており現存している。

中島醸造店は、蔵に酒造に関する文書類が確認され、ハッピや暖簾も残されている。文書類は蔵出帳や製造に関する帳簿などがあり、借用および整理を行った（4.3.1（4）参照）。

白藤醸造店では、酒母（酛）仕込で使用している酛半切（半切桶）を、石川県小松市で桶の修理を専門に行なっている人に修理をしてもらった。木桶については、需要の減少と職人の高年齢化により販売している場所は少ない。かつて使われていた桶や栓も確認できた。また、道具以外では酒造に関する大福帳などの文書資料が確認できた。衛生面や効率化の観点から機械化や道具の素材の変更などを行ったが、仕込に関する手順は変化していない。また、地震による建て替えにより酒造環境や道具が変わることもある。

日吉醸造店では、アルバムなどは残っていない。木製の道具は職人もおらず、管理がしづらいため使っていない。また、かつて使用していた浮秤や麹用の温度計が残されている。

谷川醸造では、酒造を行っていた時のアルバム、道具類（麹蓋、猪口、徳利など）、ポスター、看板、文書類が残されている。それら資料は借用し、撮影および整理を行った（4.3.1（5）参照）。

表2 工程別酒造道具

	酒造工程	使うもの	備考
1	桶洗い	スポンジ	
2		タワシ	
3	精米	(委託)	
4	洗米・浸漬	バッチ式 MJP	
5		ステンレスザル	
6		プラ漬物桶	
7		ジャンボックス	
8		吊下げ袋	
9		1マイクロメートルフィルター	
10		炭素フィルター	
11		洗い水	水道水を使用
12		浸漬水	山水を使用
13		半切	過去に使っていたもの
14		麻布	過去に使っていたもの
15		給食用洗米	過去に使っていたもの
16	蒸米	釜 (アルミ釜)	
17		月の輪	
18		甑	
19		甑さな	
20		独楽	
21		甑布	
22		仕切布	
23		甑おおい布	
24	蒸取り、蒸米放冷	分区 (テフロン加工)	
25		簀子 (プラスチック)	
26		敷布	
27		簡易放冷機	
28		分区 (木)	過去に使っていたもの

29		簀子（竹）	過去に使っていたもの
30		筵	過去に使っていたもの
31	麹造り	麹分司（ステンレス）	
32		麹箱（杉）	
33		綿布	
34		ネル	
35		毛布	
36		ゴアテックス	
37		バケツ（プラ）	
38		箕	
39		麹用温度計	日吉酒造店にて過去に使っていたもの
40	酒母造り	酒母タンク（ホーロー）	
41		汲み掛け筒（アルミ）	
42		櫛棒	
43		タンク蓋	
44		暖気樽（アルミ）	
45		冷水マット	
46		保温マット	
47		電球	
48		マグネットヒーター	
49		冷温器	
50		半切	
51		汲み掛け器（ポンプ）	
52		筵	過去に使っていたもの、保温マットとして使用する
53	醪造り（初添、仲添、留添、醪）	枝桶タンク	
54		タンク蓋	
55		仕込用櫛棒	
56		冷水マット	
57		保温マット	
58		泡籠（ゴム）	

59		電球	
60		投光器	
61	圧搾工程・槽掛	酒槽	昭和製作所
62		垂れ壺	
63		醪用ポンプ	アサノ製作所
64		酒袋	
65		垂れ壺組み上げポンプ	
66		槽	清水醸造店で木製のものあり
67		濾過圧搾機	清水醸造店では薮田産業株式会社の薮田式濾過圧搾機を使用
68	貯蔵工程	濾過機	
69		中空糸濾過用ポンプ	
70	火入れ	火入れ用蛇管	タンク用、瓶詰用
71		熱酒機	新宅工業株式会社、清水醸造店にあり
72	瓶貯蔵・タンク貯蔵	洗瓶機・リンサー	清水醸造店では新宅工業株式会社を使用
73		急冷用シャワー	
74		瓶詰機（びん太）	村上商店、白藤醸造店ではかつてはレイメイ製作所のものを使用、清水醸造店ではレイメイ製作所製のレイメイ万能瓶詰機を使用
75		自動打栓機	新宅工業株式会社、清水醸造店にあり
76	その他	はしご	
77		ハッピ	中島醸造店では、「中島醸造店」と書かれたものと「上傳」と書かれたものがある
78		浄水機	清水醸造店では品川炭素株式会社の品川式浄水機を使用
79		蒸留器	日吉醸造店でヒアリング。進みを管理する。酒度、酸度、アミノ酸度、アルコール度を計測。
80		浮秤	日吉醸造店でヒアリング。過去に使っていたもの。進みを管理する。酒度や、アルコール度を計測。

4.28. 習俗

清水酒造店では松尾神社（京都市西京区）の御札を仕込蔵の神棚に上げ、正月に餅と榦を備えている。御札は毎年カレンダーとともに送られてくるため、郵便振替で支払っている。また、現在は行っていないが蔵で餅つきをしていた。

中島酒造店では松尾神社の酒札を購入している。杜氏を雇っていたときは甑倒しをはなれで行った。杜氏が上座に座り、お酒の振る舞いや、珠洲の方の酒造り歌を歌った。観音町の芸者が来ていた時期もあった。現在は酒造りが終了したことを祝って皆造の際は休憩所にごちそうを持っていく。

白藤酒造店では、10年ほど前より大神神社（奈良県桜井市）へお参りに行っている。喜一氏は柳田酒造店の研修にて麹の移し替えをする際に回数を数えるための「数え唄」を聞いたことがあるが、白藤酒造店では行っていない。現在は酒造りに入る前に神様に安全醸造・稼業繁栄祈願を行う。また、初搾りは仕込蔵2階の神棚とご先祖様の仏壇にお供えする。酒造期最後の蒸しの甑倒し後は蔵人を労う宴席を設けている。

日吉酒造店では、年末に蔵に入る際に知り合いの寺がお祓いを行う。また、土蔵2つにはそれぞれ神棚があり、松尾大社や金毘羅の札が祀られている（図13参照）。

図13 神棚（日吉酒造店）



4.29. 施設・設備

清水酒造店の主な建物は、①仕込蔵（明治初期か・土蔵）、②約50年前の4代目の頃に建築された仕込・貯蔵蔵（昭和・鉄骨造）、③平成19（2007）年能登半島地震後⁴⁷に建てられた仕込・貯蔵蔵、④建築年代不明の米蔵（土蔵）、⑤当代が輪島市に戻った後に建てられた店舗がある。①は初代が建てたものを使用しており、中2階を後年増設している。④については①よりあとに建てられ、隣接する漆器屋より購入したと言われている。建物内については本調査で動画を撮影した（図14参照）。

中島酒造店には、仕込蔵・貯蔵蔵がある。また、幹氏の代で離れを建築した。なお、中島酒

図14 動画の撮影風景



⁴⁷以下、429で言及する「能登半島地震」は平成19（2007）年に発生したM6.9の地震のことを指す

造店の主屋、土蔵、離れは輪島市の景観重要建造物に指定されている。能登半島地震で建物に大きな被害があった。そのうち貯蔵蔵は再建せず更地とし、仕込蔵と製品蔵を直した。麹室と離れは直さずそのまま使っている。仕込蔵は半壊したものを修理し、貯蔵蔵と兼用している。しかし、蒸しの作業で水蒸気がうまく抜けないため先代浩司氏が作り変えている。また、かつては精米所を持っていたが現在は池上商店に精米を依頼している。

白藤醸造店では、能登半島地震で蔵が甚大な被害を受け、同年中に一部を残して新築した。土蔵は明治期に取り壊したものがある。奥の仕込蔵は大正5(1916)年のもので、現在は土壁を剥がし、基礎も水はけがいいように改築した。建物内については本調査で動画を撮影した。

日吉醸造店では、土蔵（年代不明）が3つある。それぞれ、貯蔵・倉庫・作業場、道具保管、酒造に使われている。他にもともと土蔵だった空間があり、能登半島地震によって被害をうけたため骨組みのみ現在の空間に転用した。分析室では、帳面作成や酒造の進みを管理するための分析を行う。建物内については本調査で動画を撮影した。

4.2.10. まとめ

以下、ヒアリングの結果をまとめる。

輪島市の酒蔵は100石～200石ほどの生産量が多く、主な銘柄に対して純米大吟醸酒・純米吟醸酒・特別純米酒・純米酒・本醸造酒といった酒の酒類がある。

共通する特徴として、①味、②酒造りの体制、③蔵人と漁師、の3つが挙げられる。

まず、味についてはいずれの酒蔵も食中酒として魚や料理に合う味を意識している。また、多くの酒蔵のヒアリングにおいて、今まで地域で長く飲まれてきたことが触れられており、生活のなかにこれらの日本酒が根ざしている。杜氏が最終的な味を決定する際に、長く飲んできた輪島市の市民や食材が大きく関わっていると言える。

次に、酒造りの体制である。輪島市内の酒蔵はいずれも蔵元杜氏である。また、能登杜氏組合からの杜氏・蔵人の派遣によって酒造りをしていた時期を経て、現在の蔵元杜氏の形態に変遷している。蔵元杜氏に切り替わる背景として、人材の高齢化により派遣されていた杜氏の交代を行うことが困難な状況がある。

さらに、蔵人を巻網漁の漁師が担っている点が特徴的である。知り合いや親戚からの紹介で漁師を雇っているが、その後の蔵人の交代に漁師同士、同じ船の中のネットワークが活用されている。酒造りにおいても巻網漁のチームワークが生かされている。また、蔵人の多くは輪島市内に住んでいるため、通いで酒造りに参加する。それにより1日の酒造りのスケジュールなどは従来の泊まり込みの頃に比べて変化している。

4.3 一次資料調査

4.3.1. 古文書

(1) 住吉神社文書

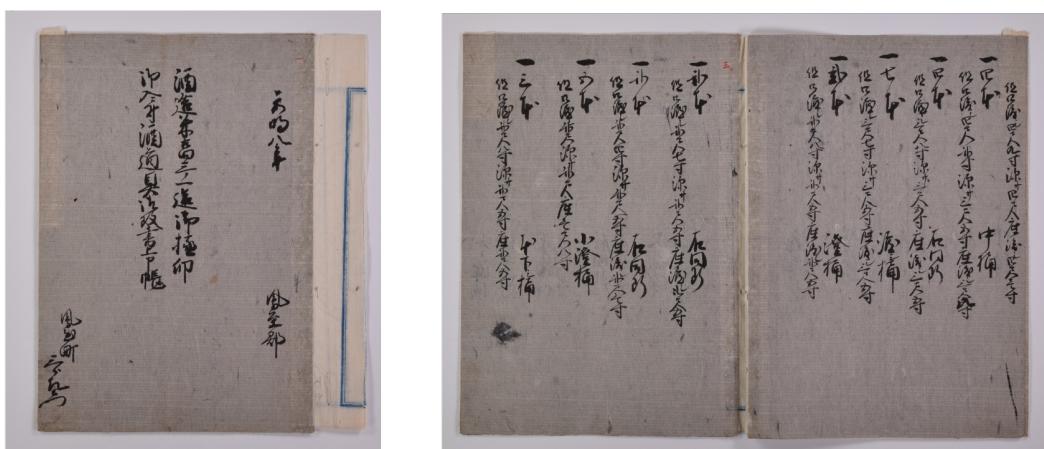
住吉神社文書は、輪島市鳳至町の住吉神社が所有する近世から近代の全 5,554 点を数える文書群である。神社文書だけでなく、奥能登最大の町である輪島町（鳳至町）の近世町方史料が中核をなすのが特徴である。内容は、近世輪島町の支配や町政運営、漆・素麺・鍛治・酒造などの商業・金融関係、港町としての海運関係、町民生活関係などの文書がある。平成 2 (1990) 年・3 (1991) 年に文化庁文化財保存事業の補助金による調査が実施され、平成 4 年 (1992) 『平成二・三年度古文書等緊急調査報告書 能登輪島住吉神社文書目録』（住吉神社文書調査団代表田川捷一編、輪島市教育委員会発行）が刊行された。

この住吉神社文書の中に、酒造に関する史料が 110 点収録されている。年代は宝暦 5 年 (1755) から明治 10 (1877) 年にわたり、加賀藩による統制下での近世輪島町（鳳至町）における酒造業の実態がわかる貴重な史料である。本史料については、田川捷一による先行研究があり、その内容は 4.1.1 (4) 輪島の酒造業でまとめているため、そちらを参照されたい。

また、本文書群の中には、酒造道具に関する史料も現存しており、近世の酒造でどのような道具が使われていたかを知ることができる。例えば、天明 8 (1788) 年の酒造道具の調査では、180 石の酒造米高に対し、大桶 4 本・細高 1 本・中桶 16 本・澄桶 6 本・本下し桶 3 本・本添桶 2 本・米漬桶 3 本・水溜桶 2 本・半切桶 51・酒舟 2 艘の酒造道具が書き上げられている（図 15）⁴⁸。

また、天保 13 年 (1842) 9 月「酒造人誓詞御前書之写」という酒造および売買における神仏への起請文がある⁴⁹。これによれば、酒造商売は他の商売と違って厳しい統制があるためそれらをよく守ること、決められた酒造米高以外は一粒も米を酒造りに使用しないこと、なおし酒や水を混ぜた酒を売買しないこと、販売価格はよく吟味の上許可を得て決定し勝手に高値で売買しないこと、酒は現銀売

図 15 天明 8 年 酒造米高三ノ一造御極印御入二付酒道具御改書上申書（住吉神社文書）



⁴⁸前項註 26 『輪島市史』4 (1975) 126 頁「酒造米高三ノ一造御極印御入二付酒道具御改書上申書」。桶の容量は省略。

⁴⁹前項註 26 『輪島市史』4 (1975) 129 頁。この史料に対する見解は、東四柳史明氏の教示による。

りとし貸付売買はしないことを誓っている。この起請文が、具体的にどのような場で作成、運用されたかは不明だが、ここから、近世の酒造商売の売買取引の習慣やルールが見て取れる。

本調査では、上記の酒造に関する史料について全て写真撮影を行い、目録をデジタルデータ化した（参考資料4-1参照）。

(2) 沢田家文書

沢田家文書は、鳳至郡門前町走出（現輪島市）で代々酒造業を経営した沢田家（現在は廃業）の近世から現代にわたる約1,000点の文書群で、現在は輪島市の所有となっている。令和3（2021）年に「産学官連携に基づいた地域資料継承支援事業産学官連携事業」で概数や大まかな内容を確認する概要調査が行われた。同文書群は、家業である酒造業の経営や酒造りに関する文書のほか、土地・金融・養蚕・醤油醸造・株式保有などの経営関係、門前郵便局長等の役職関係、冠婚葬祭や書簡などの家関係、俳句集などの文芸関係、和本・書籍類によって構成されている。

このうち、酒造関係については、文政8年（1825）年から昭和29（1954）年の酒造業の経営・酒造りに関する史料が現存している。具体的には、明治10（1877）年から昭和15（1940）年に至る敷地図面、明治後半から大正期の営業状況や製造法、昭和初期の酒造用具などが分かる史料がある。近世末期から近現代の能登の酒造業の歴史的展開を知ることのできる大変貴重な史料である。

史料によれば、沢田家が酒造を始めたのは弘化4（1847）年で、所口町（七尾）の若林屋初兵衛の酒造稼鑑札を購入して始めたという。当初は鳳至郡山田院内の直方という人物と一緒に酒造を行う「中間造」をしており、同人から酒造用の桶や小道具などを借りていたが、その後嘉永5年（1852）に新たに105両で150石分の別株を購入して独立した。これにより、それまでの酒造石高50石と加え合計200石の酒造が可能になっている。なお、直方からは、道具だけでなく開業資金20両の援助も受けている。その後、道具などを買い足し、安政5（1858）年に356貫余で酒造蔵を造営した。また、文久3（1863）年には瑞夢により家酒名を「長々酒」と名付け、明治6（1873）年に土蔵を1宇新築、同7年3月には店舗を改装するなど着々と事業を拡大する⁵⁰。

明治22（1889）年から大正12（1923）年の当主沢田弥七郎は、櫛比村助役・同村村会議員、門前郵便局長などの要職を務める傍ら、養蚕や土地経営も行っている。明治29（1896）年当時の製造見込石数は約80石⁵¹。酒類製造地所面積は190坪、この内酒造に属する建物面積は39坪2合5勺で、酒造庫2棟25坪5合、穀庫1棟8坪7合5勺、搗場1棟5坪、掛け18坪5合（内麹室3坪7合5勺・洗場並竈場14坪7合5勺）からなっていた（図16参照）。明治41（1908）年には納屋・酒蔵を新築し、同年の製造見込石数は約200石まで増加する。以上の建物の変遷については表3にまとめた。

昭和18（1943）年には、戦争の影響による企業整備でいちど廃業している。廃業中は、酒造用の釜や桶などを、自給製塩用として石川県水産物製造業会や門前町農業会に提供している⁵²。戦後は、同23年（1948）に鳳至郡第二酒造共同組合を輪島町（河井町）の酒造業者とともに立ち上げて酒造業を

⁵⁰文政8年「大福永代帳」（沢田家文書）

⁵¹明治29年～43年の製造見込石数は「酒類製造免許申請書等綴」（沢田家文書）参照

⁵²昭和19・20年「製塩用鉄釜引渡書送付一件」（沢田家文書）

復活させ、同29年（1954）には株式会社沢田酒造店を設立した。設立時の酒造見込石高は300石であった。

さて、本史料群には、特に明治20年代後半から大正期にかけての酒造経営・酒造りに関する史料が現存しているが、ここでは、そのうち特に雇用と道具についてみてみたい。

雇用については、史料から明治26（1893）年～大正11（1922）年までの杜氏名がわかる⁵³。それによると、この30年間で6人の杜氏が勤めており、期間は平均で5年、最長で10年、最短で1年間であった。杜氏が交代する理由についてはいくつか事例があり、例えば明治6（1873）年の場合は、仕込みの失敗で損失が多かったことが挙げられている。この時は、同じ深見村（現輪島市門前町深見）の中で杜氏を交代しており、鳳至郡門前地域からも杜氏が輩出されていたことがわかる。また、明治34（1901）年は、杜氏が経営者である沢田に報告せずに醪仕込みの際の麹の量を1.5倍に増やしていたことが税務署から問題視され、酒造税法違反として沢田が罰金を支払い、杜氏が交代する事態になっている。なお、杜氏が交代すると、酒造方法を変化することもあったようで、明治31（1898）年の交代時には、仕込み方法や酒母醸造方法が変更されている。

酒造用具・機械については、表4に変遷をまとめた。各年について、全ての酒造用具・機械を網羅しているわけではないが、明治30年前後と昭和初期を比較すると機械化がかなり進んでいることがわかる。

今回の調査では、酒造関係史料の概要を把握するためのリストを作成し（参考資料4-2参照）、一部の史料について撮影を行った。

⁵³明治26～大正11年「酒造営業収支精算表」（沢田家文書）

表3 沢田酒造店の建物・敷地の変遷（沢田家文書）

明治10年	明治29年	明治41年	昭和15年	備考		
仏間倉	郵便局	局舎	土蔵	明治25年郵便局と成る		
漬物倉			—	明治27年漬物倉取り壊し		
漬物部屋	文庫	倉庫	庭			
座敷（南面）	居宅（内郵便局 入口あり）	私宅	住宅	明治25年郵便局と成る		
座敷（内庭面）						
内庭	庭		庭			
店	売場	私宅	住宅			
茶ノ間	居宅					
勝手						
部屋倉	居宅（一部便所）			明治27年便所部屋方へ引く		
入口	入口			不明		
搗場	搗場	倉庫（平家）	納屋			
米倉	穀庫（2F）	倉庫（2F）	土蔵			
浴場・掛け出	掛け出	空き地	土蔵兼工場ノ一部（釜場洗シ場）			
中洗場・掛け出						
便所	掛け出					
掛け出し	廊下					
糀室				糀室		
道具倉	文庫	倉庫	住宅			
酒倉	酒造庫（2F）	倉庫（2F）	土蔵兼工場（酒蔵）			
酒倉	酒造庫（2F）	倉庫（2F）				
—	—	空地	空地			
—	—	蚕室（2F）	納屋	蚕室は明治32年建設		
			土蔵			
—	—	納屋（平家・新築）	土蔵兼工場ノ一部（麹室）	納屋は明治32年建設		
—	—	倉庫（2F・新築）	土蔵兼工場（酒蔵）			

註1) オレンジ色の部分は、酒造に関係する建物。

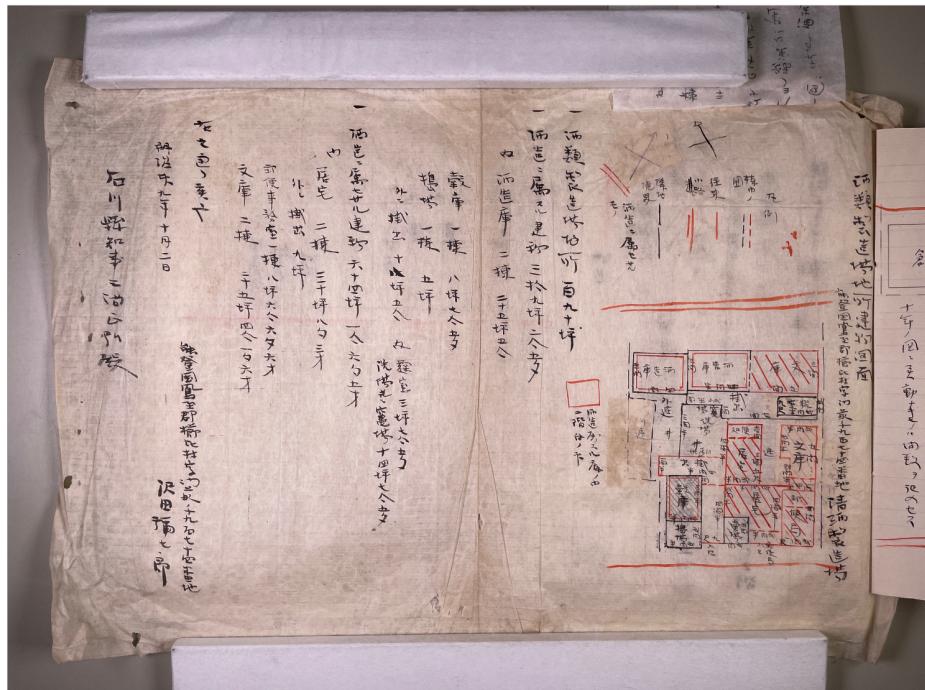
註2) 明治10年「沢田家屋略図」、明治29年「酒類製造場地所建物図面」、明治41年「門前局々舎敷地図」、昭和15年「家屋申告書」より作成

表4 沢田酒造店の酒造用具・機械の変遷（沢田家文書）

年代	道具・機械名及び数量
明治29年	酒桶21、粕桶3、水桶1、漬桶2、徳利1、酒槽2、層枠1、男柱1本、麹板130枚、締メ木1本、掛袋250個、飴1、磨桶2、挑桶2、試桶6、担桶12、半切52、麹桶1、蒸し釜1、蒸酒釜1、蒸酒器1組、櫂大小共17本、カスリ2、暖気桶5、暖気樽□1、筐4組、片手形2、垂桶1、柄杓3、漏斗1
昭和8年	酒槽1、男柱1、締木1、吊石18、源氏車1、層枠3、蒸釜2、兜釜1、麹蓋240、蒸飴4、ハクヤ機1、試桶20、櫂30、飯桶2、挑桶2、杓3、石臼14、杵14、漏斗5、濾過綿8、踏台2、梯子大3、梯子小1、盥1、小杓1、枠台1、釜場装置1、筵160、尺度3、洗米機1、仕入二重釜1、濾過輸送器1、瓶詰慮過器1、輸送唧筒1、中卓子1、小卓子1、椅子2、定規6、水車1、呑口52、寝具19、枕木174、サイト2、押上ポンプ2、綿洗器1、濾過綿洗条器1、呑口取1、竿秤2、カンカン1、釜場枠台1、鍼力箱4、罈10、輶轎1、米洗水濾器1、ゴムホース9、大笊3、鉄瓶1、鍋1、薬缶1、畳12、唐箕1、金簾1、横木3、蚊帳1、煙突2、炉1、室場装置1、飴台1、座口蓋2、袋置台2、暖気押4、バンド5、御鉢1、桶担棒2、引掛管1、ドル金輪14、桶蓋85、桶層枠3、コトボシ3、蒸飴用布2、暖気樽10、半切桶40、沈丁2、電気メートル器1、暖気樽61
昭和29年	電動機3、精米機1、昇降機1、手押ポンプ1、移動式輸送ポンプ1、濾過機1、瓶詰火入機1、木槽1、和釜2、洗米機1、竈2、槽場1、分析器1、タンク5、タンク1、木桶2、木桶5、木桶22、飴1、試桶14、暖気桶11、[飴]壺207、半切26、秤類3、酒袋350

明治29~43年「酒類製造免許申請書等綴」、昭和8年「山本酒造株式会社精算書類」、昭和29年「沢田酒造法人設立関係資料」より作成

図 16 明治 29 年「酒倉建築関係書類」より（沢田家文書）



(3) 森岡家文書

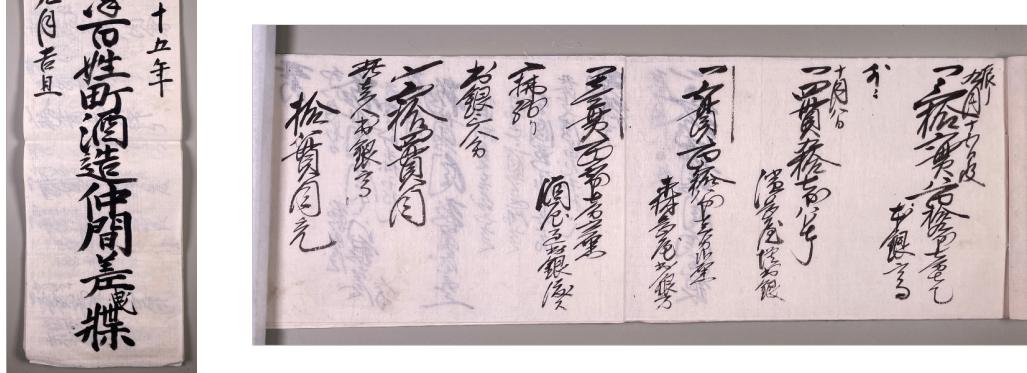
森岡家文書は、近世から現代にいたる 1,328 点の文書群である。鳳至郡黒島（現輪島市門前町黒島町）で代々有力な廻船業主であった森岡家から輪島市に寄贈されたもので、点数が判明している文書については既に目録（データ）が作成されている。このうち酒造関係は天保 15（1844）年から明治 36（1903）年までの約 48 点現存している。

これらの酒造関係史料によれば、森岡家では、明治 5（1872）年には黒島で酒造業を営業し、翌年には分家して門前村で酒造業営業を願い出ていることがわかる。同年の酒造米鑑札高は 120 石で、ここからの醸造量は 96 石であった。明治 23 年度（1890）には、酒造原品受払・仕込み・蒸溜・変製酒原品受払・酒粕目方・酒類買入・煮込酒・前年度酒類現在高に関する帳簿や酒類蔵出売揚帳が現存しているため、酒造や営業の詳しい様子がわかる。なお、史料の残存状況から明治 35 年頃までは営業していたことがわかるが、それ以降は廃業したようで、年代不明の酒造器械明細帳や酒造桶の売買契約書離形などがみられる。

さて、以上のように、森岡家では明治 30 年代まで門前地域で酒造業を営業していたが、それ以前、近世末期にも酒造業に関わっていたことが史料からわかっている。ただし、これは門前ではなく、金沢での酒造営業であった。さらに、単独ではなく、同じ黒島の有力な廻船業主である浜岡屋などと「仲間」を組んで営業するという形態であった。史料によれば、天保 15（1844）年頃、森岡家（当時は森岡屋）は浜岡屋ほか 2 名と計 4 名で「仲間」を作り、資金を出し合って原料米（石動米）等を購入し、金沢町新町・百姓町で家を借りて酒造業を経営していることがわかる（図 17）⁵⁴。森岡家と浜岡屋は、当時の門前きっての海運業者で全国的にも名が知られており、天保 14 年（1843）には富山藩の依頼をうけて藩米 17,000 石を大坂まで輸送する事業も行っているほどであった。このように、近世後期以降の日本海海運の発展を背景として、豊富な資金力を持つ廻船業者が共同出資して酒造業を営む営業形態が、当時の鳳至郡で行われていたことが確認できる。

今回の調査では、酒造関係史料のリストを作成し、一部の写真撮影を行った（参考資料 4-3）。

図 17 酒造仲間の森岡屋・浜岡屋等による出銀（出資）が明記されている
(沢田家文書)



⁵⁴天保 15 年「金澤百姓町酒造仲間差牒」（森岡家文書）他

(4) 中島家文書

中島家は、時期は定かではないが、輪島町鳳至町で幕末には酒造営業を始めたと考えられている。今回は、ヒアリング調査の過程で、明治43（1910）年から昭和6（1931）年まで90冊の酒造関係史料があることが確認できた。特に、「貸酒繰揚帳」・「酒類製造帳簿」・「醪経過簿」が複数冊まとまって残っているが貴重である。これらの史料については、参考資料4-4にリストを作成した。

「貸酒繰揚帳」は1年から2年間ごとにまとめた酒の売買の記録で、村ごとに人別の付札（名字インデックス）を作成して管理しており、販売した日付・代金・量と領収日が記載されている。当時の販売網がわかる貴重な史料で、例えば大正7年（1918）には、輪島町内の鳳至町稻荷町・同上町・同下町・仲町・河井町のほか、鳳至郡大屋村一帯（釜屋谷・堀・水守・中段・山本・光浦・小伊勢・稻屋・房田・長井・黒川・二俣・別所谷・滝又）に販路を持っており、現在の輪島市街地から国道249号線、県道51号線に続く辺りまで酒を販売していたことがわかる。

また、「酒類製造帳簿」・「醪経過簿」は対応しており、「醪経過簿」に記載した内容を、税務署に提出して収税官のチェックを受ける「酒類製造帳簿」に転記したものと思われる(図18)。大正14年(1925)の例を見ると、仕込数は18個で、第1回の醪仕込は12月2日～18日にかけて行われた。

「醪経過簿」には、根桶番号ごとに一仕込みとして、符号（イ等）、仕込順号、酒母亦は代用醪の仕込順号・使用石数、原料（蒸米・麹米・汲水の合数）、熟成醪の石数と空又は入（空間の高さ）を記し、醪経過として、容器番号を記入し、あらかじめ印字された仕込後経過（初添・踊り・仲添・追仲・留添・2日・3日…22日）に対し月日・室温・空寸・温度を記入している。これらの情報は、

図18 左の「醪経過簿」の情報を右の「酒類製造帳簿」赤枠内に転記している（中島家文書）

「酒類製造帳簿」の「醪仕込ノ部」に転記された（図 18 参照）。 「酒類製造帳簿」には、この他、承認ノ部（月日・収税官吏認印・承認事項）、酒母一仕込製造法（記号・箇数・原質品〔蒸米・麹米・汲水〕・摘要）、清酒醪「濁酒」一仕込製造方法（記号・箇数・原質品〔蒸米・麹米・汲水の石数を、酒母・初添・仲添・留添・計で記録〕・摘要）、玄米受払ノ部（受入：月日・産地名・石数・一石当価格・価格・買入先住所氏名、払出：月日・石数・精米所名）、白米受払ノ部（受入：月日・石数・精米所又は買入先住所氏名、払出：月日・石数・麹米〔酒母仕込号・添仕込号・仲仕込号・留仕込号〕・蒸米〔同前〕）、酒母仕込ノ部（仕込月日・符号・順号・容器番号・空寸・石数・変更〔月日・容器番号〕・摘要）、醪仕込ノ部（符号・仕込順号・酒母仕込順号・仕込月日〔添・仲・留〕・容器番号・使用前検査〔月日・空寸〔熟成醪空又ハ入〕・温度・石数〔熟成醪石数〕・収税管理認印〕・摘要〔温度・空き〕）、酒粕受払ノ部（受入：月日・仕込順号・皆掛量目・風体量目・正味量目、払出：壳渡月日・量目・十貫当価格・壳渡先）、清酒受並異動ノ部（月日・仕込順号・容器番号・入実又は空積深・石数・滓引異動月日・容器番号・石数・摘要）、清酒火入ノ部（滓引月日・仕込順号・容器番号・石数・火入月日・仕込順号・容器番号・入実又は空積深）、混和酒及割水酒ノ部（月日・古清酒石数・新清酒石数・移入石数〔古清酒・新清酒〕・混和酒石数・割水石数・計〔容器号・石数〕・摘要）、移入酒受ノ部（移入月日・酒別・移入石数・価格・移入先住所氏名・摘要）、蔵出ノ部（月日・容器番号・蔵出石数・割水石数・摘要）、酒類売上ノ部（月日・酒別・売上石数・価格・壳渡先〔住所・氏名〕）などの情報を記載する。

さて、中島家文書には、この他に、明治 40 年代後半～大正 10 年頃の出勤簿兼給与計算表が 1 冊現存する。それによれば、大正 9 年（1920）の中島醸造店には、杜氏 1 人・二番（頭）1 人・蔵人 3 人の計 5 人が雇用されていて、杜氏は一醸造期間でまとめて給与を計算し、それ以外は日給計算であった。各人の給与と勤務日数を見ると、杜氏は 11～3 月までの期間で特に勤務日数の記録はなく給与は 130 円、二番は 11 月中旬～3 月まで 126 日間勤務で日給 80 錢の計約 107 円、蔵人は 11 月後半～2 月まで平均 75.5 日勤務で日給約 56 錢の計約 42 円であった。

ここで、同時期の滋賀県の醸造店に勤めた能登杜氏らの給与についてみてみたい⁵⁵。大正 6 年（1917）の滋賀県の場合、杜氏は 11 月 9 日から 3 月 25 日までの勤務で 140 円、二番は 172.5 日で計 83 円 50 錢（日給約 48 錢）、三番は 177.5 日で 72 円 40 錢（日給約 41 錢）、四番は 142.5 日で 55 円 83 錢（日給約 39 錢）、下廻の一人は 191.5 日で 70 円 90 錢（日給約 37 錢）、もう 1 人は 128.5 日で 46 円 26 錢（日給約 36 錢）であった。比較すると、杜氏の給与は 10 円程度の違いで滋賀県の方が高いが、二番以下はいずれも輪島の方が高く、滋賀県の方が杜氏と蔵人の給与格差が激しいことがわかる。この滋賀県の醸造業者の給与分析を行った西村卓等によれば、杜氏と蔵人たちの賃金格差が明確な理由として、杜氏の給料が造石高に応じた請負的性格をもち、かつそれ以外との賃金格差を拡大することで杜氏の責任と権威を示すためであったとする。これに対し、同時期の輪島において、杜氏と蔵人の格差が滋賀県ほど大きくない理由について推測すると、都市・港町性格をもち、船員など他の稼ぎ手段もある輪島で、蔵人の給与を上げて労働力を確保したいという醸造業者の意識が強いのではないかと思われる。

⁵⁵ 西村他前掲註 21 参照

(5) 谷川家資料

谷川家は、輪島市鳳至町で明治38（1905）年に酒造りを始めたと伝えられている。現在、酒造は営業しておらず、醤油・味噌の醸造を行っている。今回は、ヒアリング調査の過程で、明治33年（1900）から昭和55年（1980）頃の酒造関係史料があることが確認できた。このうち文書類は経営関係が中心だが、いずれもほぼ戦後のものであったため、今回の調査では対象外とした。また、既に酒造業の営業をしていないことから、記念品的に選別して残した看板やポスター、写真・アルバム、酒器類が資料の中核をなしている。これらの資料83点を撮影しリスト化した（参考資料4-5参照）

谷川家資料の中で特筆すべきは、大正期から昭和20年以前の酒造場や酒造工程の写真が現存している点である（図19 参照）。既に存在しない建築物や、実施していない道具や工程を可視化できる史料として大変貴重である。

図19 谷川家所蔵のアルバムより大正14年～昭和10年頃（谷川家資料）



(6) 中納家文書

中納家は、輪島市町野町寺山で嘉永 2 (1849) 年に酒造りを始めたと伝えられている。今回の調査では、ヒアリングをすることはできなかったが、一部の史料写真を提供していただいた。また、平成 17 年 (2005) には『町野町中納家文書目録』（輪島市教育委員会編・発行）が刊行されているため、史料の概要を知ることができ、それによれば、酒造関係の史料が 7 点あること確認できる（参考資料 4-6 参照）。これらは、主に酒造営業願や届で、明治 7 (1874) 年に 10 石の清酒造営業を願い出て許可されており、明治 13 (1880) 年には醸造する清酒の一部を早造りすることを届け出ていることがわかる。

(7) その他

その他の古文書史料として、金沢市の松尾神社で所蔵している、天明 3 年 (1783) に能登国所口 (七尾) の酒造業者鹿間屋仁左衛門が奉納した「能登国酒造交名帳」と扁額について写真撮影を行った（図 20）。本史料の内容については、4.1.1 で触れているため参照されたい。

また、金沢市立玉川図書館近世史料館には、加賀藩政における酒造政策や加賀地域の酒造関係史料が保存されている。これらの史料の一部についても写真撮影を行った。

最後に、原資料は確認できなかったが、近世に酒造・金融・米売買・廻船業を経営した浜屋忠左衛門家にも享和 3 年 (1803) ～明治 17 年 (1884) の酒造関連史料が 22 点あることが目録から確認できる⁵⁶。

図 20 松尾神社の「能登国酒造交名帳」
(右) と扁額 (下)



⁵⁶ 『能登輪島浜屋忠左衛門家文書目録』（輪島市教育委員会編・発行 2007）

4.3.2. 民具

現用の酒造用具については、4.2.5 のヒアリング調査結果を参照されたい。

歴史的な酒造用具については、清水酒造店にかつて絞り工程で使用していた槽（ふね）が残っている（図 21）。中島酒造店にはハッピや暖簾が（図 22）、白藤酒造店には、かつて使われていた桶や栓が現存していた（図 23）。日吉酒造店にも、かつて使用していた浮秤や麹用の温度計が残されている（図 24）。谷川醸造でも麹蓋や桶などを確認できた。また、同店には、自店の銘柄が入った酒器やのれん、法被、看板、ポスターなども現存している（図 25）。

全体的な傾向として、酒造用具の場合は基本的に使用しなくなったら新しいものに買い替えて古いものは廃棄するため一次資料として残りにくいという現状がある。

図 21 槽、木桶（清水酒造店）



図 22 法被（中島酒造店）



図 24 浮秤（日吉酒造店）



図 23 桶、栓（白藤酒造店）



図25 谷川醸造の銘柄ポスター・酒器・法被、看板、鑑札



4.3.3. その他

(1) 映像資料

映像資料については、以下の2点を確認できた。

「酒造り～能登杜氏～：自然との対話伝承の技」

製作：石川県、石川新情報書府平成13年度公認事業

自然との対話伝承の技「酒造り～能登杜氏」ソフト制作企業グループ

2002年製作

「一献の系譜」 企画：能登杜氏の郷交流創出委員会、徳力暁、監督：石井かほり

製作：映画一献の系譜製作上映委員会、グリクリエイツ株式会社

2015年製作

<https://ikkon-movie.com/>

(2) 音声資料

音声資料については、日本酒造組合中央会が公開している「國酒デジタルミュージアム」の中に、阪田美枝著『定本 日本の酒造り唄』（チクマ秀版社 1999）から引用した「能登流 酿造り唄」が収録され、誰でも聴くことができるようになっている。この他、能登あるいは輪島の酒造に関わる音源について、現存の確認はできなかった。従って以下では、先行研究にみられる能登の酒造りの唄について、概要をまとめておきたい。

能登の酒造り唄については、昭和29（1954）年に中野鍊次郎が『すずろものがたり』という郷土研究雑誌で言及したのが、管見の限り最も古い文献となるだろう。中野によれば、酒屋歌は、厳寒と睡魔と戦う労働と望郷の念に対する慰めとして生まれたもので、原始的な作業を歌に合わせて調子を取り合うために歌われた、生産の歌・労働の歌であるとする。中野は、当時、酒屋の醸造設備が機械化された中で、酒屋歌の歌い手が少なくなり流行らなくなつたことを憂いて、本文献の執筆と録音を行った。

「能登杜氏酒屋歌」は、米搗き節・米かし（炊）節（米洗い節）・醸すり節・かいつき節と作業工程により次々と歌していくという。米かし節の場合は歌6つで1かし・1洗い、醸すり節では歌にあわせて櫂で混ぜた蒸米・瑞・麹をすりつぶし、かいつき節では歌の拍子にあわせて仕込みもろみの搅拌をしたという。本文献には、米搗き節・米かし節・醸すり節・搗つき節の歌詞が「テープ（レ）コーダ吹込み台本」として記載されている。ただし、この時録音されたというテープレコーダー（音源）の現存は確認できなかった。昭和55（1980）年に出版された『珠洲市史』には、これらの歌詞が記載され、「右の酒屋唄は、上戸村で昭和二十九年（1954）の春、元杜氏下野松太郎、同太佐長作、当山岸一夫、同三上浅吉及び館為蔵の五氏を上戸村役場に招いて録音したものの中から収録したものである。（中略）下野、館、太佐、三上の四氏はすでに故人である」と注記されており、年代からみてこの録音の音源は中野文献のものと同一であると推測される。従って、昭和55年当時には、珠洲市史編さん室にはこのテープレコーダーは現存していたとわかる。

寺沢（1958）にも酛すり唄が記載されているが、これは、宗玄酒造で歌い継がれたもので、中野の唄と近いが節の順番や固有名詞が異なる。米磨き唄（米かし節）はほぼ同じ。

なお、歌詞も掲載されているが、これと前出の中野文献に掲載されている「酛すり節」の歌詞は一部重なる部分もあるものの、前半部分が大きく異なる。また、加賀山昭編『全楽譜・北陸民謡集』（ピクター民謡研究会 1991）にも「珠洲酒屋もと摺り唄」の歌詞が掲載されているが、これも前者 2 つ酛すり唄とは一部重なるが同じものではなかった。以上のことから、地域あるいは集団によって、同じ作業でも異なる唄が歌い継がれてきていたことがわかる。

なお、『酒造習俗 II（石川県）民俗資料選集 36』にも酒屋唄がいくつか掲載されているが、そこでは、全国へ出稼を行った歴史を示すかのように、能登あるいは七尾独特の歌詞として伝わるものは少ないと指摘されている。

能登流 酸摺り唄 唄・話：天保正一、収録場所：能登杜氏組合会館

1996年7月29日収録

出典：阪田美枝著『定本日本の酒造り唄』

<https://kokushu-museum.com/traditional-production/motosuri-uta-7/>

4.3.4. まとめ

一次資料の調査結果について以下にまとめる。

古文書については、沢田家文書をはじめとして比較的多くの資料が残っていることが確認できた。特に近現代については、これまで空白だった当時の輪島の酒造業の実態を解明する手がかりとなる史料が多く発見された。また、内容については、経営実態だけでなく原材料の配分や温度などの酒造りに関する情報が記載された文書もあり、機械化以前あるいは機械化されつつある時期の酒造りの方法も知ることができる。

道具については、買い替えにより古いものは廃棄される傾向があり、現存するものは極めて少ない。特に、輪島地域は、平成 19（2007）年に発生した能登半島地震の被害を強く受けしており、その時に蔵などの建物が倒壊したため、建て替えや古い道具の廃棄が行われたと考えられる。

映像や音声についても、古いメディアを残すことは物理的にも社会的にも難しいのが現状である。今後は、こうした映像・音声による記録資料が量産されていくことが予想されるが、権利関係が複雑なこともあります、残されても公開・活用が困難であることも考えられる。

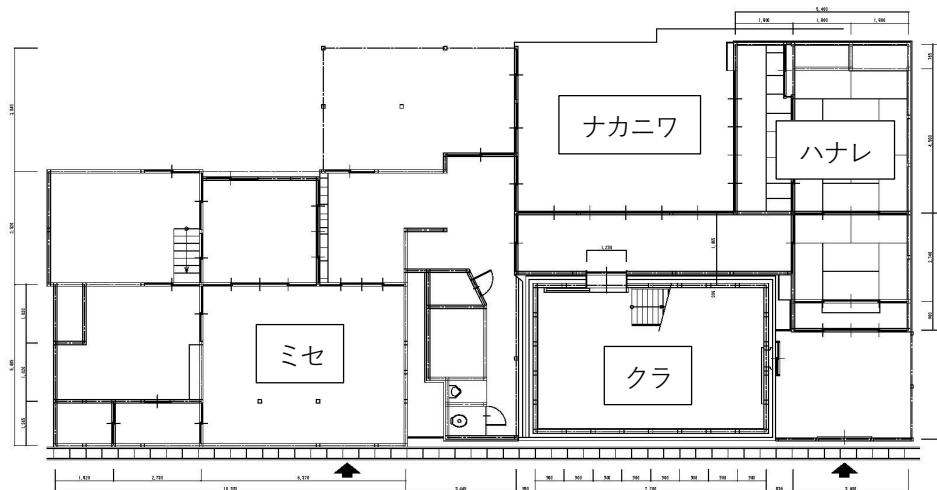
今後、今回の調査結果を活かし、輪島の酒造文化の価値をさらに高めていくためには、酒造の専門家による資料分析と研究、現在酒造りに関わる人々による調査結果の活用が求められる。

4.4 建築物・施設調査

中島酒造店

中島酒造店は鳳至町の西端に位置し、主屋は街道に西面して建つ。建築年代は定かでないが、主屋は大正までに、他の建物は昭和初期までに順に整えられた。

主屋は、木造二階建で切妻・妻入・桟瓦葺とし、西側に下屋を付ける。緩い勾配屋根で、細い格子戸をみせ、内部はミセの間を中心に田の字型に部屋を配置する。土蔵は、土蔵造二階建で切妻・平入・桟瓦葺とし、東側に下屋を付ける。離れは、木造平屋建で切妻・妻入・桟瓦葺とし、北側・西側に下屋を付ける。欄間や造作材に凝った意匠が見られ、現当主遼太郎の曾祖父・幹がもてなしの場として設けた。これらは門前に通ずる外浦街道に面して並び建ち、往時の姿を良好に留め、景観に連続性を持たせる。また、中庭を取り囲み配され、通風や採光を計っている。平成 19 (2007) 年の能登半島地震により作業場・酒蔵等は倒壊したものの、他には改変はなく、輪島における酒造の営みを今日まで残す。



平面図



主屋外観



土蔵・離れ

白藤酒造店

白藤酒造店は住吉神社に近い、鳳至上町に位置し、通りに東面して建つ。元は河原田川岸近くにあったといい、その後、現在の場所に移転したと伝わる。敷地は東西に長く、東より主屋、酒造の作業場が並ぶ。平成19（2007）年の能登半島地震により作業場・酒蔵は被害を受け、これまでに順次整備されてきた。離れや中庭、松の木が往時の歴史を今日まで伝える。



外観



貯蔵庫



釜場

日吉酒造店

日吉酒造店は重蔵神社に近い、河井町の朝市通りに位置する。通りに南面して建つ。敷地は南北に長く、南より主屋、作業場が並ぶ。能登半島地震により作業場は被害を受け、これまでに順次整備されてきた。



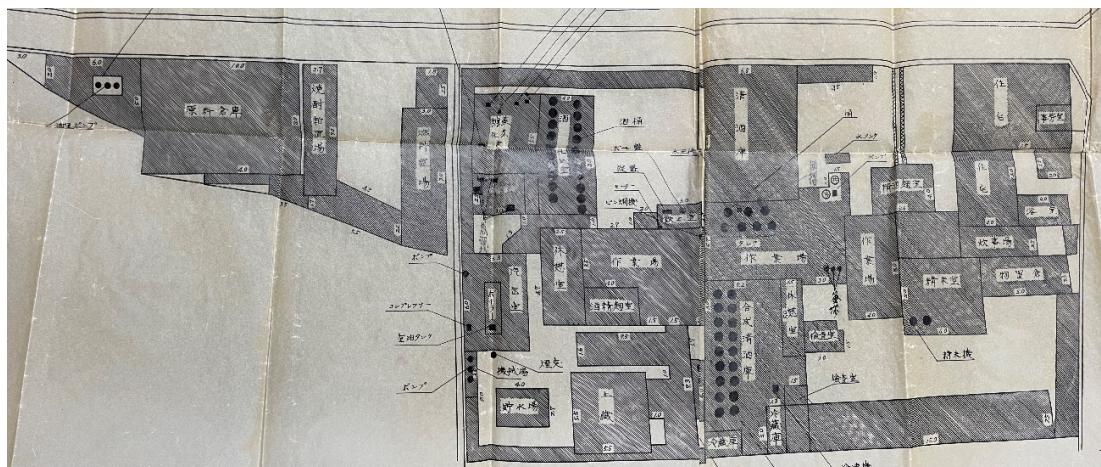
大正14（1925）年の日吉酒造店



酒蔵内観

谷川釀造

谷川醸造は鳳至町の西端に位置する。建物は通り東面し門を設ける。敷地は東西に長く、東より主屋、これに続いて精米、麴室、作業場、酒造庫等が並ぶ。近隣の水源より必要な水を敷地内に貯蔵し、酒造に活用された。生産された酒は中庭より東門を経由し出荷された。現在は酒造を廃業し、醤油・味噌の生産を行っている。



敷地配置図（當時）



外観写真（当時）



現在の醤油造りの様子

沢田酒造

沢田酒造は曹洞宗總持寺祖院の近く、横町に位置する。敷地は南北に長く、南より主屋、酒蔵等が整備された。酒蔵は鉄筋コンクリート造りで、一階が酒蔵、二階が麹室などの酒造の作業場に充てられた。代表銘柄は「白鳳」で、地元で愛飲されてきた。建物の老朽化が進み、危険があることから輪島市が取得し、令和2（2020）年に解体された。



主屋外観



土蔵・酒蔵外観



主屋二階座敷



分析検査室



物置



酒母室

III. 保護継承事業

ラウンドミーティングは、令和5年（2023）3月13日（月）に以下の内容で開催された。当日は、調査結果の報告とともに、有識者による能登の酒造の歴史、岩手県（南部）における酒造の歴史や生活が紹介された。ミーティングでは、市民・有識者・輪島市担当者により、輪島市の酒造の特徴について議論や意見交換が行われた。酒蔵見学では、日吉酒造店で酒造工程についての説明を受け、蔵内の見学を行った。見学者からは、活発な質問が寄せられ、関心の高さを窺えた。なお、当日の様子は、翌3月14日の北國新聞朝刊で報道された。

1. 名称：「輪島酒造習俗ラウンドミーティング＆酒蔵見学2023」
市民公開セミナー「輪島の酒造習俗および酒蔵見学」
2. 日時：令和5年（2023）3月13日（月）
ラウンドミーティング 13:00～15:00 酒蔵見学 15:15～16:30
3. 会場：輪島市文化会館 302号室 *オンライン（ZOOM）
日吉酒造店（石川県輪島市河井町）
4. 参加者：15名（関係者含む）
5. 主催：輪島市文化財総合活用実行委員会
協力：合同会社AMANE・国立歴史民俗博物館・輪島市教育委員会・岩手県紫波町教育委員会
6. 趣旨：
本イベントでは、地域住民・研究者・酒造関係者が集まって、輪島の酒造習俗の文化的価値の醸成および発信を中心テーマとして、その学術的根拠の明確化とそれを基にした情報発信、さらに教育・観光などの持続可能な地域振興への展開について議論を行う。さらに、輪島地域の酒蔵見学を通して酒造の現場の見学や従事する人々と交流することで、輪島酒造習俗の文化的な奥深さを体感する。これらのイベントにより、今後の同地域の酒造産業の振興と継承に向けた新たな「酒造習俗」のイメージ・概念形成を目指す。
7. ラウンドミーティング
趣旨説明：浦 倫啓（輪島市教育委員会文化課）
報告：奥能登輪島の酒造の歴史をめぐって 東四柳史明（金沢学院大学名誉教授）
酒造関連資料調査に関する報告 堀井美里・小川歩美（合同会社AMANE）
「酒屋稼ぎ」と紫波の暮らし～南部杜氏の酒造習俗～ 岩館岳（紫波町生涯学習課）
パネルディスカッション：輪島酒造習俗の文化的価値の醸成と将来にむけた発信について
登壇者：上記報告者

堀井洋（合同会社 AMANE）
川邊咲子（国立歴史民俗博物館）
高田良宏（金沢大学）
閉会の挨拶：刀狩有司（輪島市教育委員会文化課）

8. 酒蔵見学

案内・解説：日吉智（日吉酒造店）
参加者：10名（関係者含む）

ラウンドミーティング



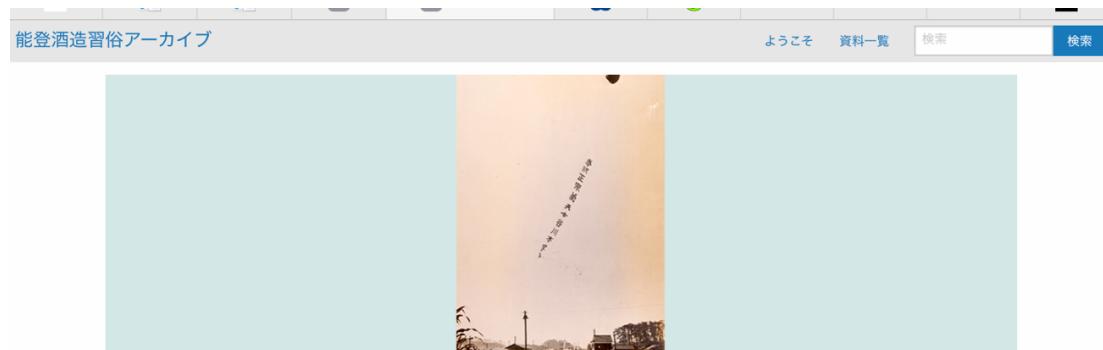
日吉酒造店にて酒蔵見学



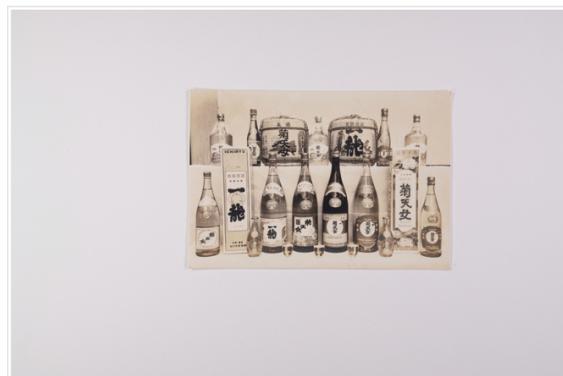
IV. 発信等事業

当事業においては、「奥能登酒造文化アーカイブ」を構築し、調査成果の公開を実施した。詳細は、以下のWEBページを参照のこと。

<https://ourarchives.amane-project.jp/notosake>



谷川醸造株式会社製造酒銘柄写真 [アイテム](#)



タイトル 谷川醸造株式会社製造酒銘柄写真

記録形式 / Format 写真

資源識別子 / Identifier 329-004

媒体 / Medium 行李 (大)

アイテムセット 能登酒造習俗資料

Site pages ようこそ

メディア



<https://ourarchives.amane-project.jp/iiif/notosake/images/329-004/329-004.jpg>

「能登杜氏」により継承された奥能登の酒造産業・技術・文化に関する学術調査研究・発信事業

まとめ

以上の調査結果をふまえ、輪島地域を中心とした奥能登の酒造文化の特徴を述べる。

まず第一に、輪島は、近世以来、奥能登最大の都市として、需要と供給のバランスに長けた酒造りが行われてきた地域である。奥能登における政治・経済・文化の中心地として、多くの人が集まった都市的性格を持つ輪島では、その地で造られた酒がそのままそこで消費されるという傾向を持った。近代における酒店の販売網を見てもそれが窺える。また、現代の蔵元が、酒造りにおいて輪島の市民の嗜好や魚介類を中心とした地元の食材に合う酒の味を追求していることからも、その傾向が現代も続いていることがわかる。さらに、原材料においても石川県産の米や地元の水を使っており、地産地消の概念が活きた酒造りが行われている。

第二の特徴として、港町として、海の恵みと結びついた酒造りが行われてきた地域である。現在、酒造りに関わる蔵人たちのほとんどが、巻網漁の漁師たちによって担われている。酒造りには彼らのネットワークやチームワークが活かされており、現在の輪島の酒造りが漁業と表裏一体で進められていることがわかる。また、近世後期から明治期にかけて隆盛を迎えた日本海海運の北前船主たちは、その豊富な資金力を背景に「中間」を作つて酒造りを営業していた。このように、輪島では、日本海海運の寄港地あるいは多くの北前船主たちの出身地としての強みも活かして、酒造りが行われていたことがうかがえる。ある研究者によれば、能登では、蔵人のことを船頭に対する水夫の意味で「カコ」と呼ぶこともあったという⁵⁷。これは、海と関係の深い酒造りが行われてきた輪島の酒造りを象徴する事実であろう。

以上により、酒造文化を中心とした本地域の歴史・文化は、高い発展性を有していることは明らかであり、今後ますますの発展が期待される。

⁵⁷ 浅香年木『北陸の風土と歴史：風土と歴史4』（山川出版社1977）「杜氏と薬売り」参照

参考資料

- 1 主な参考文献
- 2 酒造関係の文化財
- 3 酒造関係の博物館・資料館
- 4 一次資料リスト
 - 4-1 住吉神社文書目録（酒造関係）
 - 4-2 沢田家文書目録（酒造関係）
 - 4-3 森岡家文書目録（酒造関係）
 - 4-4 中島家文書目録（酒造関係）
 - 4-5 谷川家資料目録（酒造関係）
 - 4-6 中納家文書目録（酒造関係）

参考資料1 主な参考文献

番号	論文名	編著者	出版社	出版年	備考
1	丹波杜氏沿革誌	勝田宗太郎	多紀郡醸酒業組合	1911	
2	石川県珠洲郡誌	珠洲郡	珠洲郡	1923	
3	石川県鳳至郡誌		石川県鳳至郡役所	1923	
4	トロリ会報 1~5月		「トロリ会」事務所	1925	
5	酒の今昔 (二)	佐藤寿衛	日本醸造協会雑誌	1928	「日本醸造協会雑誌」23巻10号
6	風土 加賀と能登	斎藤外二	宇都宮書店	1949	7. 能登杜氏と船のり
7	南部杜氏の移動範囲と其の距離的性格の一考察	川本忠平		1951	『人文地理』3巻1号、人文地理学会
8	能登杜氏の起源と沿革	和嶋俊二	珠洲郡郷土史研究会	1952	『すずろものがたり』8
9	能登杜氏酒屋歌 (於上戸) = テープコーダ吹込み台本 =	中野鍊次郎	珠洲郡郷土史研究会	1954	『すずろものがたり』16
10	丹波杜氏	小林米蔵	丹波杜氏組合	1957	
11	隨筆 天の美禄	寺沢正雄	宗玄酒造株式会社	1958	
12	能登杜氏の酒造 (清酒醸造の実態「各流派に関するシンポジウム」--前編 話題集(昭和34年5月発行),後編 質疑応答集(昭和34年9月発行))	高川 昇蔵		1959	『醸造論文集』50(記念号1995),前111-123;後101-110
13	第三章 能登杜氏と越後杜氏	佐藤元重	弘文堂	1959	佐藤元重『北陸：風土記経済史』
14	石川県に於ける季節出稼ぎ	金崎肇		1962	『人文地理』14巻5号、人文地理学会
15	富山の売薬出稼ぎと能登杜氏	植村元覚	大明堂	1962	日本地誌ゼミナール第4
16	北陸地方の季節出稼ぎ	金崎肇		1962	地理学評論 35 (6)
17	北から南からー杜氏さんの集りー			1962	日本醸造協会雑誌57 (11)
18	能登杜氏	金崎肇	石川県図書館協会	1964	日本放送協会金沢放送局郷土番組委員会編、郷土シリーズ『ふるさとのしおり』第2集
19	能登杜氏	赤坂久保		1966	『日本醸造協会雑誌』61巻9号、日本醸造協会
20	越後の酒男	中村豊次郎・小泉節子	三盛館	1966	
21	日本史の原像	熊坂利雄	新人物往来社	1971	杜氏の背景
22	北陸の風土と歴史：風土と歴史4	浅香年木	山川出版社	1977	杜氏と薬売り
23	無形の民俗文化財記録 第3集 (越後の杜氏と酒男)	新潟県教育委員会	新潟県教育委員会	1978	記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財 (県)
24	V出稼ぎ多発の農村構造の形成と展開	大川健嗣		1980	『社會政策學會年報』24、社會政策學會
25	能登杜氏	野間三郎,間谷庄太郎	珠洲市	1980	珠洲市史編さん専門委員会編『珠洲市史』6巻
26	第四節鉄工業の変遷 三、酒造業	野間三郎	珠洲市	1980	珠洲市史編さん専門委員会編『珠洲市史』6巻、珠洲市、1980
27	出稼職人の集団構造とその地域的展開	河島一仁		1983	『人文地理』35巻6号、人文地理学会
28	石川県能登杜氏組合の技能向上訓練	東正二		1984	『日本醸造協会雑誌』79巻12号、日本醸造協会
29	酒造業従事者 (杜氏) における胸膜肥厚斑の保有頻度	山田裕一・小林勝義		1990	『日本公衆衛生雑誌』37(10)附録 (日本公衆衛生学会1990)
30	近世輪島町の酒造について -宝暦より天明期を中心として-	田川捷一	輪島市教育委員会	1992	928住吉神社文書調査団編『平成二年~三年度古文書等緊急調査報告書 能登輪島住吉神社文書目録』(輪島市教育委員会1992)
31	続丹波杜氏	続丹波杜氏編纂委員会	丹波杜氏組合	1995	

参考資料1－2

番号	論文名	編著者	出版社	出版年	備考
32	丹波杜氏	日本醸造協会編集部	多紀郡醸酒業組合	1996	「日本醸造協会雑誌」61巻1号
33	越後杜氏	野白喜久雄	日本醸造協会	1996	「日本醸造協会雑誌」61巻2号
34	ある杜氏の生活史－能登杜氏中倉恒政を追って	西村卓		1999	『日本醸造協会誌』94(9), 703-711,
35	近世20七尾酒	袖吉正樹	七尾市役所	1999	七尾市史編さん専門委員会『図説七尾の歴史と文化』
36	越後杜氏と酒蔵生活	中村豊次郎	とき選書	1999	
37	明治期における酒造組合の形成とその組織的変容	青木隆浩		2000	人文地理52(5)
38	福井弥平家文書について一地方酒造家所蔵の文書群－	西村卓・上野山学	同志社大学経済学会	2002	経済学論叢54 (1)
39	近世13珠洲の酒	袖吉正樹	珠洲市役所	2004	珠洲のれきし編さん委員会『珠洲のれきし』
40	現代13能登杜氏の活躍-おとしへ物語-	橋元綿弥	珠洲市役所	2004	珠洲のれきし編さん委員会『珠洲のれきし』、珠洲市役所、2004
41	酒造習俗 1(岩手県) (無形の民俗文化財記録; 第49集)	文化庁文化財部	文化庁文化財部	2006	南部の酒造習俗：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財、重要有形民俗文化財
42	酒造習俗 1 (岩手県) (民俗資料選集; 34)	文化庁文化財部	国土地理協会	2006	南部の酒造習俗：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財、重要有形民俗文化財
43	近世後期における小規模酒造業の展開-越後杜氏の経営主体形成への模索-	大館右喜		2006	『帝京史学』(21)
44	酒造習俗 II (石川県) 民俗資料選集36	文化庁文化財部	文化庁文化財部	2007	七尾の酒造習俗：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財
45	能登流を伝える～杜氏組合現状と課題～			2009	能登No.58
46	能登杜氏の進出 秀でた酒造技術団	中村裕	郷土出版社	2011	中村裕監修『図説能登の歴史』
47	近世12七尾酒と崎山煙草	袖吉正樹	七尾市役所	2014	『図説七尾の歴史』編さん委員会『図説七尾の歴史』
48	聖地巡盃帖	石川県能登町編	能登杜氏のふるさと「聖地巡盃」実行委員会	2014	33P
49	宗玄の挑戦：能登杜氏を生んだ250年酒蔵	北國新聞社出版局 編	北國新聞社	2019	180p
50	清酒製造業における組織の正当性の獲得－組織同型化の歴史的分析から－	庄司義弘, 岸保行		2020	『組織学会大会論文集』9巻1号、組織学会。埼玉県の事例
51	日本酒の生酛系造りの手法(丹波流(難)と能登流(能登・加賀)) の違いによる味わいの特性および販売市場特性に関する研究	酒匠・日本酒学講師 石黒建大		2022	
52	会報「南部杜氏」1~114号		「南部杜氏」発行所	1959~2010	
53	輪島市史 全7巻	輪島市史編纂専門委員会	輪島市	1971~1976	
54	珠洲市史 全6巻	珠洲市史編さん専門委員会	珠洲市	1976~1980	
55	新修七尾市史 全16巻	七尾市史編さん専門委員会	七尾市役所	2002~2013	
56	新修門前町史 全7冊	門前町史編さん専門委員会	門前町	2003~2006	

参考資料2 酒造関係の文化財（建造物除く）

番号	名称	指定・登録年月日	国指定文化財等DB	種類	内訳・内容	数量	選定基準
1	灘の酒造用具	1971.12.15(昭和46.12.15) 追加 2000.12.27(平成12.12.27)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/301/124	国：重要有形民俗文化財	内訳：水場関係23点、洗場関係12点、釜場関係63点、?場関係56点、造蔵関係29点、槽場関係25点、澄湯関係40点、室場関係35点、精米関係15点、出荷関係47点、販売関係90点、酒造生活関係59点、信仰儀礼関係9点、その他63点	566点	・生産、生業に用いられるもの ・地域的特色を示すもの ・職能の様相を示すもの
2	越後の杜氏と酒男	1976.3.31 (昭和51.3.31)	https://www.pref.niigata.lg.jp/sec/bunkagyosei/1211389257758.html	新潟県：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（風俗慣習）	酒屋者の歴史、調査地概観、組織と役割・生活	なし	
3	南部の酒造習俗	1980.12.12(昭和55.12.12)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/312/200	国：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（風俗慣習・生産・生業）	歴史（発祥・制度・経営）・酒造技法（工程・用具）・酒造り唄・年中行事と信仰・酒造用具（施設）・体験談聞き取り	なし	・由来、内容等において我が国民の基盤的な生活文化の特色を示すもので典型的なもの
4	南部杜氏の酒造用具	1982.04.21(昭和57.04.21)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/301/13	国：重要有形民俗文化財	内訳：米研ぎ用具52点 蒸し用具111点 麹つくり用具216点 ?取り用具131点 仕込み用具105点 槽掛け用具585点 夏囲い用具65点 詰出し用具155点 その他酒造関係用具295点 仕事着52点 信仰儀礼用具10点 その他用具11点	1788点	・生産、生業に用いられるもの ・地域的特色を示すもの ・職能の様相を示すもの
5	七尾の酒造習俗	1982.12.21(昭和57.12.21)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/312/325	国：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（風俗慣習・生産・生業）	歴史・酒造技法・酒造用具（施設）・酒造技術者団体（醸造習俗・年間行事・民謡）・酒造経営	なし	・由来、内容等において我が国民の基盤的な生活文化の特色を示すもので典型的なもの
6	肥前佐賀の酒造用具	1988.03.17(昭和63.03.17)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/301/178	国：重要有形民俗文化財	内訳：米研ぎ用具52点 蒸し用具145点 麹つくり用具210点 酢取り用具102点 仕込み用具134点 槽掛け用具775点 夏囲い用具118点 詰出し用具232点 その他の酒造用具366点 酒造生活用具109点 信仰儀礼用具39点 その他52点	2,334点	・生産、生業に用いられるもの ・地域的特色を示すもの ・職能の様相を示すもの
7	勝沼のぶどう栽培用具及び葡萄酒釀造用具	2006.03.15(平成18.03.15)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/311/00000248	国：登録有形民俗文化財	葡萄酒釀造用具は、破碎機や圧搾機、平桶、樽、漏斗、ボトル、打栓器などで、前記の地区と藤井地区を中心に収集されたもので、農家で使用していた小型の釀造用具と、共同組合や中小の醸造会社で用いられた比較的大型の釀造用具から構成される。	500点	・有形の民俗文化財の収集であって、その目的、内容等が歴史的変遷、時代的特色、地域的特色、技術的特色、生活様式の特色又は職能の様相を示すもの
8	兵庫県の酒造習俗	2019.03.28(平成31.03.28)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/312/428	国：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（風俗慣習・生産・生業）	文献未確認	なし	・地域的特色を示すもの
9	灘の酒樽製作技術	2019.03.28(平成31.03.28)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/312/00000963	国：記録作成等の措置を講ずべき無形の民俗文化財（民俗技術・生産・生業）	文献未確認	なし	・地域的特色を示すもの
10	伝統的酒造り	2021.12.02(令和3.12.02)	https://kunishitei.bunka.go.jp/heritage/detail/323/00000339	登録無形文化財	生活文化 食文化	なし	・（二）生活文化に係る歴史上の意義を有するものの

参考資料3 酒造関係の博物館・資料館

番号	博物館・資料館名	所在地	内容	WEB	備考
1	男山酒造り資料館	北海道旭川市永山2条7丁目1番33号	「男山」350年の歴史と共に、日本の伝統産業のひとつである酒造り文化を伝える資料館。桶を中心とする酒造道具、「男山」に関する古文書・浮世絵などを展示。	https://www.otokoyama.co.jp/museum/	男山株式会社
2	南部杜氏伝承館	岩手県花巻市石鳥谷町中寺林7-17-2 道の駅石鳥谷内	南部杜氏による酒造りの伝統文化を保存・伝承する施設		休館中
3	石鳥谷歴史民俗資料館	岩手県花巻市石鳥谷町中寺林第7地割7番地1	南部の酒造りの歴史を物語る酒造用具を収納・展示している資料館。そのうち1788点は国の重要文化財指定。酒造工程の紹介、町内から出土した縄文土器、全国でも珍しい熊の土偶、傘形訴状などの古文書なども展示。		
4	酒の民俗文化博物館	岩手県一関市田村町5-42	仕込み蔵として使われてきた土蔵を改装した博物館。酒造りの工程紹介、1600点を超える道具のほか、松尾大明神を祀っている杜氏部屋や米造りに関する資料を展示。	https://sekinoichi.co.jp/museum/	世嬉の一酒造株式会社
5	松山酒ミュージアム	宮城県大崎市松山千石松山242	酒造りに使われた道具、工程の模型などを展示。他に絵画展示や企画展もある。	https://ichinokura.co.jp/museum	株式会社一ノ蔵
6	酒造資料館 東光の酒蔵	山形県米沢市大町2丁目3-22	東北一の広さといわれる土蔵に昔ながらの造り酒屋の様子と酒造りの道具などを展示。	https://www.saketoko.co.jp/sakagura/	株式会社 小嶋総本店
7	出羽ノ雪 酒造資料館	山形県鶴岡市大山2丁目2-8	米の研究資料、酒造道具類、保管・運搬用樽類などを展示。近代醸造機械や酒器、美術品の展示もある。	https://dewanoyuki.jp/museum/index.html	株式会社渡會本店
8	酒造資料館 蔵探訪館	山形県酒田市十里塚字村東山125番地の3	原材料や醸造工程を写真やパネルでわかりやすく解説するほか、歴史ある看板や酒樽などを展示。	https://www.hatsumago.co.jp/kuratando/	東北銘醸株式会社
9	古澤酒造資料館	山形県寒河江市丸内3丁目5-7	大正6年（1917年）に建てられ酒造りが行われていた建物を利用して、酒造道具を展示。	https://furusawa.co.jp/museum/	古澤酒造株式会社
10	北方風土館	福島県喜多方市字寺町4761	江戸蔵、大正蔵、昭和蔵があり、江戸蔵に酒造道具を展示。	http://www.yauemon.co.jp/	合資会社大和川酒造店
11	末廣酒造 蔵ミュージアム	福島県会津若松市日新町12-38		https://www.sakesuehiro.jp/kurakoubou/kurakoubou.html	末廣酒造株式会社
12	別春館	茨城県水戸市元吉田町327		http://bessyun-kan.jp/	明利酒類(株)
13	秩父錦 酒造りの森・酒造資料館	埼玉県秩父市別所1432		https://chichibunishiki.com/mori/	株式会社矢尾本店
14	税務大学校税務情報センター（租税史料室）	埼玉県和光市南2-3-7（税務大学校和光校舎内）		https://www.nta.go.jp/abot/organization/ntc/sozei/index.htm	国税庁
15	鈴木酒造 酒蔵資料館	埼玉県さいたま市岩槻区本町4-8-24		http://www.suzukishuzou.com/03_sakagura/	鈴木酒造株式会社
16	日本酒博物館	千葉県銚子市小浜町1966	酒の駅かまたに併設して古い酒造用具を展示する。酒造用具の他日本酒の歴史や酒造りの工程などをパネル展示している。	https://www.esakenoeki.com/ (酒の駅HP)	酒の駅かまた
17	日本の酒情報館	東京都港区西新橋1丁目6-15 日本酒造虎ノ門ビル1F	全国の酒器、原材料の見本などが展示されている。	https://japansake.or.jp/JSScenter/	日本酒造組合中央会
18	雑蔵史料館	東京都福生市熊川1番地		https://www.tamaiiman.co.jp/about/	石川酒造株式会社

参考資料3－2

番号	博物館・資料館名	所在地	内容	WEB	備考
19	東京農業大学「食と農」の博物館	東京都世田谷区上用賀2-4-28		https://www.nodai.ac.jp/campus/facilities/syokutonou/	東京農業大学
20	菊水日本酒文化研究所	新潟県新発田市島潟750	専門書が揃う図書コーナーと酒文化・食文化に関わる資料の収集・研究を行うコーナーに分かれており、酒器などの展示がある。	https://www.kikusui-sake.com/home/jp/lab/	菊水酒造株式会社
21	吉乃川酒ミュージアム 酿藏	新潟県長岡市揖田屋4丁目8-12	国登録有形文化財の常倉に吉乃川の歴史や酒造、古いボスター・ラベルなどを展示。	https://yosinogawa.co.jp/	吉乃川 株式会社
22	黒澤酒造酒の資料館 蔵元 shop & Galleryくろさわ	長野県南佐久郡佐久穂町穂積1400	昔の酒造りの風景を人形で再現したジオラマや酒造道具や酒器、古民具などを展示。	https://kurosawa.biz/index.php/shop/	黒澤酒造株式会社
23	國盛酒の文化館	愛知県半田市東本町2丁目24-24	和紙人形での作業工程や日本酒についてのパネル、酒造道具を展示。	https://www.nakanoshuzo.jp/museum/	中埜酒造株式会社
24	月桂冠大倉記念館	京都府京都市伏見区南浜町247	明治時代の蔵を利用し、月桂冠の歴史を示す資料や酒造道具を展示。	https://www.gekkeikan.co.jp/enjoy/museum/	月桂冠株式会社
25	お酒の資料館	京都府京都市西京区嵐山宮町	松尾大社と酒の関わりや、酒の文化・酒造道具・工程を展示。	http://www.matsunoo.or.jp/guide06/	松尾大社
26	黄桜記念館（お酒の資料館）・河童資料館	京都市伏見区塩屋町228		https://kizakura.co.jp.restaurant/country/memorial/index.html	黄桜株式会社
27	酒ミュージアム（公益財団法人 白鹿記念酒造博物館）	兵庫県西宮市鞍掛町8-21	酒とさくらの博物館。酒造用具や古文書史料、西宮市から寄託された「西宮市笹部さくらコレクション」も含め、酒と桜の歴史や文化の研究や公開、成果の発信をしている。	https://sake-museum.jp/	
28	沢の鶴資料館	兵庫県神戸市灘区大石南町1丁目29番1号	江戸時代末期の木造蔵で酒造工程・道具を展示。全国的に珍しい地下構造の槽場も見学できる。	http://www.sawanotsuru.co.jp/site/company/siryoukan/	沢の鶴株式会社 Sawanotsuru Co Ltd.
29	白鶴酒造資料館	兵庫県神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5	大正初期建造の蔵に、酒造道具や昔ながらの酒造工程を等身大の人形を使用して展示。	https://www.hakutsuru.co.jp/community/shiryo/	白鶴酒造株式会社
30	菊正宗酒造記念博物館	兵庫県神戸市東灘区魚崎西町1-9-1	「酒造りの原点を知ること」をテーマに、国指定・重要有形民俗文化財「灘の酒造用具」や所蔵する小道具類を展示。	https://www.kikumasamune.co.jp/kinenkan/	菊正宗酒造(株)
31	白雪ブルワリービレッジ長寿蔵ミュージアム	兵庫県伊丹市中央3丁目4番15号	酒造道具を展示。	https://www.konishi.co.jp/	小西酒造株式会社
32	丹波杜氏酒造記念館	兵庫県丹波篠山市東新町1-5		https://www.toji.sasayama.jp/	丹波杜氏組合事務局
33	江井ヶ嶋酒造 資料館	兵庫県明石市大久保町西島919番地		http://www.ei-sake.jp/tours.html	江井ヶ嶋酒造株式会社
34	山田錦の館	兵庫県三木市吉川町吉安222		https://www.76-2401.com/company	株式会社 吉川まちづくり公社
35	財間酒場 酒造資料館	島根県鹿足郡津和野町中座口34	築200年以上の蔵を利用した酒蔵資料館に江戸時代～昭和30年ごろまでの酒造道具を展示。	https://www.zaimasakaba.com/	株式会社 財間酒場
36	大月邸酒蔵民具館	岡山県加賀郡吉備中央町上竹4606	酒造道具を展示。		
37	金陵の郷	香川県仲多度郡琴平町623	讃酒館・歴史館・文化館があり、酒造道具や酒器等を展示。	https://www.nishino-kinryo.co.jp/museum/	西野金陵株式会社
38	川鶴酒造 資料館	香川県観音寺市本町1029-1	登録有形文化財が5つあり、一部に酒造道具が展示されている。	https://www.city.kanonji.kagawa.jp/soshiki/21/14017.html	川鶴酒造株式会社、一部はイベント時のみ入場可。
39	太平庵酒蔵資料館	佐賀県多久市市東多久町別府4650	国の重要有形民俗文化財に指定されている「肥前佐賀の酒造用具」を展示。	http://www.namasoba.com/shiryukan.html	株式会社 大平庵
40	薰長酒造資料館	大分県日田市豆田町6-31	江戸時代に建てられた酒蔵の2階に酒造道具等を展示。	https://www.kuncho.net/shop/shiryukan.html	クンチョウ酒造 株式会社

参考資料3－3

番号	博物館・資料館名	所在地	内容	WEB	備考
41	iichiko Poster gallery	オンラインのみ		https://www.iichiko.co.jp/design/poster/	三和酒類株式会社
42	國酒デジタルミュージアム			https://kokushu-museum.com/	日本酒造組合中央会

参考資料 4 - 1 住吉神社文書目録（酒造関係）

整理番号	標題	年代	形態	墨付点数	差出	宛名
161	酒造米高書上申帳	宝暦5年	袋綴	4	輪嶋町肝煎与三兵衛他	十村稻舟丈左衛門
162	酒杯蔵代錢出入納得証文	安永8年9月	続紙		本人里村今寺小右衛門・同後見和左衛門・本家今寺平兵衛	輪嶋中嶋屋三郎左衛門
163	酒商壳指留二付酒造中止届	天明5年10月	続紙		輪嶋町三郎兵衛	諸物吟味役藤右衛門、奥書あり
164	酒造米壳残り不申旨請書	天明5年10月	続紙		輪島町酒屋兵右衛門他	稻舟跡組才許馬場村八左衛門、奥書あり
165	酒造米之義二付公儀御觸御請帳	天明7年8月	袋綴	6	差出酒屋164に同じ	稻舟村丈左衛門、奥書あり
166	午前酒造米高書上申候帳	天明7年3月	袋綴	4	差出164に同じ	稻舟跡組才許走出村友右衛門、奥書あり
167	酒造米高書上申帳	天明7年	袋綴	2	輪嶋町・名舟村	
168	酒造米高三ノ一造御極印 御入二付酒道具御改書上 申帳	天明8年	袋綴	5	鳳至町三郎左衛門他、奥書あり	
169	酒造米高書上申帳	天明8年8月	袋綴	4	輪島町肝煎理右衛門他	稻舟村彦左衛門
170	酒造米等増減書上申帳	天明8年2月	袋綴	6	輪嶋町肝煎理右衛門他	稻舟村彦左衛門
171	酒屋軒數調書上送状	天明8年2月	続紙		差出・宛所170に同じ	
172	酒造米等増減書上申帳	天明8年2月	袋綴	7	差出・宛所170に同じ	
173	当暮方酒造支度米高業者 別書上	天明8年6月	折紙		輪嶋町肝煎理右衛門・同三左衛門	稻舟村彦左衛門
174	酒造米減石之訳委細書上 帳	天明8年3月	袋綴	5	輪嶋町肝煎理右衛門・同三左衛門	稻舟組當分才許走出村友右衛門
175	酒造米高三ノ一造御極印 御入二付酒道具御改書上 申書	天明8年	袋綴	5	差出168に同じ	能州御郡御奉行所
176	酒造役退転有無等二付御 尋（前欠）	(天明8) 11月10日	続紙		御用番金森弥二郎	奥郡十村
177	休酒造株当年方起返酒造 商壳奉願帳	文化3年	袋綴	3	走出村友右衛門元組才許鶴川村喜 三兵衛他	高田弥左衛門・中村逸角
178	酒造休株壳渡及買請願	文化4年正月	続紙		風至郡輪嶋町六三郎・忠左衛門	能舟御郡御奉行所、奥書あり
179	酒株買請商壳願	文化4年2月	一紙		輪嶋町平右衛門	能舟郡奉行所、奥書あり
180	酒造株壳買願	文化4年2月	続紙		輪島町三郎兵衛・弥三郎	能州郡奉行
181	酒造株壳買願	文化4年2月	切紙		輪嶋町佐次右衛門	能州郡奉行
182	酒株代金請取覚	文化4年6月27日	切紙		角屋与兵衛・同六三郎	久保屋忠左衛門
183	酒壳值段値上願	(文化7) 6月	続紙		輪嶋町市郎兵衛他	稻舟先組才許鹿野村恒方
184	酒株并當時酒造米高書上 申帳	文化8年3月	袋綴	4	輪嶋鳳至町肝煎九兵衛他	
185	休酒造株起株二付達（後 欠）	(文化13) 2月18日	切紙	3	御算用場	山森雄次郎・松江多左衛門
186	酒造株壳買願	文政4年9月	続紙		輪嶋町市右衛門・風至郡柳田村助 太郎	能州郡奉行所、奥書あり
187	酒造株讓承届	(文政5) 9月4日	切紙		有賀甚六郎・松江多左衛門	福田村役人・輪嶋町役人
188	酒造株壳買願	文政5年	続紙		輪嶋町市右衛門・鹿島郡福田村宇 兵	御郡奉行所
189	諸国酒造之義二付従御公 儀之御觸留	文政10年	続紙		(合綴) 御請書と嘆願書・輪嶋町 弥三郎・同忠左衛門・同九兵衛	御郡奉行所
190	新酒造株休止二付嘆願書 及許可書	文政10年3月	一紙		輪嶋町弥三郎・同忠左衛門・同九 兵衛	御郡奉行所、奥書あり
191	酒造株壳買異動書上	(文政10) 3月25日	続紙		組合頭庄五郎	河原田組取次所

整理番号	標題	年代	形態	墨付点数	差出	宛名
192	酒樽新造願	文政12年6月	続紙		輪嶋町藤左衛門他	御郡奉行所、奥書あり
193	御指止の酒造商売取続方 御願	文政12年	続紙		差出・宛所190に同じ、奥書あり	
194	新酒売出値段間届願書	文政13年11月	続紙		輪嶋町市郎兵衛他	御郡奉行所、奥書あり
195	酒造高減石縮方請状	天保2年2月	一紙		輪嶋町肝煎七左衛門他	御郡奉行所
196	酒小売値段値上願	天保2年5月	続紙		差出・宛所194に同じ（奥書）195 差出の肝煎七左衛門を除き同じ	
197	酒小売値段値上願	天保2年6月	続紙		差出・宛所・奥書196に同じ	
198	酒小売値段値上願	天保2年11月	続紙		差出・宛所・奥書196に同じ、但し 奥書に輪嶋町肝煎平右衛門加わる	
199	酒小売値段値上願（前後 欠）	天保2年12月	一紙			
200	凶作に付酒造米減石届案 紙	天保4年	切紙			
201	今般酒造米減方被仰渡内 二付当年酒造米高書上帳	天保5年7月	袋綴	6	輪嶋町市郎兵衛他、奥書あり	
202	酒造米減石仰渡請書	天保5年7月	続紙		差出201の奥書と同じ	御郡奉行所
203	酒造米減石二付酒造道具 封印請書	天保5年8月13日	続紙		鳳至町北角吉郎右衛門・同町中嶋 屋三郎左衛門	肝煎与十郎他
204	忠左衛門・九兵衛分酒造 高覚	天保5年12月12日	折紙			
205	休酒造株所持者調理二付 書上	天保5年12月	続紙		鳳至町忠左衛門	真清田三郎兵衛、奥書あり
206	休酒造株取調二付書上	天保5年12月	一紙		鳳至町九兵衛	真清田三郎兵衛
207	休酒造株諸道具封印請書	天保8年2月	続紙		輪嶋町九兵衛	藤野文太夫・上田五左衛門
208	休酒造株諸道具封印請書	天保8年10月18日	続紙		鳳至町久保屋九兵衛	肝煎与十郎他
209	休酒造株諸道具封印請書	(天保8) 10月18日	続紙		差出208の宛所と同じ	藤野豊太夫・土野喜三郎
210	酒小売値段値上願書	天保12年5月	続紙		輪嶋町市郎兵衛他	稻舟村藤太、奥書あり
211	新出来酒造桶極印願	天保12月	一紙		輪嶋町三郎左衛門	稻舟村藤太
212	酒造人誓詞御前書之写	天保13年9月	袋綴	6	(合綴) 米批売人誓詞御前書写	
213	酒造桶新出来二付極印願	天保13年9月	続紙		輪嶋町三郎左衛門	稻舟村藤太
214	酒造桶新出来二付極印願	天保13年9月	続紙		輪嶋町三郎左衛門	稻舟村藤太
215	酒造桶繕直二付極印願	天保13年10月	続紙		輪嶋町吉郎左衛門	稻舟村藤太、奥書あり
216	酒造桶極印被仰付二請書	天保13年12月	続紙		河原田組輪嶋町吉郎右衛門	御郡御奉行所、奥書あり
217	酒造桶極印被仰付二請書	天保13年12月	続紙		輪嶋町吉郎右衛門	御郡奉行所
218	酒小売値上願	天保14年2月	続紙		輪嶋町酒造人市郎兵衛・与次兵 衛・庄右衛門・次右衛門・藤兵 衛・吉郎右衛門・三郎左衛門	稻舟藤太、奥書あり
219	酒小売値段引上願	天保14年8月	続紙		差出・宛所・奥書218に同じ	
220	新酒小売値上願	天保14年10月	続紙		差出・宛所218に同じ、奥書あり	
221	酒造道具二付御請書	(天保14) 12月	一紙		輪嶋町肝煎権右衛門・同町組合頭 半兵衛	上田五左衛門・清水喜太郎
222	酒造道具御指預二付縮方 請書	天保14年2月	一紙		輪嶋町肝煎権右衛門・同町組合頭 半兵衛	上田五左衛門・清水喜太郎
223	酒小売値段値上願	天保15年4月	続紙		差出・宛所218に同じ、奥書220に 同じ	
224	酒造株譲渡譲受願	弘化4年6月	続紙		①下村屋忠兵衛 ②輪嶋町忠左衛門	①所口町奉行所（奥書）酒肝 煎五右衛門（継立）本十太夫 ②稻舟村藤太（奥書）輪嶋町 肝煎権右衛門（継立）稻舟藤 太

整理番号	標題	年代	形態	墨付点数	差出	宛名
225	酒小売値段値上願	弘化4年6月	続紙		差出・宛所218に同じ、奥書220の組合頭文五郎が居なく他は同じ	
226	酒造鑑札等受取状	弘化4年7月	一紙		輪島町忠左衛門	稻舟村藤太（奥書）輪島町肝煎権右衛門
227	新酒壳出値段値上願	嘉永元年11月	続紙		輪島町市郎兵衛他	稻舟村藤太
228	酒値段値上願	嘉永2年2月	続紙		差出・宛所227に同じ、奥書あり	
229	酒値段値上願	嘉永2年④月	続紙		差出・宛所227に同じ、奥書あり	
230	酒値段値上願	嘉永3年2月	続紙		差出・宛所・奥書229に同じ	
231	酒造御役銀退転願	嘉永3年3月	続紙		輪島町九兵衛	稻舟村藤太（奥書）輪島町肝煎喜三右衛門
232	酒造御役銀退転願	嘉永3年3月	一紙		差出・宛所・奥書231に同じ	
233	酒造御役銀退転願	嘉永3年3月	続紙		差出・宛所・奥書231に同じ	
234	新酒壳出値段二付御願	嘉永4年11月	続紙		差出・宛所227に同じ、奥書あり	
235	酒造家以外酒小売御指留 二付御請書	嘉永6年11月	続紙		鳳至町牧木屋伝七他	稻舟村藤太
236	米払底二付自郡米を以酒 造差留状	(嘉永7) 正月28日	切続紙		奥村典膳・高田弥八郎	奥郡無組御扶持人十村中
237	酒造米不足二付御預所及 越中米買入願	嘉永7年2月	続紙		鳳至町吉郎右衛門他	筒井源之丞・稻舟村藤太
238	小売酒不足二付門前産酒 等仕入願	嘉永7年8月	一紙		輪島町肝煎万右衛門・同半兵衛	欠
239	小売酒等不足二付門前産 酒等仕入願	嘉永7年8月	続紙		輪島町肝煎万右衛門・同半兵衛	筒井源之丞・稻舟村藤太（奥書）宛所に同じ
240	小売酒等不足二付郡方産 酒仕入願	嘉永7年8月	続紙		輪島町肝煎万右衛門他	筒井源之丞・稻舟村藤太
241	酒造桶結直二付極印願	嘉永7年10月	続紙		輪島鳳至町忠三郎	筒井源之丞・稻舟村藤太
242	酒小売二付嘆願書	(安政2) 11月晦日	続紙		鳳至町肝煎喜兵衛	筒井源之丞
243	酒造商壳方壳直段仕訳書 上申帳	安政3年7月	袋綴	3	輪島町酒造人与次兵衛	筒井源之丞
244	酒造手当米積廻し御達	安政3年11月	続紙		輪島町肝煎万右衛門・同次兵衛	松波村栄太郎
245	酒造手当米不足二付越中 米移入御届	安政3年11月	続紙		差出・宛所244に同じ	
246	新酒壳値段書上	安政3年12月	続紙		輪島町酒造人市郎兵衛他	松波村栄太郎、奥書あり
247	酒直段取極壳出方御觸留	安政4年正月	袋綴	9	中川甚之助	松波村栄太郎
248	三番湯煎酒値段控書	安政4年7月			差出・宛所246に同じ	
249	他所酒壳許可願	安政4年7月	続紙		鳳至町伝七他	松波村栄太郎（奥書）鳳至町肝煎次兵衛
250	酒造用越中米買人値段書 上	安政4年10月	続紙		差出・宛所246に同じ	
251	酒袋数之覚	安政5年9月	切紙			
252	酒造株高之一部寄造仕二 付御達	(慶応元) 11月	一紙		酒造人鳳至町吉郎右衛門・同忠三郎	狩野恒方
253	酒造桶書上	寅9月28日	続紙		北角	龍津屋
254	酒屋桶等届	寅10月	折紙		忠三郎	肝煎
255	酒小売値段承届書	卯3月12日	切紙		服部貞右衛門	稻舟藤太
256	酒造株壳渡願（後欠）	午5月	一紙		鳳至町田中屋市右衛門他（後欠）	鳳至町肝煎（後欠）
257	酒造株壳高人別書出督促 状	午9月17日	切紙		折戸村源右衛門	河井鳳至肝煎中
258	酒・醤油直段去年通り之 旨書付	申8月6日	一紙		河井町	鳳至町
259	酒小売値段承届書	申12月	切紙			

整理番号	標題	年代	形態	墨付点数	差出	宛名
260	酒造株退転願年初二差出 様達	10月25日	切紙		河原田組手代	鳳至町祐筆保兵衛
261	酒造人内室外室調理書 (後欠)	不	一紙			
262	酒造桶寸法控書	不	続紙			
263	酒小売願上申一件	不	切続紙			
264	新酒壳出直段二付重而紙 面指上覚 (前欠)	不				
265	新酒値段値上願 (後欠)	不	一紙			
266	酒造込桶書上	不	袋綴	3		
267	酒造結直桶極印願 (後 欠)	不	一紙			
268	酒造方一件 (表紙のみ)	不	一紙			
269	製酒造高交名帳	明治9年10年分	袋綴	19	能登国第九区小二区輪島元鳳至町	
270	酒造検査一件	明治10年10月	單紙綴	32	元鳳至町控	

参考資料4-2 沢田家文書目録（酒造関係）

番号	年代	西暦	タイトル	内容	数量
1	明治26～大正11年	1893	酒造営業収支精算表	仕込年度・仕込数・元資金・売上価格・順益金・国税・平均米価などが記載されている。摘要欄には、清酒量と元資金への加入費用（備品費・桶新調費・大釜買入代など）記載あり。杜氏の名前あり	1冊のうち
2	昭和8年	1933	山本酒造株式会社精算書類	山本酒造株式会社（剣地村）と沢田重弥・中野卓爾（門前町広瀬）が共有していた酒造器具機械を代金1,200円で石川県松任町八ツ矢町・水野伝次に売却したときの契約書など書類一式。山本酒造株式会社は、大正13年に株式会社設立、資本金86,000円・同年度酒造高580石、大正14年は米価の影響により新酒高値につき醸造量削減、ただし当社は逆に設備投資で釜場改築など1000石対応の装備で3割増（大正14年第壱期営業報告書）。	一括
3	大正12年	1923	沢田重弥相続一件書類	沢田重弥が亡父弥七郎の酒類製造営業を相続したときの書類一式。税務署への申告書などあり。	一括
4	文政8年	1825	大福永代帳	門前村沢田治良兵衛が同家へ婿養子に入り文政6年に義父和助が死去した後、後世の子孫に向けて、家の継続のための身の振る舞いと家業への専心を伝えるために書き記したもの。文政8年～明治15年の主に出金の記載がある。	1冊
5	明治10～昭和15	1877	酒倉建築関係書類	①明治10～41年の敷地図面綴、②昭和15年の家屋敷地綴、③明治41年の酒蔵建築費用に関する冊子綴、④明治41年頃工賃・材料などの書上・領収書など	4点
6	昭和4年	1929	酒貸付当座帳	澤田酒造場作成。2月1日～5月8日（後欠）まで1日毎に種目（新酒・古酒など）・数量・貸先村字名・貸先氏名・使人・備考が記載されている。料金は後で徴収したため「貸付」と呼ばれるのだろう。数量は升～合が多い。これを分析すれば、販売地域がわかる。	1冊
7	大正15年	1926	山元酒造株式会社第弐回営業報告書	山元酒造株式会社。	1冊
8	昭和23・24年	1948	鳳至郡第二酒造共同組合帳簿	鳳至郡第二酒造共同組合の勘定元帳・日記、昭和23・24年分。元帳と日々の費用等を記した仕訳日記帳は対応している。昭和23年の日記帳を居ると、勘定科目の原料費として乳酸其他日本醸造用品・種麹口菱六送金・過酸化水素代・乳酸4.硬度加工剤・マルコール過金戻し・酵母2本種麹黒判・オキシフル10本・アルコール代金金口送・アルコール代輪島北国借入・炭素炭酸石灰・ソーダ19k・酒炭11本・過酸化水素代金日本醸造用品送金・乳酸酸性口酸加星・カリチル酸などがある。他に給与として「杜氏」あり	4冊
9	昭和29年	1954	沢田酒造法人設立関係資料	定款、申請書など一式。ところどころ事実の相違がある。5月1日株式会社沢田酒造店設立。酒類・醤油・麺の製造販売を目的とする。資本金は100万円、酒造見込石数300石。収支予算・機械などが記載されている。設立に当たり、鳳至郡第二酒造共同組合と契約あり、組合は沢田の酒類製造内免許申請が許可された場合、組合の有する製造石数（原料米の割当を受ける権利）の全部を譲渡すること、及び製造免許の取り消し申請をすることを承諾する。	一式
10	昭和20年	1945	製塩用鉄釜引渡書送付一件（願）	5月31日、石川県水産物製造業会統制部→黒島出張所長宛。自給製塩に必要な煮沸用釜が不足しているため、国民更生金庫を通じて酒造場の鉄釜を払い下げ受けることとする。同封した引渡依頼書をもって現品を引き取ること。この引渡依頼書は昭和20年5・6月5通、昭和19年11月25日3通あり。前者は門前町あるいは門前町農業会に半切・桶・杓・木製酒槽・樽用漏斗・蒸取・蒸取桶・コマ・泡指・桶指・洗米桶・竹輪・垂口用桶・荷ヒ棒・カスリ・玄米箱・木製洗米板・飯・飯台・飯蓋・桶材・酒母育成器・泡笠・挑桶・桶蓋・櫛類・木製桶台・蒸取櫛を引き渡している。後者は桶39を水産製造業界に引き渡している。	封筒入

参考資料4-2-2

番号	年代	西暦	タイトル	内容	数量
11	昭和15年	1940	清酒分析結果通知	昭和15年4月に石川県醸造試験所から上等酒「古和清水」・中等酒「清風」の清酒メーター・酒精・原エキスの通知。それぞれ、(一) 5.5・18.8%・36.87、(十) 4.5・19.4%・36.20となっている。また、同年7月16日の石川県酒造組合聯合会からの鑑別審査報告では、それぞれ、(一) 8.5・16.6%・33.21、(一) 1.0・15.5%・29.76となっている。後者の検査では備考欄に「官能上酒上位ノモノニビスレハ遙色アリ、一層御研鑽ヲ望ム」とある。	一括
12	明治30～大正11年	1897	統計書類挟	全事業の年度収支概算表あり。それによると支出は、酒造・養蚕・郵便・土地・その他事業すべての合計。収入は地価・酒造・養蚕・市とわかっている。それによれば、沢田家の経営の主軸は酒造であった。また、あわせて、各年の特記事項や全国の作柄・物価については「年況参考表」、「酒値段調査票」、村別の「酒代貸付入不足累年比較表」（明治32～41）がある。	一綴
13	不詳（戦後カ）	戦後カ	清酒製造業者機械設備評価計算票	鳳至郡酒造組合所属の沢田重弥のもつ機械設備の名称・種類・スペック・数量の一覧。	一綴
14	明治29～43年	1896	酒類製造免許申請書等綴	年度ごとに酒類製造免許申請書・酒類製造法申告書・酒類製造用容器器具器械目録・酒類製造見込申告書・酒造石税保証物提供申請書を酒造前の9～10月に沢田弥七郎から石川県知事または金沢税務管理局宛に提出した書類の綴。別表あり	一括
15	明治～昭和	1912	所得税・事業税・固定資産税関係書類	酒税もあり	一括
16	大正10～昭和	1921	酒造関係書籍	戦後、現代物がほとんど	一括

参考資料4-3 森岡家文書目録（酒造関係）

請求番号	標題	年(年号)	月	日	差出人	宛所	形態	数量	内容	備考
0567	酒造米買入帳	明治5	8		森岡又四郎		(横帳)	1	酒造米鑑札高120石。これを、金納米として道下村・小山村・中田村・鍛冶屋村・北川村・広岡村・道下蔵より購入。この酒造米高120石に対し、垂96石（1石に付垂8斗）。うち明治5年10月28日新酒売り始め～同6年6月28日まで50.369石帳付貸酒、14.367石が現錢売高で、合計64.736石（売上合計）。引き残って31.264石在酒。明治6年6月29日検査（印）あり	
0568	酒造米百式拾石 御鑑札高	明治6	6	29	能登国第八区黒島村 酒造人 森岡又四郎		切紙	1	同上	
0569	酒造御鑑札御書 替奉願	明治6	10	28	森岡武作、副戸長心得 森佐五郎、戸長 伊藤篤敬	石川県権令 内 田政風	割紙	1	又四郎の息子武作が、門前村に分家し酒造業を譲り受けることになったため、鑑札の名前書き替えを願い出て11月5日石川県より許可された。	
0570	借酒代金通	明治9	1		千代村 嶋津弥右エ門	森岡てい	短帳	1	森岡てい（貞）は又四郎の母。印税済みと朱書きあり	
0571	明治廿三年度酒類蔵出売揚帳	明治23			酒造営業人 森岡ティ		(豎帳)	1	鑑札2130号。日付ごとに蔵出の量が手書きで記載されている（墨書）、明治24年2月～9月、10月～翌年1月は古酒で、上段に蔵出・下段に売揚の日付・量・人名（売揚のみ）が記載されている。人名は村名が無いものが多いが、鹿磯村・小山村が見られる、	
0572	明治廿三年度酒造原品受払・仕込・蒸溜・変製酒原品受払・酒粕目方・酒類買入・煮込酒・前年度酒類現在高帳	明治23			森岡ティ		袋綴	1	鑑札2130号。用紙袋綴。酒造原品受払之部玄米（月日・越高・収穫・買入・代金・買入先住所氏名・計・搗場出）、酒造原品受払之部精米（月日・精米越高・搗揚精米・搗減・未精米現在高・買入精米・代金・買入先氏名・精米計・支払い〔仕込・飯米〕）、仕込之部1（醪立月日・受検査月日・醸立順号・醸個数・醸種類・蒸米・麹米・仕込水・使用分数・同上ヲ以テ仕入タル醪順号）、仕込之部2（仕込順号・蒸米・麹米・仕込水の石数を元・初添・仲添・留・計の日付を記して記入、受検査石高）、仕込之部3（仕込順号・石数・受検査月日）明治23年度の仕込は8個85.027石。その他8個の粕目方之部記入欄あり	
0573	廿四年酒造税納入	明治24、25	11、1	15、13	泉政次郎	森岡てい代理者 森作次郎	切紙	1	明治24年度酒造税85.207円受取書	

請求番号	標題	年(年号)	月	日	差出人	宛所	形態	数量	内容	備考
0574	明治廿三年度酒類蔵出売揚帳	明治24			酒造営業人 森岡泰イ		(豊帳)	1	鑑札2130号。571とかぶっている。用紙袋綴。蔵出及売揚之部は上段が蔵出高・下段が売渡高(月日・量・人名・代金)になっている。明治24年1月~10月。ただし2月20日から蔵出帳ではなく売上帳になっているため571とは棲み分けが出来ている。(571:主に蔵出・574:主に売上)	
0575	清酒代金領収留	明治35			森岡店		短帳	1	代金・人名	
0576	道下・勝田酒代金〆書帳	明治35			森岡店		短帳	1	代金・人名。道下村と勝田村	
0577	南町酒代金〆書帳	明治35	2		森岡酒店		長帳	1	代金・人名。南町	
0578	清酒代金領収簿	明治35	2		森岡酒店		長帳	1	代金・人名	
0579	北町酒代金〆書帳	明治35	2		森岡酒店		長帳	1	代金・人名。北町	
0580	金銭出納帳・穀物出入覚帳	明治36	2		森岡		長帳・(横半帳)	2	酒代含む経営全体の金銭の出入り記録	
0581	穀物出入覚帳	明治36	11		一久	森岡	短帳	1	預り米高、森岡鯉吉の支払記録	
0582	酒造御鑑札料請取	巳	3	19	森下屋 七兵衛	森岡屋 又四郎	切紙	1	酒造鑑札料15両の領収書。	
0583	酒造営業人引続営業願二付書状		9	21	国税掛 北庄郡書記	森岡戸長	切紙	1	税金の問い合わせに対する返答	
0584	売渡証(酒造桶類その他)ひな型	明治					(一紙)	1	酒造器械売買の件	
0585	売買ニ付契約証(酒造関係)ひな型	(近代)					(一紙)	1	酒造器械売買の件	
0586	酒桶等売買契約証ひな型	(近代)					(一紙)	1	酒造器械売買の件	
0587	酒造器械明細帳	(近代)					(横帳(こより綴))	1	酒造器械の明細、別表あり。	
0588	出納帳	(近代)					(横帳(こより綴))	1	諸品々の金銭出納	
0707	酒造平均直段・戸長以下役名ノ改正・御周旋ノ助力・三橋殿巡回ニ付書状		8	20	六歳	森岡	統紙	1	—	
0850	酒造免許鑑札壳渡一件書類	明治6	12		壳主 森岡又四郎	賃主森岡武作	封紙袋綴・切統紙	3	①書状: 武作への譲替願書は、起源切れのため受理されず。②酒造御鑑札壳買奉願: 明治6年12月9日: 森岡又四郎・森岡武作・門前村副戸長星野権九郎・黒島村元副戸長心得森佐五郎→石川県権令内田政風: 門前村森岡又四郎・賃主黒島村森岡武作: 免許鑑札1枚・明治6年造石御鑑札1枚の代金10円+御証印税20銭(代金2%)を上納(書類に「能登国大八区会所印」あり)。	こより紐一括
0858	酒造業納税に付達書	明治17	7	28	石川県鳳至郡長岡田雄巣代理 石川県鳳至郡書紀 木船亘 (印)	石川県鳳至郡黒嶋村外四ヶ村戸長 森岡又四郎	封紙(封筒入)	1	酒造営業者のうち、納期前の奸策をもって税金のがれを謀る者がある。その処分と其後なお不正を思案する者に対する処分	

請求番号	標題	年(年号)	月	日	差出人	宛所	形態	数量	内容	備考
1005	巳七月金沢両酒屋差引帳等	(近世)					長帳	2	金沢両酒屋（新町・百姓町）差引	1003～1018紐一括
1006	寺口酒屋差引帳	(近世)					長帳	1	寺口酒屋差引	1003～1018紐一括
1007	金沢酒差引帳	(近世)					長帳	1	金沢酒差引	1003～1018紐一括
1011	寺口酒屋様差引帳	未(近世)	正		町森	寺口酒屋	長帳	1	寺口酒屋様の差引。払方は350石道下蔵御印代26貫950目、50石剣地蔵切手など。入方金額の記入有り、不足。	1003～1018紐一括
1012	新町酒造差引						折紙	1	金沢新町酒造（酒屋）の差引	1003～1018紐一括
1029	酒造商壳秋打銀上納覺	弘化2	8		茶屋三右衛門	森下屋久兵衛	切紙	1	酒造秋打銀3匁2分6厘3毛8味の上納を命じた書付。茶屋三右衛門は集番。弘化2年（1845）は乙巳年	1019～1078紐一括
1038	酒造方之義等に付書状	(近世)	正	20	森屋久兵衛	黒嶋森岡屋又四郎	切続紙（包封入）	1	酒造方について、25日に仕置つもり。「元立」も無事に出来たので予定通り行つもり。ようやく黒米〔 〕になった。	1019～1078紐一括
1039	新町齊田屋酒造用酒屋出銀之差引	(近世)	8		酒屋嘉兵衛	左五郎	切紙	1		1019～1078紐一括
1040	酒袋代金等覚	卯(近世)	9		浜岡屋	町沢	切紙	1	酒袋700枚代金14両1歩、駄賃2両1歩	1019～1078紐一括
1045	金沢酒造之覚	(近世)					切紙	1	当巳年分：元5斗・添9斗・仲1石8斗・仕舞3石6斗ほか	1019～1078紐一括
1046	壱年残酒覚	巳(近世)	6	27			切紙	1	61.8石残り酒。	1019～1078紐一括
1067	酒桶等代金書上	巳(近世)	7		おけや小兵衛	森屋久兵衛	切紙	1	酒桶輪入・片手桶輪入・壱升樽・杓・樽半切・杓持取かへなど	1019～1078紐一括
1078	酒桶輪代等書上	巳(近世)	7		おけや小兵衛	森屋久兵衛	切紙	1	酒桶輪入・片手桶輪入・一升樽・杓輪入・樽半切輪入・杓転取替輪入など	1019～1078紐一括
1119	新町酒造銀配分之覚・新町酒屋勘定	(近世)					長帳	2	新町酒造銀配分之覚：仲間4人出銀・酒造利銀當巳年分の割方は、浜岡屋・森岡屋・喜多氏・森久兵衛で配分。それぞれの差引も記載	1115～1152袋封入
1120	百姓町酒造勘定方之覚	(近世)					長帳	1	売上げや有物・米などの差引	1115～1152袋封入
1121	金沢森屋酒造方指引書	午(近世)	11		別家庄右衛門 (印文)「能州 黒嶋森莊」	本家	長帳	1	家かり貰・古酒代金・新酒造込追出銀・地米買入式人分について、為替商より3年賦金・□銀為替で借用。また入方として、浜岡屋為替・木綿為替代・石動米切手代・森久より小口銀があり。	1115～1152袋封入
1122	金沢百姓町酒造仲間差曳蝶	天保15	9	吉		浜岡屋・酒屋・森岡屋（町森）	長帳	1	浜岡屋・酒屋・森岡屋（町森）からの出銀の書上。巻末に「新町齊田屋権兵衛酒造森久引請仲間四人」として「浜岡屋・川尻一三郎・森久・此方四人仲間造、尤森久名目ニ付、同人 <small>ヲ</small> 請証文三人方へ請取有、本縚通者平屋小兵衛殿也」	1115～1152袋封入
1124	金沢森久酒造入銀帳	弘化2	12		森岡屋又四郎		長帳	1	森屋久兵衛入銀：森岡屋又四郎分100両・寺口酒屋嘉兵衛分100両・浜岡屋迄50両。石動米（地米）代（北川尻市三郎為替）を支払っている	1115～1152袋封入

請求番号	標題	年(年号)	月	日	差出人	宛所	形態	数量	内容	備考
1143	酒屋振込銀通表	巳(近世)	7	12	平屋小兵衛 (印)	森岡屋又四郎・ 浜岡屋弥三兵衛	切続紙(折封 入)	2	かし銀(貸銀)の書上	1115~1152袋 封入
1144	辰年仲間酒造方 引請世話仕候に 付書状写	(近世)					切続紙	1	一	1115~1152袋 封入
1146	弘化二年酒造春 打銀上納覚	巳(近世)	2		集番茶屋三右衛 門	森屋久兵衛	切紙	1	春打銀3匁1歩2厘5毛の上納通知。	1115~1152袋 封入
1149	五十瓶分黒米酒 造費用等書上	(近世)					長帳	1	50瓶分黒米686.7石から搗減り分 56.7石を引いた白米630石を醸造 し、「酒ニして」567石・9たれ (垂)できる。	1115~1152袋 封入
1291	酒類製造検査簿 入封筒				金沢税務管理局		封筒	1	一	

参考資料4-4 中島家文書目録（酒造関係）

番号	作成年月	西暦	分類	タイトル	作成者	内容	形態	数量	備考
1	明治43年3月	1910	販売	明治四十三年度 貸酒緑揚帳	輪島町 中島店	第5号、堀村・金屋谷村のみ。明治43年2月から約1年間または2年間（～明治45年2月）の酒の売買の記録。村ごとで人別に付札（名字インデックス）で管理されており、販売した日付・代金・量と領収日（まとめて）が記載されている。	用紙袋綴	1	背表紙地域名記載あり
2	明治45年2月吉日	1912	販売	明治四十五年度 貸酒緑揚帳	中島店	金屋谷村。明治45年1月から約1年間または2年間（～大正3年1月）。	用紙袋綴	1	
3	大正3年3月	1914	販売	大正参年度 貸酒緑揚帳	中島店	2冊組、①堀村・水守・光浦・中段・山本村、②小伊勢村・稻屋・房田。大正3年1月から約1年間または1年半（～大正4年7月）	用紙袋綴	2	背表紙地域名記載あり
4	大正4年9月	1915	販売	大正四年度 貸酒緑揚帳	中島店	4冊組、①卸売・稻荷町・上下、②上町・下町・河井町、③金屋谷村、④堀村・水守村・中段・山本。大正4年9月から約1年半（～大正6年1月）。	用紙袋綴	4	背表紙地域名記載あり
5	大正5年3月	1916	販売	大正五年度 貸酒緑揚帳	中島店	小伊勢・稻屋・房田。大正5年3月から約1年間（～同6年2月頃）。	用紙袋綴	1	背表紙地域名記載あり
6	大正6年3月	1917	販売	大正六年度 貸酒緑揚帳	中島店	堀・水守・中段・山本・光浦。大正6年3月から約1年間（～同7年2月）。	用紙袋綴	1	背表紙地域名記載あり
7	大正7年3月	1918	販売	大正七年度 貸酒緑揚帖	中島店	7冊組、①稻荷町、②卸売・稻荷町・上下町、③上町・仲町・河井町、④金屋谷、⑤堀・水守・中段・山本・光浦、⑥小伊勢・稻屋・房田、⑦長井・黒川・二俣・別所谷・滝又。大正7年3月から1年間（～同8年2月）	用紙袋綴	7	背表紙地域名記載あり
8	大正8年3月	1919	販売	大正八年度 貸酒緑揚帳	中島酒店・中島酒造店	8冊組、①A稻荷町、②B号卸売、③C号上町・仲町・河井町、④金屋谷、⑤堀・水守・中段・山本・光浦、⑥小伊勢・稻屋・房田、⑦長井・黒川・二俣・繩又・別所谷・滝又、⑧堀村など。大正8年3月から約1年間または半年分か。⑧は堀村の残り半年分か	用紙袋綴	8	背表紙地域名記載あり
9	大正9年	1920	販売	大正九年度 貸酒操揚帳	中島酒店	6冊組、第1～へ号。第八号は金屋谷村、第5号は小伊勢村、第へ号は長井村で始まっている。大正9年9月から1年間または1年半（～同11年2月）か。	用紙袋綴	6	
10	大正11年	1922	販売	大正拾壹年度 貸酒操上帳	中島酒造店	6冊組、①卸売、②③町方、④里方 金屋谷村他、⑤里方 堀村他、⑥里方 小伊勢村他。大正11年3月から約1年間か（卸売だけ違う？）	用紙袋綴	6	
11	大正13年	1924	販売	大正拾三年度 貸酒操上帳	中島酒造店	4冊組、①卸売、③金屋谷村他。大正13年3月から約2年間または2年間半か（～大正15年8月）	用紙袋綴	4	
12	大正14年	1925	販売	大正拾四年度 貸酒操上帳	中島酒造店	2冊組、第2号・第3号のみ。大正13年3月から約1年間	冊子	2	
13	大正15年	1926	販売	大正拾五年度 貸酒操上帳	中島酒造店	3冊組、イ～ハ。大正14年3月から約1年間	用紙袋綴	3	
14	昭和3年	1928	販売	昭和三（四、五）年度 貸酒操上帳	輪島町 中嶋酒店	2冊組、第5号他1冊。①第5号 卸売、②鳳至町・河井町。①は表題に昭和3～5年度とあり、②は昭和2年12月～昭和4年2月頃の約1年間。	用紙袋綴	2	背表紙地域名記載あり
15	昭和4年	1929	販売	昭和四年 貸酒操上帳	未広醸造元 中島酒造店	3冊組、第1～3号。③金屋谷村他。昭和4年3月から約1年間	用紙袋綴	3	
16	昭和5年	1930	販売	昭和五年度 貸酒操上帳	中島酒店	2冊組。昭和5年3月から約1年間	用紙袋綴	2	
17	昭和6年3月	1931	販売	昭和六年 貸酒操上帳	輪島町 中島酒店	4冊組、①鳳至町、②・③判読不能、④小伊勢・稻屋・長井。昭和6年3月から約1年間	簿冊	4	背表紙地域名記載あるが判読不能
18	大正7年10月	1918	家計	金銭出入控帳	輪島町 中島店	月日・種目・代価の記入欄あり、ほぼ記載なし。家庭用	用紙袋綴	1	
19	昭和4年10月	1929	営業収支	金銭出納簿 第壱号	中島酒店	店舗経営の日々の収支。用紙へ手書きへ記入。大正4年10月～同5年7月まで。	用紙簿冊	1	
20	大正8年6月	1919	道具	樽壠貸附備忘帳 第壱号	能登輪島町 中島酒造店	月日・石数（一升ビン等）・代価（1円）・預り（返却「入」）・事故（貸付人名）の記入欄あり。一升ビン等の瓶類が多いが、一斗樽、五合德利なども度々見受けられる。	用紙袋綴	1	

番号	作成年月	西暦	分類	タイトル	作成者	内容	形態	数量	備考
21	(明治40年代頃～大正10年頃)	1907～1921頃	雇用	(出勤簿兼給与計算表)		11～2月までの月・人ごとに出勤日数と金額を記載している。書き方は一定していない。大正9年（推定）・同10年度については、杜氏など役名も分かる。	冊子	1	
22	大正7～昭和5年	1918～1930	販売	蔵出帳（蔵出控帳、清酒蔵出帳）	中島酒店、輪島町中島酒店、輪島町中島酒店、	月日・石数・代価・預り・事故（「売場」が多い）の記入欄あり。「酒類製造帳簿」の「蔵出ノ部」とは一致しない。 ①大正7年度2月、②大正12年12月、③大正14造年度、④大正15年度、 ⑤昭和3年度、⑥昭和4年度、⑦昭和5年2月	用紙袋綴・用紙簿冊	7	
23	大正14～昭和10年	1925	製造	醪経過簿	酒類製造主　鳳至郡輪島町字鳳至町稻荷町八 中島幹（昭和4・6・8・9）	根桶番号ごとに一仕込みとして、符号（イ等）、仕込順号、酒母亦は代用醪の仕込順号・使用石数、原料（蒸米・麹米・汲水の合数）、熟成醪の石数と空又は入（空間の高さ）を記し、醪経過として、容器番号を記入し、あらかじめ印字された仕込後経過（初添・踊り・仲添・追伸・留添・2日・3日…22日）に対し月日・室温・空寸・温度を記入する。これら的情報は、次の「酒類製造帳簿」の「醪仕込ノ部」の情報と一致する。 ①大正14造年度・仕込桶数18（17・18は順番のみ）、②大正15造年度・仕込桶数18、③昭和2造年度・仕込桶数14、④昭和4造年度・仕込桶数13、製麹経過表はさみこみ、⑤昭和6造年度・仕込桶数10、⑥昭和7造年度・仕込桶数12、⑦昭和8造年度・仕込桶数12、⑧昭和9造年度・仕込桶数14、⑨昭和10造年度・仕込桶数16。	用紙袋綴	9	作成年は酒造年度。昭和3・昭和5年度欠・昭和7年から綴じ方かわる（様式は同じ）
24	大正11年～昭和8年	1922～1933	製造	酒類製造帳簿（酒類製造受検簿）	酒類製造主　鳳至郡輪島町字鳳至町稻荷町八 中島芳吉（大正11～昭和3年）、中島幹（昭和4～8年）	承認ノ部（月日・収税官吏認印・承認事項）、酒母一仕込製造法（記号・箇数・原質品〔蒸米・麹米・汲水〕・摘要）、清酒醪「濁酒」一仕込製造方法（記号・箇数・原質品〔蒸米・麹米・汲水〕の石数を、酒母・初添・仲添・留添・計で記録〕・摘要）、玄米受払ノ部（受入：月日・産地名・石数・一石当価格・価格・買入先住所氏名、払出：月日・石数・精米所名）・白米受払ノ部（受入：月日・石数・精米所又は買入先住所氏名、払出：月日・石数・麹米〔酒母仕込号・添仕込号・仲仕込号・留仕込号〕・蒸米〔同前〕）、酒母仕込ノ部（仕込月日・符号・順号・容器番号・空寸・石数・変更〔月日・容器番号〕・摘要）、醪仕込ノ部（符号・仕込順号・酒母仕込順号・仕込月日〔添・仲・留〕・容器番号・使用前検査〔月日・空寸〔熟成醪空又ハ入〕・温度・石数〔熟成醪石数〕・収税管理認印〕・摘要〔温度・空き〕）、酒粕受払ノ部（受入：月日・仕込順号・皆掛量目・風体量目・正味量目、払出：壳渡月日・量目・十貫当価格・壳渡先）、清酒受並異動ノ部（月日・仕込順号・容器番号・入実又は空積深・石数・滓引異動月日・容器番号・石数・摘要）、清酒火入ノ部（滓引月日・仕込順号・容器番号・石数・火入月日・仕込順号・容器番号・入実又は空積深）、混和酒及割水酒ノ部（月日・古清酒石数・新清酒石数・移入石数〔古清酒・新清酒〕・混和酒石数・割水石数・計〔容器号・石数〕・摘要）、移入酒受ノ部（移入月日・酒別・移入石数・価格・移入先住所氏名・摘要）、蔵出ノ部（月日・容器番号・蔵出石数・割水石数・摘要）、酒類壳上ノ部（月日・酒別・壳上石数・価格・壳渡先〔住所・氏名〕）。	用紙袋綴	12	作成年は酒造年度。大正13年は移入酒受・蔵出・酒類売上のみ、昭和5年「蔵出・売上帳簿」も表記の内容み。昭和6・7年度欠。昭和8・9年は「酒類容器異動簿」（酒類異動ノ部・清酒火入ノ部のみ）あり。
25	昭和		販売	酒類容器異動簿	末広　中島酒店	雑形。記入なし	冊子	1	

番号	作成年月	西暦	分類	タイトル	作成者	内容	形態	数量	備考
26	昭和		販売	請求書	銘酒末広醸造元 輪島市 合名会 社中島酒造店	離形。記入なし	用紙		多数あり

参考資料4-5 谷川家資料目録（酒造関係）

通番号	画像ID (中性紙封筒No.)	タイトル	年代	注記	形態	画像データ
1	329-001	奉祝正宗・菊天女谷川本家アドバルーン写真			写真	あり
2	329-002	谷川酒造KK北鉄観光貸切バス前記念写真等写真	昭和43年か	他に複数枚あり	写真	あり（1枚のみ）
3	329-003	社員秋季慰安会集合写真	昭和47年10月23日		写真	あり
4	329-004	谷川醸造株式会社製造酒銘柄写真			写真	あり
5	329-005	旅行写真送付につき御礼状			書簡	あり
6	329-006	谷川由蔵等酒宴集合写真			写真（台紙あり）	あり
7	329-007	銀婚式奉祝写真	大正14年5月10日		写真（台紙あり）	あり
8	329-008	谷川由蔵亡母谷川与志（よし）葬儀堵列写真	大正9年9月12日		写真（台紙あり）	あり
9	329-009	谷川本家結婚式記念写真（谷川守三、重蔵神社）	昭和11年1月28日		写真（台紙あり）	あり
10	329-010	アルバム	大正9～12年	谷川酒造場増築前店舗、オキロバー、御酒券、全国酒造大会	アルバム	あり
11	329-011	アルバム	戦前	銘酒一龍製造所	アルバム	あり
12	329-012	輪島市大水害絵葉書 第1輯	昭和34年8月26日	複数枚あり	絵葉書	あり（7枚のみ）
13	329-013	輪島市大水害絵葉書 第2輯	昭和34年8月26日	複数枚あり	絵葉書	あり（7枚のみ）
14	329-014	輪島市大水害絵葉書 第2輯	昭和31年7月16日	複数枚あり	絵葉書	あり
15	329-015	輪島市大水害絵葉書 第2輯	昭和31年7月16日	複数枚あり	絵葉書	あり（6枚のみ）
16	329-016	アルバム	大正14年	谷川本家庭園、別荘、一龍酒造口上、サクラ醤油工場之一部、第5回石川県清酒品評会	アルバム	あり
17	329-017	アルバム	大正13年	第11回全国酒造聯合会大会記念写真帖	アルバム	あり
18	329-018	アルバム	昭和10～12年	輪島駅開通式当日御用酒紀念につき気球	アルバム	あり
19	329-019	アルバム	昭和2～25年	谷川本店、酒造関係写真多数あり	アルバム	あり
20	329-020	アルバム		石川県優良酒宣伝普及会代表銘酒菊天女登壇之光景	アルバム	あり
21	329-021	アルバム		従業員集合写真、本店写真	アルバム	あり（一部のみ）
22	329-022	アルバム		酒造場全景写真、酒造工程写真	アルバム	あり
23	329-023	アルバム	昭和33～38年	谷川本店、復興祭	アルバム	あり
24	329-024	谷川酒造醸造製造工場図面			図面（青焼）	あり
25	329-025	谷川醸造株式会社敷地図面	昭和34年5月25日実測		図面（手描）	あり
26	329-026	義宮正仁親王殿下谷川家御宿泊記念サイン	昭和34年8月3日	義宮は後の常陸宮のこと。	サイン（額入）	あり
27	329-027	義宮正仁親王殿下谷川家御宿泊記念写真	昭和34年8月3日	義宮は後の常陸宮のこと。	写真（額入）	あり
28	329-028	銘酒菊天女新清酒福の世販売所看板		全国優等賞連続受領輪島谷川醸	看板	あり
29	329-029	昭和乙卯菊天女出陳之譜	昭和50年	御陣乗太鼓	絵（額入）	あり
30	329-030	感謝状	平成17年	輪島商工会議所議員として。谷川晴久	賞状（額入）	あり
31	329-031	褒章の記	昭和50年	交通安全、藍綬褒章、谷川守三	賞状（額入）	あり

通番号	画像ID (中性紙封筒No.)	タイトル	年代	注記	形態	画像データ
32	329-032	勲章授与記念写真			写真・書簡(額入)	あり
33	329-033	皇居鳥瞰図・勲章			勲章・絵図(額入)	あり
34	329-034	幸福有凡心			書跡(額入)	あり
35	329-035	踏み台		谷川別宅用	踏み台	あり
36	329-036	菊天女蘊樽			蘊樽	あり
37	329-037	酒樽			樽	あり
38	329-038	天秤			天秤	あり
39	329-039	秤		HOKUTOW	秤	あり
40	329-040	電話機			電話機	あり
41	329-041	タイプライター			タイプライター	あり
42	329-042	顕微鏡			顕微鏡(箱入)	あり
43	329-043	賞状	昭和8年	第2回石川県醤油品評会、優等賞、醤油サクラ、イ号	賞状(額入)	あり
44	329-044	一升杓			杓	あり
45	329-045	祝桶			桶	あり
46	329-046	祝桶			桶	あり
47	329-047	扇風機			扇風機	あり
48	329-048	ウィスキーボトル(広告用)			模型	あり
49	329-049	菊天女・福の世宣伝ポスター		北陸輪島 谷川本家	ポスター(額入)	あり
50	329-050	一龍宣伝ポスター			ポスター(額入)	あり
51	329-051	キリンビール宣伝ポスター			ポスター(額入)	あり
52	329-052	賞状	昭和8年	第2回石川県醤油品評会、貳等賞、醤油サクラ、口号	賞状(額入)	あり
53	329-053	賞状	昭和46年	第10回全国酒類調味食品品評会、銀賞、醤油サクラ谷	賞状(額入)	あり
54	329-054	和歌色紙		観修京谷	書跡(色紙)	あり
55	329-055	キリンビール宣伝ポスター			ポスター(額入)	あり
56	329-056	谷川醸造様のご尊名歌		観修京谷	一枚(印刷)	あり
57	329-057	キリンビール宣伝ポスター			ポスター(額入)	あり
58	329-058	キリンビール宣伝ポスター			ポスター(額入)	あり
59	329-059	菊天女・福の世宣伝ポスター		北陸輪島 谷川本家	ポスター(額入)	あり
60	329-060	奉祝正宗・菊天女谷川本家アドバルーン写真			写真(額入)	あり
61	329-061	リボンシトロン宣伝ポスター			ポスター(額入)	あり
62	329-062	ニッポンビール宣伝ポスター			ポスター(額入)	あり
63	329-063	時國家紋入徳利			徳利	あり
64	329-064	片手桶			桶	あり
65	329-065	菊天女徳利			徳利	あり
66	329-066	御陣乗太鼓置物			置物	あり
67	329-067	一龍醸造場／菊天女看板		谷川由蔵	看板	あり
68	329-068	輪島醸造株式会社風呂敷		銘酒一龍・サクラ醤油	風呂敷	あり
69	329-069	蜂印香竈葡萄酒看板		壳捌元株式会社近藤利 兵衛商店、特約販売店 谷川本店	看板	あり

通番号	画像ID (中性紙封筒No.)	タイトル	年代	注記	形態	画像データ
70	329-070	谷川本店法被		菊天女・一龍、サクラ 醤油、谷川本店	法被	あり
71	329-071	桶	昭和37年		桶	あり
72	329-072	桶		2点あり	桶	あり
73	329-073	銘柄徳利		4点あり。御陣乗太 鼓、一龍、菊天女、御 陣乗太鼓	徳利	あり
74	329-074	徳利		10点あり	徳利	あり
75	329-075	算盤、輪島塗小皿、サクラ置物		4点あり	算盤、皿、置物	あり
76	329-076	免許酒類販売業組合員之証		税務署刻印あり。谷川 由蔵	鑑札	あり
77	329-077	銭箱			銭箱	あり
78	329-078	秤		HOKUTOW	秤	あり
79	329-079	谷川本家のれん		菊天女、一龍、ビール 特約店、サクラ醤油、 谷川本家	のれん	あり
80	329-080	金庫		間宮製作	金庫	あり
81	329-081	酒類製造業	昭和34年5月22日許可	谷川守三	鑑札	あり
82	329-082	原料酒精代預り証	昭和21年11月25日	中島伝吉から谷川由蔵 宛、金30,266円30銭。 裏面は清酒配給引換券 で、鳳至郡酒蔵組合発行、 清酒2升分。	一通（封筒入）	あり
83	329-083	本店関係火災保険関係図面・保険契約明細書 等	昭和41~42年	青焼図面・手書き図面な どの図面多数あり。製 塩所の構造図などあ り。東京海上火災保険 株式会社との保険契約 明細書あり	封筒一括	あり（一部のみ）

参考資料4-6 中納家文書目録（酒造関係）

整理番号	年代	標題	作成	宛名	形態	墨付数量
103	明治7年10月8日	清酒造営業願	能登国第十区鳳至郡 寺山村四百六十一番 邸中納次郎三郎	石川県参事桐山 純孝	署紙	1
110	明治13年10月16日	早造清酒醸造届	中納次郎三郎	石川県令千坂高 雅	署紙	1
111	明治13年10月16日	早造清酒醸造法御届	寺山村酒造営業人中 納次郎三郎他2名	石川県令千坂高 雅	署紙	2
113	明治13年11月12日	酒造営業願	能登国鳳至郡寺山村 字三字四拾弐番地中 納次郎三郎副総代人 橋上虎之助他1名	石川県鳳至・珠 洲郡長加藤□二	署紙	1
117	明治14年10月8日	清酒造り方法御届	鳳至郡寺山村中納次 郎三郎他2名	石川県令千坂高 雅	署紙	2
120	明治18年11月14日	酒代金借用証	鳳至郡黒川村借用人 岩野唐吉	同郡寺山村中納 次郎三郎	署紙	1
123	明治40年6月19日	酒代金借用証	鳳至郡西町大字金蔵 借人大下勘次郎	同郡町野村中納 次郎三郎	署紙	1

執筆者一覧

浦倫啓（輪島市教育委員会文化課）

小川歩美（合同会社 AMANE）

佐々木紫帆（合同会社 AMANE）

堀井美里（合同会社 AMANE）

令和4年度文化芸術振興費補助金（「食文化ストーリー」創出・発信モデル事業）

「能登杜氏」により継承された奥能登の酒造産業・技術・文化に関する

学術調査研究・発信事業 調査報告書

制作・編集 合同会社 AMANE

協力 輪島市教育委員会文化課

発行 輪島市文化財総合活用実行委員会

発行日 令和5年3月31日

