



先代の意志を 受け継いで

—とぶろくを通して地域を支える名人の想い—

船木 清崇

聞き手・竹中 景音 中谷 美春 山崎 咲弥（石川県立鹿西高等学校2年）

名人のプロフィール

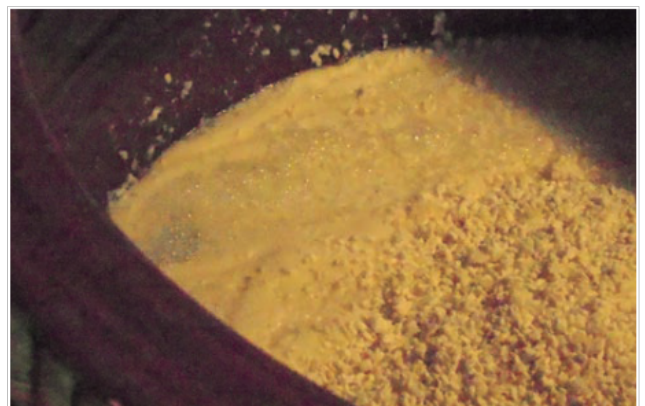
船木清崇です。生年月日は昭和48年2月5日。45歳です。中能登町で生まれ育ちました。天日陰比咩神社の禰宜をしています。私の代で26代目になります。また、神事用のどぶろく醸造や「こだわり米中能登どぶろく研究会」や「なかのとスローツーリズム協議会」などの活動を通して地域の活性化や農業振興をしています。

名人の使命

私の父も神主をしており、幼いころからいづれ自分も父の後を継いで神主になって、どぶろく造りをしないといけないかなと思っていました。神主になってどぶろく造りをするのが嫌っていう気持ちはなかったです。

古文書からすると天日陰比咩神社の神主が私で26代目になるんですね。そうはいつでも、上杉謙信が攻めてきたと

きに、古文書が焼かれたとかで、全ての古文書がないんです。だから遡って数えられるのは26代目までになりますね。それで、自分の代でいろんなものを絶やすことができないという思いがあり、親から学んだものを受け継いで子に繋げる。この気持ちをずっと持ちながらやっていますね。特にどぶろくの醸造については、江戸時代以前から、神事用として神さまにお供えするため連綿と受け継がれてきまし



発酵中のどぶろく

た。全国に神社は約8万5千社ありますが、その中で現在どぶろく醸造の許可を得ている神社は約30社しかありません。そのうちの1社として、どぶろく造りは絶対に絶やしてはならないと思っています。

どぶろくってなんなんけ？

あんまり未成年の方はご存じないと思うんですけど、どぶろくってというのは白いドロツとしたお酒ですね。基本的には日本酒のもとになるのがどぶろくなんですわ。どぶろくをこして搾れば、日本酒になるんですけど。だから日本酒とどぶろくは同じものって言えば同じものなんですけど、ただやっぱりかすの味も楽しめるのがどぶろくのいいところなんですよ。完成したどぶろくは一升瓶に入れてお供えしたり、お参りされた方にお神酒として召し上がっていただいたりしていますが、時には小さい瓶に入れてお渡ししています。うちは車で来られる方が多いので、その場で飲んで飲酒運転にならないように、そういった形でお渡しすることもあります。

どぶろくにはいろんな味があるんです。だいたい15℃～16℃がどぶろくを造るのに適してるといわれてるんで、それを保ちながらやっているんです。そうはいても、自然相手ですので、日によっては気温もばらばらで、暑い日もあれば寒い日もあり、温度管理する最新設備もありませんから、あくまでも昔ながらの自然の形で造っているんです。商売にしている造り酒屋さんとかはね、設備も整い温度



生徒が実際にどぶろく醸造を体験している様子

管理なんかもしっかりとしているんですけど、うちは逆にそれをしてないんですわ。その年の気候や温度によって結構味って変わってくるんですよ。だから、毎年毎年味が変わるっていうのがうちの面白味なんです。だから前の年にうちのどぶろくを飲んだ人がまた次の年に来た時に、味の変化を「面白い」、それが「いい！」って言って下さるんですよ。うちの場合は必ずしも毎年一定の味のどぶろくがいいかっていうと、そうではないんです。雑味があったり、苦みがあったり、酸味があったり。その年の気候とか気温によって毎年味が変わる、それが逆に「うちのどぶろくの良さ」ですね。



どぶろくを造る名人



(左上)酒米をほぐす前
(左下)酒米をほぐした後
(右)酒米を蒸しているところ

うちのりのどぶろくの良さを生み出す工夫

どぶろくをつくるのに、お水、お米、麴、あと酵母がいるんですわ。酵母っていうのは菌ですね。この酵母菌は空気中にいっぱいあって、原材料を混ぜておいておけば自然発酵していくんです。ですから、昔は特別に酵母菌を用意してたわけじゃなかったんですが、最近は協会酵母っていう、試験場で培養したような酵母菌を使ってるようなところが増えたんですよ。酒屋さんもそうだし、うちもそうだし。まあ、それを使うと失敗しないって感じですね。

10月の下旬から仕込み始めるんですけど、10月に入ったら納豆は食べないですね。なぜかといいますと、納豆菌は強いので、万が一その菌が仕込むところで繁殖してしまうと、酵母菌が全滅してしまうんです。酵母菌がないとアルコールができなくなるので、お酒にならないんです。昔、父の代に失敗してお酒にならなかったという事もあったと聞いています。お水は、境内の湧き水と井戸水をうまく使い分けて使っています。どぶろくの美味しさにはお水も重要なんです。

そして、お米は、五百万石という品種の酒米を主に使っていますね。もともとはコシヒカリで醸造してたんですけど、ねばねば系のモチモチとしたお米はね、食べると美味

しいんですけど、粘りが発酵を促進しないのか、あんまり適してないといわれているんですよ。それで酒米が開発されたんですよ。だから酒米を使いました。でも酒米100パーセントではなく、コシヒカリと混ぜて醸造することもあります。今年は、イセヒカリという種類のお米も使うことにしました。だから今年は3種類ですね。五百万石、コシヒカリ、そしてイセヒカリ。この3種類で造ろうと思っています。お米は農家の生産者の方々にお願いするしかないのですが、毎年美味しいお米を生産者の方々から奉納していただいています。

どぶろくの仕込み作業には丸1日かかるんですよ。どうやって仕込むかといいますと本当に単純ですね。まず、たるに水を入れて、次に酵母菌、少量の乳酸菌を入れて、麴を入れる。次に常温まで冷ました蒸米を入れる。うちでは、この1通りの作業を1日に計3回～4回するんです。あとは発酵熟成されるまで、約20日間、毎日数回「おいしくなれ」と念じながらかき混ぜる作業もあります。そのままにしておくと、発酵して甕かめや樽からどぶろくが噴きこぼれることもあります。父の代の時、一度噴きこぼしたことがあって、掃除が大変だったのを覚えています。一番気をつけてることは、雑菌が入らないようにすることですね。でもね、雑菌が全くないってなると逆に面白くない、完璧すぎるお酒ができてしまうっていうか。だからある程度雑菌があってもいいのかなって。雑菌がいれば酵母菌も雑菌と戦うんで強くなりますよね。人間と同じで、ちやほ

やされて苦勞もせずに育つ人間より、様々な経験をして育つ人間の方が立派な強い大人になりますよね。それと同じかなあとと思っています。そうやって面白味のあるどぶろくを造りたいなと思っています。

中能登はどぶろくの町

どぶろくは、税務署の製造免許がないと勝手に造れないんです。自分で飲むにしても酒税法に引っかかって違反になることもあるんです。しかし、製造免許を取得するにはかなり厳しい条件があるんです。一般の人が最低年間6,000ℓ以上製造するなんてことはまず無理な話で、一般の人はなかなか免許を取ることができません。そこで一般の人が製造免許をどうしたらもっと取りやすくなるかという、「どぶろく特区」という制度を利用するんです。

この「どぶろく特区」では、一般の人が製造免許を取りやすいように厳しい条件が緩和されているんです。例えば農家民宿、農家レストランなどを経営していて、自分のところで農作物を作りながら、その材料でどぶろくを造りますよっていう方に、申請によって醸造免許を与えるというのが「どぶろく特区」という制度なんです。それで、中能登町は、どぶろくを町の特産にして地域を活性化しようと、「どぶろく特区」の申請をし、平成26年11月に認定されたんです。「特区」になっているので、自分の農家レストランや農家民宿を営んでいる人であれば、この中能登町で、自分のどぶろくを造ることができるっていうことですね。ある程度の申請条件もあるので、なかなかどぶろくを造る人が増えないのですが、現在中能登町には、この特区制度を利用してお二人の方がどぶろく製造免許を取り、どぶろくを提供しています。この方たちを支援していくために、また、今後どぶろく製造を目指している方を育てるために「こだわり米どぶろく研究会」という団体を発足しました。先のお二人の他にどぶろく製造を目指している方は、一人は金沢、一人は京都、もう一人は大阪から移住して、どぶろ



税務署によるどぶろく検査

く製造免許を取れるように頑張っています。

「こだわり米どぶろく研究会」はほぼ毎月1回は集まっていますね。こだわり米ということで、自然農法にこだわったお米作りの研究などを始め、どぶろくの研究やどぶろくを使った食材の開発、また、どぶろくに合う料理の開発など話し合っています。その他、中能登町のどぶろくと開発した食材などをたくさんの方に知ってもらおうとイベントなども開催し、「中能登町の良さを知ってもらおう！」「中能登町の関係人口を増やして活性化しよう！」と話し合っています。どぶろく研究会のメンバー一人一人が中能登町の明るい未来を確信して、頑張っています。

地域活性化のために

楽しいですよ。こういう夢のある話をすると。まあ能登は過疎高齢化が進んでるからいろんな対策がされていますけどね。そこで、どぶろくも生かしつつ、その他にもたくさんある中能登町の良さを発信して観光客を増やしようという「なかのとスローツーリズム協議会」というのを作ったんです。観光客の方に、里山の風景やおにぎりなどの食文化を、見て知ってもらって、滞在してもらって、ゆっくりしてもらおうという企画のプランをたてたりしてんです。それをするには施設も必要ですし、場所も必要ですし。そういうのを1年間かけて調査検証をして、出来ることはどんどんやっていきたいなと思っています。

あとは「ワクドキ夢プロジェクト」というのをやっています。これは3年間で100ツアー、ユーザーを1万人集めましょうというのを目標にやってるんです。どぶろくなど地方の特色を生かして中能登を知ってもらったり。最近、車を利用して来る方も多いので、安心して、どぶろくなどお酒を飲んでゆっくり滞在してもらうための宿泊施設なんかも作っていかなくやなど。これまで中能登町には、宿泊施設がほとんどなく、観光客がゆっくりと町内をめぐることが出来なかったんです。神社のどぶろくも含めて、たくさんの歴史や文化などの宝もあり、来てくれた方が、ゆっくりそれらを堪能できるように。そして来てくれた方に、アンケートを取って意見を伺い、その貴重な意見を反映させて、もっと快適に過ごしてもらえるように努力しているところですね。

とはいっても、能登半島というくくりで観光客は来られるんで、能登全体が協力してかないと、この先の地域の発展や活性化はないと思うんですわ。だからこそ、この中能登町で観光産業も含め、地域の活性化に成功しましたよっていう成功事例を作り、それをモデルケースとして惜しみなく能登の他地区に提供したいというのが、一番の思いですね。

名人が目指す未来予想図

このなかのとスローツーリズムの中には、食文化ツーリズム、衣文化ツーリズム、住文化ツーリズムっていう形があるんです。人間の生活に必要な衣食住ですね。食文化で言えば、どぶろくを始めとした発酵食文化、それを支える農業振興の他に、この辺の人以外知らない郷土料理があるので、それらをもっと調査したり。以前はあったが今はなくなった郷土料理を復活したり。あとは、中能登町の古墳から出た日本最古のおにぎりの化石ですね。おにぎりっていうものの歴史の調査をしたり。衣文化で言えば、中能登町は繊維の町としても栄えていた時代もあったんです。能登上布と言われる古くからの織物文化もありました。住文化で言えば、古い建物や古い町並みが残っていたり。そういういろんな調査の結果から、歴史と伝統を踏まえて、それを観光にもつなげていきたいですね。観光客が増えて、人が集まれば、そこに住もうという人も増えてくる。そうして地域に活力を吹き込み、町の発展と活性化に繋げていけたらと思います。

[取材日：平成30年8月2日、21日、10月31日]

PROFILE

船木 清崇 ふなき きよたか

昭和48年2月5日・46歳
天日陰比咩神社 禰宜

石川県中能登町生まれ。古来から受け継がれ続けている神事用のどぶろく醸造を行いながら、「こだわり米どぶろく研究会」副会長や「なかのとスローツーリズム協議会」の会長を務め、中能登の活性化だけでなく能登半島全体の地域活性化を目指している。



● 取材を終えての感想 ●



私の将来の夢は、日本の田舎を観光都市にすることで。聞き書きを通して、船木さんが地元での積極的な活動をしていることを知り、またこのような機会を通しての人との繋がり大切さを実感しました。外国人が田舎に求めているもののひとつは、人との繋がりであることを私は留学中に発見しました。この経験を活かし、これからも共に地域活性化に貢献していきたいと思っています。

竹中 景音(写真：左)

はじめ、どぶろくというものが何かも知らず、普段の生活で知ることができなかったであろうことを今回の聞き書きで学ばせていただきました。船木さんが言う「うちのどぶろくの良さ」の考え方は私にとって新鮮で、この表現をどこに書こうか、沢山悩みましたが、皆で協力して完成することができました。4年後、また船木さんのもとへ行き、どぶろくを飲みたいと思っています。

中谷 美春(写真：中央)

今回の聞き書きという活動を通してどぶろくという物を知り、またどぶろくを作るのがいかに大変な事かということがとても分かりました。また、名人の地域を思いやり良くしようとする気持ちもすごいと思いました。今回のこの体験を通して私たちの地元をもっと大切にしていきたい貢献できる人になりたいと思いました。とてもいい経験が出来て本当によかったです。

山崎 咲弥(写真：右)