

宝立地区の酒造り

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 公開日: 2017-10-03 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 又木, 実信 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/2297/41393

6. 宝立地区の酒造り

又木 実信

1. はじめに
2. 能登杜氏の概要
3. 宝立における酒造りの状況
4. 考察
5. おわりに

1. はじめに

今回調査を行った宝立地区が位置する石川県能登半島は清酒造りが盛んで、日本 4 大杜氏の 1 つでもある能登杜氏の発祥の地である。しかし、近年では清酒そのものの生産・消費の減少や、製造労働者でもある杜氏、蔵人の減少および高齢化が深刻である。今回調査を行った宝立地区には昔から宗玄酒造があり、酒造りに携わる蔵人や杜氏の方も多く存在していた。そこで能登半島の珠洲市宝立地区における酒造りについて、能登杜氏の成立の背景や宝立地区の杜氏たちについて、どのように酒造りを行っているのか、酒造り以外の時期はどうしているのか、現在能登杜氏はどの程度存在し、どこで酒造りをしているのか等の諸点を調査し、明らかにすることが本稿の目的である。なお調査方法は文献調査と杜氏の方に聞き取り調査を行った。

2. 能登杜氏の概要

2.1 能登杜氏の沿革

酒どころでもある能登の酒造りを支えてきた能登杜氏は、越後、南部、丹波と並び日本の 4 大杜氏の 1 つとして酒造りの伝統を守り続けてきた。

昔から珠洲地方の農家などでは、冬場の出稼ぎが貴重な現金収入であり、出稼ぎに行く人たちの中でも酒造出稼ぎ者は「おとしべ」 と呼ばれた。酒蔵への出稼ぎには、数人から 20 数人の集団

で働きに行き、一般にこの集団を能登杜氏と呼んでいた。この集団の長が杜氏で、酒造り集団の中でも統率力があり酒造技術に優れた者である。その他の人々は蔵人であった。

能登杜氏の起源については明らかではないが、能登杜氏は昔、能登衆と呼ばれ『珠洲郡誌』によれば元禄時代の頃に蔵人を出していたとする記述があり、他の出稼ぎ労務者と区別され、酒造りとしての職が確立されたのは江戸初期ころではないかと考えられている。昔から能登の住民は一般にきわめて純朴、勤勉で都会人にも愛され、どこでも歓迎されたので毎年同じ雇主の下へ行くもののが多かった。

珠洲市上戸町地区に伝えられる挿話として、1760年代珠洲郡上戸村南方の甚三郎という者が、滋賀県の大津に「能登屋」という部屋を建て、酒造りの出稼ぎ者の世話を始めた。それからは珠洲地方から能登屋を頼って出稼ぎをする者が多くなり、現在でも滋賀県下に珠洲地方から酒造労務者が多く出ているのは、甚三郎が開発したのであると伝えられている。能登杜氏の最盛期は昭和に入ってからで、1927年には能登杜氏組合所属の杜氏402人、従業員1,644人の計2,046人を数え、石川県内をはじめ、北海道、富山、滋賀、三重、静岡、東京、樺太、朝鮮、満州、シンガポールなどにも働きに行っていた。

また、能登杜氏は酒造り集団といった側面だけでなく、出稼ぎ先の酒蔵での生活を通して、その土地の技術や文化を能登までもたらしていた。杜氏たちが伝えたものとしては、備中鍬、梯子背ながら、さつまいも、稻の品種などがあげられ、杜氏たちは能登と他の土地をつなぐ役割も担っていた。

2.2 能登杜氏の現状と能登杜氏組合

1906年、蔵元同士の連絡と酒造従事者の統制や団結を図るために「珠洲郡杜氏組合」が設立された。組合は「第1回能登杜氏自釀清酒品評会」を1915年に開催し、2014年で110回目を数えたこの品評会は、日本で最も古い歴史を誇っている。

1921年には規約を全面的に見直し、名称を「能登杜氏組合」と改めた。

能登杜氏組合は、酒造従事者の就労斡旋や労務管理などの事務のほかに、酒造技術向上のための品評会や講習会を積み重ねて「能登流酒造り」の伝承に努めている。

能登杜氏は、伝統ある「能登流酒造り」に最新の技術を加え、全国新酒鑑評会で入選を重ねている。能登杜氏四天王をはじめ、多くの名杜氏が誕生し「吟醸酒造りは能登流が一番」と言われるまでに全国的な名声を高めてきた（能登町 2009）。

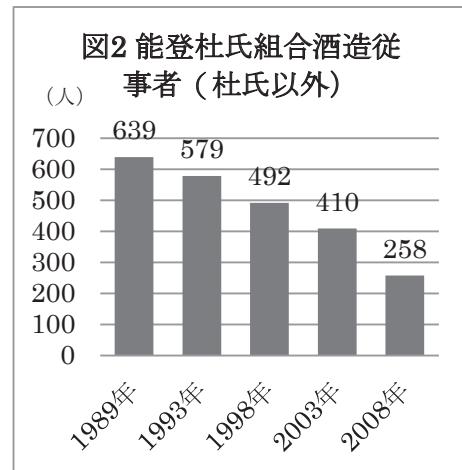
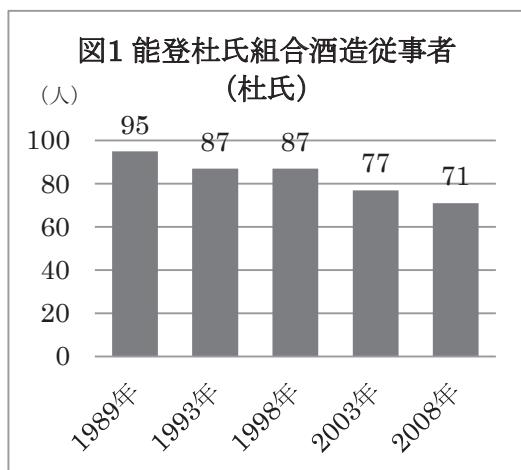
杜氏の出身は珠洲市と能登町が中心になっており、蔵人は珠洲市、能登町に多く分布している。

杜氏集団は季節出稼ぎによって就業しているため、ほぼ半年間は酒造、それ以外の時期は農林業などに従事している。秋になれば蔵人を統率してそれぞれの酒蔵に向かい、春まで昼夜を問わ

ず酒造りに取り組むが、厳寒期の肉体労働など厳しく後継者難から年々高齢化している。

能登杜氏組合も、全国の杜氏集団と同様に高齢化と後継者不足という問題を抱えている。1989年(平成元年)から20年間で、杜氏の後継者となる蔵人は、半数以下に減少している(下図参照)。

日本酒の消費量も減少が進み、日本酒の低迷は杜氏や蔵人の働く場である酒蔵の減少にもつながっている。



3. 宝立における酒造りの状況

ここから、珠洲市宝立地区における酒造りについてみていく。

『宝立の今昔』(1981)によると、珠洲は「酒の国、杜氏どころ」として知られる。松尾神社には1783年に奉納された能登国酒造交友帳に「桃中酒、鵜島宗玄忠左衛門」と書かれており、古くから酒づくりが行われていたことがうかがえる。

3.1 出稼ぎ

前述したが、酒造出稼ぎは大正期から昭和期にかけて最も盛んであり、戦時中から戦後にかけて酒造工場が統廃合されたり、作業が機械化したため、出稼ぎ者の数も年々減少していった。能登杜氏組合の調査によると、珠洲市の酒造出稼ぎの中では宝立町出身者が1番多く、農家の副業的収入源の大きな分野を占めている。

・出稼ぎ期間

出稼ぎ期間は造石数(1石約18ℓ)によってその期間は異なるが、大体10月上旬、11月初旬から4月までである。

表1 1980年12月1日の勤務先状況 *（ ）内は女子 単位：人

勤務先県／職階	宝立	
	杜氏	従業員
県内	5	25 (3)
富山	5	21 (1)
滋賀	17	52 (8)
京都	1	3
大阪	1	4 (1)
兵庫	1	26 (1)
三重	2	5
愛知	1	9 (2)
静岡	2	5
福井	0	1
合計	35	151 (16)
		186

(出所 中嶋吉正『宝立の今昔』(1981) より作成)

・酒造りにおける役割

酒造りの最高責任者である杜氏は、蔵内の管理はもちろん、原料の扱いから、酒しぼり、貯蔵、熟成まで、全ての工程をまとめている。杜氏のもとで酒造りに携わる蔵人には、作業別に役職が決められている。杜氏の補佐役となる頭は、実際の作業の指揮をとり、人員の配置を担当している。麹造りの責任者は代師であり、酒母製造工程の責任者はもと屋と呼ばれる。この杜氏・頭・代司、あるいは頭・代司・もと屋の3人を三役と呼ぶ。

三役以下の役人としては、米を洗ってから蒸すまでの作業を担当する釜屋、出来上がった醪をしぼる船頭、炊事の担当者は広敷番、飯屋である。酒蔵に入りたての蔵人は炊事の仕事などからはじめ、厳しい作業に耐えながら仕事を覚えていく。

・労働時間

酒造労務者の労働時間はその酒蔵によって異なり、一定しない。酒造労務の一番忙しい「仕込み」のみの労働時間では、4時に起床し労働、8時に朝食後労働、11時半に昼食後休み、14時から労働、17時に夕食後入浴、21時に就寝である。

3.2 宝立地区聞き取り

宝立地区の酒造りにおいて、杜氏の方に聞き取り調査を行った。ここでは酒造りについて聞いたことをまとめた。

・能登杜氏

Aさん（馬渡、男性、70歳）

現在（調査当時）能登杜氏は70数名いるが、うち5名は宝立地区出身で昔は35名ほどい

た。年齢は60歳代から70歳代で、蔵人は40歳代、50歳代、70歳代の方がいる。杜氏になるには技能試験に合格してもなれるわけではなく、1級醸造技能士試験は5年勤めないと受けることができない。また経験も10年ほど必要である。後継者は責任感のある勉強熱心な者にしか任せることができず、担い手不足の問題もある。

Bさん（宗玄、男性、72歳）

杜氏には地域のお客さんが欲しがるお酒を造ることが求められており、酒屋の財産を預かる大変な仕事である。杜氏さんによって味が違い杜氏が変わって2、3年目になってようやくその杜氏の味になる。能登でも杜氏はいるが、酒が売れないと県外に出荷しており、宗玄の人も、もとは富山県への出稼ぎが主流であった。中学を出たら冬場だけ出稼ぎで酒を造る能登の男という元來の能登杜氏が減ってきた。今は女性の杜氏や大学の修士課程を出た杜氏もいる。また杜氏の仕事はいい酒が出来て当たり前だと思われており、失敗が許されないため嫌な仕事だと感じている。

Cさん（上八幡、男性、62歳）

お酒は瓶詰めして店に出すまでが杜氏の責任であり、原料管理、品質管理も杜氏の責任である。また酒税がかかっているため月ごとに税務署に材料や造った酒の量、酒粕の量まで正確に報告しなければならない。その量や正確な数字を計算で出して、実際の量と合わせるのが杜氏の仕事である。

Dさん（上稻荷、男性、82歳）

昔は地区のほとんどの方が蔵人、もしくは杜氏であった。能登の人ははじめて杜氏になる人が増えていった。滋賀県の大きい蔵は能登以外の地方の杜氏だったが、大半は能登杜氏であった。専務が「こうゆう酒をつくれ」と言うとあとは杜氏任せであり、人の財産を預かっているので責任がある。ただし、出稼ぎに行く杜氏の留守を預かる奥さんも大変だった（納税長を務めたり、おじいさんが寺や宮の役割をするなどしていた）。

Eさん（柏原、男性、82歳）

善野地区には杜氏は1人。昔は6人、蔵人は10人ほどいた。上戸や松波、宝立は一緒の蔵人を連れて滋賀や富山、京都、四国などに行っていた。

・能登流の酒造り

Aさん（馬渡、男性、70歳）

能登は雪が多く、夏は農業をしていてもそれだけでは食べていけなかつたため、農閑期は出稼ぎをしていた。それが発展して杜氏の出所として栄えた。滋賀県の大津に斡旋所があり、そこから働き口を紹介してもらっていた。

Fさん（南黒丸、男性、87歳）

昔は審査に通るには水のようにきれいなお酒しかだめだったが、一般的に米の味を出す日本酒を求めた。日本酒は米から造られる、米の味を出すものが能登流と呼ばれた。

・蔵人

Aさん（馬渡、男性、70歳）

昔は蔵人がたくさんおり、杜氏は好きな人を確保して蔵へ入った。今は酒屋に行きたい人はあまりおらず、組合から紹介してもらって連れて行っている。蔵の中でケンカなどもあり、翌年から来なくなったりし、長期的に酒の質に影響することもある。

Bさん（宗玄、男性、72歳）

杜氏は宝立、上戸に、蔵人は狼煙に多い。他の酒蔵に杜氏が移るときは一緒に出稼ぎに来ている人をみんな連れて行く。また、いい加減な仕事をする蔵人には次の年に行く時に、もう声がかかるなど厳しい世界である。

・酒造りのきっかけ

Fさん（南黒丸、男性、87歳）

出稼ぎに出られるような環境だった。例えば冬は雪が多く、仕事場がないため食べていくために働きに出た。酒造りも熱心に行った。今では仕事があるから酒造りに行く人はいない。忙しいときは近所の人に手伝ってもらった。

Dさん（上稻荷、男性、82歳）

昔は仕事がなく、父親も酒造りをしていたため自分も酒造りを行った。

Hさん（白山、男性、80歳）

冬の仕事は酒屋しかなかった。蔵人は鵜島地区の方を連れて行っており、1人で行くことはなく、少なくとも2、3人で行った。他にも内浦や飯田から連れていった。能登の人は根が眞面目で信頼、信用された。

・出稼ぎ場所

Fさん（南黒丸、男性、87歳）

滋賀県が多い。滋賀にいる能登杜氏の先輩に呼ばれていた。力を持つ人が他の人をやめさせてでも地元の者を使ってくれた。出稼ぎといつてもどこも仕事がなかった。当時は「また能登から来た」と馬鹿にされたこともあった。

Aさん（馬渡、男性、70歳）

能登杜氏たちは1955年ころには北海道や樺太、満州に行っていた。他にも昔は滋賀、静岡、愛知、三重、伏見、灘に行っていた（東北や新潟は大きい杜氏組合があったため行っていない）。現在は奈良、富山、滋賀、金沢、輪島に1名ずつ計5名である。

Dさん（上稻荷、男性、82歳）

杜氏や蔵人は全国へ行っていた。滋賀が1番多く、富山、岐阜、静岡、福井などにも行っていた。

・出稼ぎのメンバー

Cさん（上八幡、男性、62歳）

Cさんは杜氏のCさん、蔵人2人、まかないを作る3人の4人で、奈良へ出稼ぎに行っている。酒造りの行程で麹の温度は4人全員で管理をする。蔵人の人数は酒造のオーナーから能登杜氏組合へ要望が入る。その要望をもとに杜氏が気の合う人を選んで連れて行く。杜氏と蔵人はその多忙さゆえ、つまらないことでけんかになりがちのため、夏場は顔を合わさない距離に住んでいる気の合う人を選ぶ。また、奥さまは富山県の酒蔵でまかないを作りに出稼ぎに行つており、夫婦2人とも出稼ぎにいくのは珍しいケースである。

・杜氏、蔵人の手配

Dさん（上稻荷、男性、82歳）

長い蔵にいた人は信用できたので、杜氏が蔵人に連絡をして何十年一緒に行っていた。杜氏は酒蔵の専務から連絡が来る。

Gさん（下稻荷、男性、75歳）

蔵人の手配は杜氏組合に頼んで、珠洲市の飯田や三崎から4,5人紹介してもらっていた。当時、紡績が出稼ぎでは盛んで、多くの人が紡績に流れた。蔵人も少なく、小さい蔵は息子や家族に蔵人をさせるようになった。なお、鵜島で杜氏は現在は3人、昔は30人ほどいた。

Cさん（上八幡、男性、62歳）

杜氏は能登杜氏組合から紹介され、酒蔵へ杜氏として出稼ぎに行く。現在は杜氏をほしがっている酒蔵の方が、能登杜氏組合に登録している杜氏よりも多く、杜氏不足の状態である。現在は能登杜氏組合に80人弱の杜氏が登録されている。うち20人は県外や能登外部の石川県内で杜氏をしていた比較的若い人が多い。その若い杜氏は中卒で酒造りを始めた昔とは違い、大卒の人が多い。

Eさん（柏原、男性、82歳）

以前は酒造りに行きたい人はたくさんいて、組合からの紹介は少なかった。収入が多かったので、「蔵人にしてほしい」という人がたくさんいた。杜氏の給料は一冬で家が建つほどで、蔵人として酒造りに行かない人は一人前ではなかった。現在では人が減ってきて、組合が募集して集まった人を振り分けている。

・夏場の仕事

Dさん（上稻荷、男性、82歳）

夏は道具を洗いに1ヶ月間蔵を行っていた（杜氏の次の役職の“頭”的人と道具洗いに行つ

た)。他の小さい蔵は蔵の人がやっていたのか、他の蔵人が行っていた。他にも夏は田んぼづくりや畑でスイカ、ウリ、大根、きゅうり、白菜、さつまいも、ナス、かぼちゃ、じゃがいもをつくっていた。山の畑で果樹園もやっており、さくらんぼ、くり、イチジクなどもつくっている。

Cさん（上八幡、男性、62歳）

夏場は田んぼと畑仕事を行っている。去年までは珠洲市役所横の道の清掃を行っていた。日給1万円以上と高収入であったが、今は体調を崩したため農業を行っている。

Eさん（柏原、男性、82歳）

田んぼをやっていた。林業で炭焼き（コナラ）をしていた。山の整備をしておりマツタケもとれた。畑でさつまいもも3,000本程つくっており、しいたけ（ほど木で200~400本）も300kgつくっていたが、お金にすることはせず、知り合いにあげたりしていた。

・酒造りの後継者

Dさん（上稲荷、男性、82歳）

高齢のため今は後継者の指導にあたっている。今は人が足りず、社長自らが酒を造るようになってきた。また、終戦前は女性は酒造りに携わることはできなかつたが、最近は女性の方も蔵に料理を造りにいっている。昔は中学卒業したての若い者がご飯炊きをしていた。

Gさん（下稲荷、男性、75歳）

技術の継承については現場で覚えさせた。蔵人は金儲けが目的の人もおり、やる気のない人もいるため責任者は大変であり、1人、2人やる気のある者を連れて行った。Gさんの弟子で南部出身だが能登杜氏で富山で酒造りをしている方や、滋賀にいたころ、別な蔵から来た弟子が杜氏になり引き継いだ。能登のものはみんな年寄りである。

Bさん（宗玄、男性、72歳）

息子が教員をしているため、別の人を後継者として指導している。

・失業保険

Iさん（上稲荷、男性、70歳）

今でも杜氏は出稼ぎにいく。昔は失業保険の関係で10月から3月の6ヶ月出稼ぎに行っていたが、今は11月から3月に行っている。漁業関係者や日雇いの大工などを中心に出稼ぎに行っているが、現在は以前よりも数が減っている。

Bさん（宗玄、男性、72歳）

杜氏として蔵に行くのは11月~3月いっぱいであるが、6ヶ月間働かないと失業保険がもらえないため、4月にまた2週間ほど火入れ（瓶詰）をしに酒蔵へ行く。これで半年間働いたことになり、失業保険をもらえた。3月に一度帰ってきて、4月に火入れに行くまでに田んぼの

準備をする。

Cさん（上八幡、男性、62歳）

失業保険をもらうには半年間働かないといけない。11月から3月まで杜氏として酒蔵に住みこみ、一度珠洲に戻り、4月に11日間火入れ（びんづめ）としてもう一度酒造に行くことで半年間はたらいたことにしている。杜氏に1年契約が多いのも、失業保険を手に入れるためである。

・勉強会

Dさん（上稻荷、男性、82歳）

宝立酒造研究会がある。鶴飼の松尾大社に行ってお参り、お酒を持ってきて利き酒を行う。若いときから今も続いている。酒造りが終わり、珠洲に帰ってきて松波で品評会があった。品評会の後は宴会が開かれ、内浦や珠洲の人と交流をしていた。能登杜氏組合は能登支部と珠洲支部がある。

Eさん（柏原、男性、82歳）

品評会があった。能登杜氏の若い人が年に1,2回集まって会を開く。夏には能登杜氏全体、県外からも杜氏、蔵人が集まって夏期講習会が開かれる。秋には珠洲市で日本酒祭りも開かれる。勉強は自分の蔵の杜氏に習っていた。当時、杜氏は酒造りについて自分で教えず、考えさせた。今はお互いに勉強し合わないと能登杜氏の発展はない。

・杜氏歴

Dさん（上稻荷、男性、82歳）

1948年に中学卒業後、蔵に入る1954年から2000年まで杜氏だった。ずっと滋賀の金亀（株式会社岡村本家）にいた。

Gさん（下稻荷、男性、75歳）

高校を卒業後、三重の酒蔵に入った（昔は石川県外の蔵に入る者は少なかった）後に、滋賀、石川県羽咋市の見砂酒造に入った。その後、滋賀に行ったが、病気で引退した。しかし門前の中野酒造に造りをお願いされ、11月～12月の造りだけ入った。

Bさん（宗玄、男性、72歳）

1958年に中学を卒業してから現在まで酒造りに関わっている。昭和30年代は鶴島、上戸、若山の人が杜氏になった。Bさん自身も滋賀県、福井県で杜氏をし、現在は金沢市の谷内屋酒造で杜氏をしている。前に努めていた小浜市の酒造が酒造りをやめてから金沢の谷内屋酒造に呼ばれ、今年で4年目になる。

Cさん（上八幡、男性、62歳）

1987年から宗玄酒造に14年間入る。13年目からは杜氏として働き始めた。杜氏になったの

は蔵人の中で1番蔵人歴が長かったからである。高校卒業後、石川島播磨重工、内浦町の建設会社で働いたCさんはまさか杜氏になるとは思っていなかった。

平成13（2001）年佐々木酒造10年（杜氏歴10年）、2012年北村酒造2年（杜氏歴2年）佐々木酒造での10年契約が切れ、能登杜氏組合の紹介で北村酒造へ。後進の育成をしている。

Eさん（柏原、男性、82歳）

初めは酒造りはしたくなかったが、知り合いの方に連れられて24歳で滋賀県の川島酒造に入った。滋賀県は8割が能登杜氏であった。後に、輪島市門前の酒造に2年、氷見の高沢酒造に2年、富山の福光にある前田酒造に3年、金沢の百万石に5年を経て、40歳前に滋賀県の吉田酒造で杜氏になる。その後、1974年から26年間宗玄に入り、吟醸指導に来てくれと、京都伏見の黄桜に6年間いた。宗玄酒造に帰ってきてほしいと言われたが、6年の間に生産数が減っており、2年をして宗玄をやめた後、2001年に神奈川の井上酒造に2年、そこで能登杜氏の農口杜氏にきれいな酒ではなく、能登流の酒を造れと言われる。その後、日本酒の卸売をしていた会社に2年、後、富山の福光に指導を頼まれて行っている。

3.3 宗玄酒造

宝立町宗玄地区には宗玄酒造がある。宗玄の酒造りの歴史は古く、祖先である七尾城主を務めた畠山義春の一族が、上杉謙信の城攻めに遭い、この珠洲に逃れて宗玄と改姓した明和5年（1768）に酒造業を始めている。宗玄の酒は甘いといわれているが、能登の「いしる」に代表される濃い味付けの郷土料理に寄り添って発展してきたためである。近年は食文化の変化に対応し、酒造りを行っている。

宗玄には古くからある明和蔵と10年前に新設した平成蔵の2つの蔵がある。製造量の多い普通酒は慣れ親しんでいる明和蔵で造り、冷蔵設備が完備され研究開発から製造、瓶詰めまでを最新の技術で対応することが可能となった。平成蔵では、高品質で繊細な吟醸系の清酒を造るなどの分離生産を行っている。

現在の杜氏は坂口幸夫氏が務め、能登杜氏の技を伝承している。宗玄の杜氏と蔵人は9月の末に集まり、作業場の掃除から始まる。10月に入ると仕込みが始まる。仕事が終わるのは5月10日ほどになり、それから作業場の掃除をする。

宗玄酒造で使用している酒米に関しては、山田錦、八反錦、石川門を酒造組合を通して確保している。

2012年9月から2013年2月にANAの国際線ファーストクラスに大吟醸が搭載された。また、神戸のモロゾフとの異業種連携により、日本で最初の日本酒ポンポン「宗玄大吟醸」を発売、日本で初めて開催された世界の有名シェフが集う「Cook it Raw」で宗玄が採用されるなどの取り組み

もある。

宗玄酒造では”隧道蔵”という、廃線になった旧能登鉄道のトンネルを再利用し、オーナー制度を設け、酒の熟成と管理を行っている。また、宗玄トンネルから隣地区の恋路駅までの約400mにレールを再設置し、「のトロ」の愛称でトロッコを走らせている。

4. 考察

これまで、主に石川県珠洲市宝立地区における酒造りについてみてきた。

まず能登杜氏の発祥についてだが、能登社氏の集団が形成された要因は、冬は雪のため農業が出来ないなどといった地域農漁業全体としての経済力の低さや弱さにあったことが見られた。ただ、これらの出稼ぎ杜氏を多く輩出してきた集落では、農業以外の就業場面がまだ少なかった戦後・高度成長期以前には、B氏やE氏の話に見られるように、中学を卒業するとまずは「長男は酒屋へ行くものだ」という雰囲気ができていたことも事実であったと推測される。また、自家農業を行っていても、あるいは将来杜氏になるつもりではなくても、とりあえず自家農業と両立可能な蔵人になることが、本地域の農家の跡継ぎには就業開始の一般的なスタートラインと考えられていたと見てよいであろう。このような行動は、地域全体の雰囲気や当時の労働市場の実態によるものであったと考えられる。そのように優れた酒造りの技能を古くから発達させてきた能登杜氏は、1903年に清酒の近代化政策下で能登杜氏組合を結成し、以来、今でも酒造技術の向上・研鑽のための講習会が続いている。

清酒製造にかかわる杜氏の動向についてだが、聞き取りを行った結果、主に杜氏の手配は酒造組合を通じ行われている。蔵人に関しては杜氏が気の合う人を選んでいる。宝立地区における杜氏は現在2人が県内、富山に1人、富山、奈良に1人ずつとなっており、特定の蔵で長年酒造りをする杜氏もいたが、複数の蔵に移りながら酒造りをする杜氏のほうがむしろ多かった。宗玄地区が1番多く2名、柏原1人、馬渡1人、南黒丸1人であった。また、宝立地区における蔵人の数は10数名程である。

杜氏になると、やる気も責任も増し、また給与も蔵人の時より高くなるため、多くの杜氏は杜氏職を継続している。実際、杜氏になると特別な理由が発生しない限り、高齢になるまで杜氏を務める場合が多い。調査杜氏の中でも全員が、一般に定年と言われる60歳を超えて杜氏を続けており、70歳を超えるまで杜氏を続けた、あるいは今でも続けている方も見られた。こうして高年齢まで杜氏を続けると、杜氏として酒造りに出掛けている冬場の農業は労働力不足となるため、このような世帯の農業は夏場の畑を中心としたものにならざるを得ない傾向が見られる。事実、Dさんの話からは、杜氏の留守を預かる奥さんも家の管理などで大変だったことがうかがえた。

5. おわりに

宝立地区の杜氏たちについて、実際に聞き取りを行った際の印象は、①杜氏たちは各人、人の上に立ち、人を指導しているような独特の風貌と見識と自信をもっていること、②若者がほとんどおらず、年輩者であること、③どんな質問にもよく答えてくれ、調査に協力してくれたこと、④穏やかで、積極的に自分たちの生活について話し出すことは少なく、かなり控えめな態度を多くの人たちがもっていたことなどであった。実際に聞き取りを行った際によく「能登の男はまじめで信頼されていた」という言葉を聞いたが、「能登はやさしや土までも」という能登を表現する際によく使われる言葉どおり、優しく、しかしどこかに酒造りに対する情熱を感じられた。

そうした能登杜氏たちも年々減少の一途をたどっているが、近年では社員や蔵元自らが杜氏を務めたり、女性の方でも酒造りに携わる蔵なども見られ、従来の季節感出稼ぎ者を雇い、酒造りを行うといった、酒造りの構造の在り方そのものが変化してきている。

最後に、今回の珠洲市宝立地区における酒造りの調査において、杜氏の皆さんを始め、地区的住民の方々、宗玄酒造株式会社の徳力社長に多大なお世話をいただいた。これらのご厚情に感謝したい。