

麴こうじではなく、糴こうじ それは見事な米の花

数十億、数千億という糴の中のほんの一花
(山田錦40%精米) Ⅱ写真集・大吟醸より

でこうじ
出糴直前の糴【撮影：河野裕昭】

12

平成21年



広報のと
第58号

平成21年12月1日発行

■発行：能登町 ■編集：広報情報推進課
〒927-1049
石川県鳳珠郡能登町字宇出津新1字197番地1

☎：0768-62-10000(代)
能登町URL：http://www.town-noto.shikawa.jp
Eメール：info@town.noto.lg.jp

去年 わらいでおさめた
今年 なにでしめくろつか
来年 おにがわらって

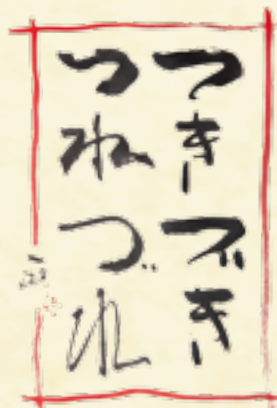
十二月
師走は、陰暦十二月の異称。
四極とも極月ともかく。
師へ僧・先生が走りまわるからは俗説。
歳の終わり(極)が転じてシハスとなった
というのは妥当なところらしい

夕飼の
朱琴の肴づくりの精根に報いるためにも
元気で草刈りをして雪掻きをして
日本中の地酒を
飲み干さねば・・・
一 柊



室谷一柊・朱琴・文音

平成18年、京都府美山町から能登町大箱に移住した抒情書家。遠島山公園「ハーモニーセンター」物語の第2章となる秋展は、1カ月間で延べ580人が来場。多くの人々が秋色の遠島山公園と芸術作品に触れた。



しわす
師走

能登に恋した
抒情書家
むらやいつしゅう しゆきん
室谷一柊・朱琴・文音
が描く能登の12カ月

抒情書家の生命は
山の水で墨を磨ること
抒情書家の生活は
便利を捨てて不便を拾うこと
抒情書家の信条は
芸術と生活の間に無理と無駄をなくすこと
抒情書家の希望は
不変でありつづけること

奥能登
に
抒情書家
あり
アトリエ
を
五友宿
という

特集

魂の一滴

『能登杜氏』

南部（県 岩手）、越後（県 新潟）、但馬（県 兵庫）と並び、

日本四大杜氏に数えられる職人集団。

その高い技術は『能登流』と呼ばれ、

これまで数多くの銘酒、名杜氏を生み出してきた。

この町は、現在も多くの杜氏がいる『杜氏の里』。

今年の冬も、全国各地で能登町の杜氏と蔵人が

酒造りに魂を注いでいる。

語り継いでいきたい。

全国に誇る能登杜氏が、魂を込めて醸す

一滴のすばらしさを――。

CONTENTS

米を醸す～日本酒ができるまで～

技を究める～能登杜氏農口尚彦～

能登流を伝える～杜氏組合現状と課題～

日本酒を楽しむ～日本酒の魅力再発見～

文化を生かす～杜氏の里のまちづくり～

米を醸す

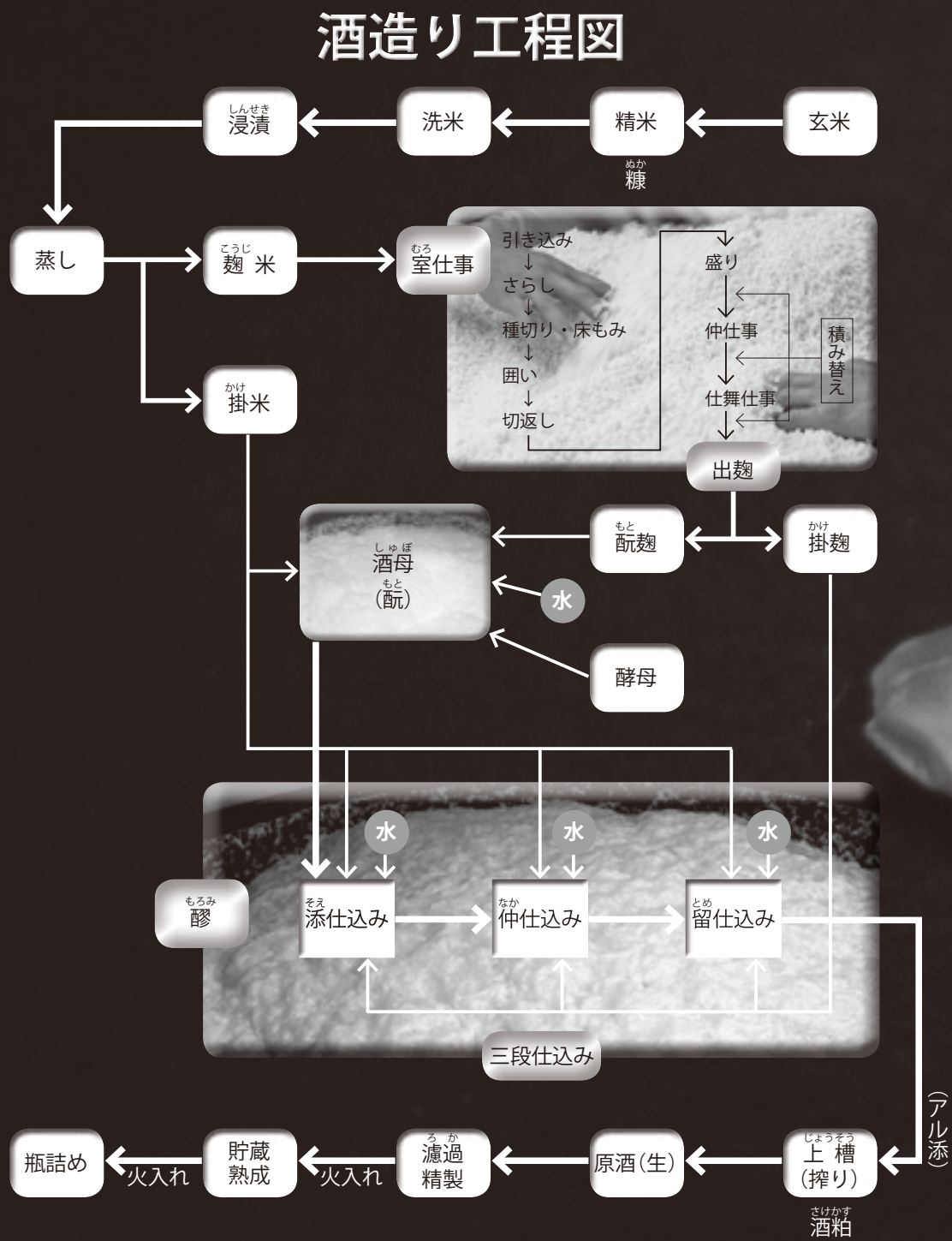
（日本酒ができるまで）

日本酒は世界に誇る 日本文化の結晶

米を糖化させてから発酵させる。日本酒文化は、日本に稲作が伝わった弥生時代、約二千年前から続いている。神聖な巫女が米を口で飲んで糖化させていた時代から、厳寒期に「麴」と「酵母」を使って造る現在の酒造りまで、時代と共に進化してきた日本酒。その長い歴史の中でも現在は、培われた技術、精米技術や化学的技術の発達などによって、最高の日本酒が造られる時代となっている。

ワインであればブドウの糖分を発酵に利用（単発酵）し、ビールは麦芽を酵素で糖化してから発酵させる（単行複発酵）。日本酒はタンクの中で米の糖化と発酵が同時に行われる「並行複発酵」という、世界中の発酵技術の中でも非常に高度な技術で造られる。二千年にわたって培われた高度なバイオテクノロジーを駆使して造られる日本酒は、日本文化の結晶とされている。

この日本酒を造る最高責任者が「杜氏」。「蔵人」と共に、秋から春にかけて蔵元（酒造会社）に入り米を醸す。繊細で複雑な工程の酒造りは、杜氏の経験と勘がその出来を左右する。

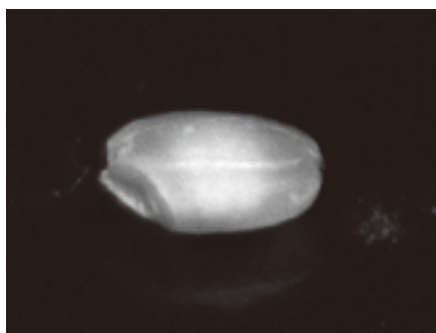


日本酒の原料である米 精米技術の発達が革命をもたらし

日本酒の原材料は米、米こうじ（麴）、そして水。どれだけ機械化が進んでも、日本酒が自然の恵みと杜氏や蔵人の技術で醸されることに変わりはない。

日本酒に使われる米は普段食べる米（飯米）とは違う「酒造好適米」（酒米）。代表的な品種は、山田錦や五百万石などで①米粒が大きい②中心部のデンプンが多い③粘り気が少ないなどが特徴だ。中でも兵庫県産山田錦が酒造好適米の最高峰と言われている。さらに現在は、全国各地で新しい品種が研究・開発されている。

「石川の米で石川の酒を造る」という夢を実現するため、石川県が10数年の品種改良を経て開発した酒造好適米



石川県が開発し、昨年初めて生産された酒造好適米「石川門」の玄米。中心の白い部分がデンプンの塊である「芯白（しんぱく）」

「石川門」。平成20年から栽培され、昨年は県内6つの蔵が石川門を使って日本酒を造った。

すべての作業の精度が 次の工程に影響する

酒造り最初の工程は「精米」。米を磨き、外側の余分な糠やタンパク質を取り除く作業だ。酒造りは昭和初期に酒米専用精米機が誕生して新しい時代を迎えた。40%精米などの高度な精米技術が、日本酒に革命をもたらしと言われている。

「精米歩合40%」は、米を60%削る。40%以下の場合丸二日以上かけてゆっくりと丁寧に精米される。精米歩合が小さいほど米の中心部だけを使うため「きれいな酒」になるが、その分原価も高くなる。日本酒のうま味成分に変わるタンパク質も少なくなるため、精米歩合が小さいうまい酒とは一概に言えない。

米はすべて洗米し、浸漬で水を吸わせてから甑という蒸し器で蒸される。一つ一つの作業が次の工程に影響する酒造りは、すべてにおいて高い精度が求められる。

酒造りは「一麴、二酛、三造り」 杜氏の経験と勘が最も発揮される「麴造り」

「一麴、二酛、三造り」と言われるほど、酒造りの中でも特に重要な工程が「麴造り」。蒸し上がった米を「室」と呼ばれる部屋に引き込み、麴菌を振りかける（種切り）。麴が完成する「出麴」までの約50時間は、厳格に温度と湿度が管理される。

原料である米の処理から麴造りまでの工程は、特に機械化がしにくい作業。杜氏の経験と勘が最も発揮される工程であり、この工程こそが日本各地の杜氏集団が独自に持つ高度技術である。

酒の母から生まれる 酛（もろみ）を三段仕込み

麴に水を加えて水麴を造り、蒸し米を入れる。そこに乳酸と酵母を入れたものが「酛」。酒の母と書いて「酒母」ともいう。酒造りに必要な酵母だけを増やすpH4という酸性の環境を作るために乳酸を加える酛が速醸酛。乳酸を加えずに温度管理だけで自然の乳酸菌を繁殖させ、pH4の環境を作る酛が山廃酛に代表される生酛と呼ばれる。

できあがった酛は、酛用のタンクに入れて3回に分けて仕込む。「添え仕込み」「仲仕込み」「留め仕込み」と呼



權（かい）を入れて酛をゆっくりとかき混ぜる。速醸酛は完成までに約2週間。温度を調節して糖化を進めたり、酵母を増殖させたりする

ばれ、それぞれの仕込み用に造られた蒸し米と麴米、水を加えていく。

「權でつぶすな麴で溶かせ」という格言がある。酛の中では、米の糖化と発酵が同時に進む「並行複発酵」が行われている。

純米酒以外は、酛の最後の段階で醸造アルコールを添加する。酒を増やすためではなく、味や香りを調和させるための添加であり、その量は決められている。

酒造りのクライマックスは「搾り」（上槽）。搾ることで酛を酒と酒粕に分離する。いつ搾るか。その瞬間を決めるのは杜氏の経験と勘だ。

技を究める

（能登杜氏農口尚彦）
のぐちなおひこ

日本酒業界、日本酒愛好家の中でその名を知らない者はいないという日本で最も有名な杜氏がこの町にいる。

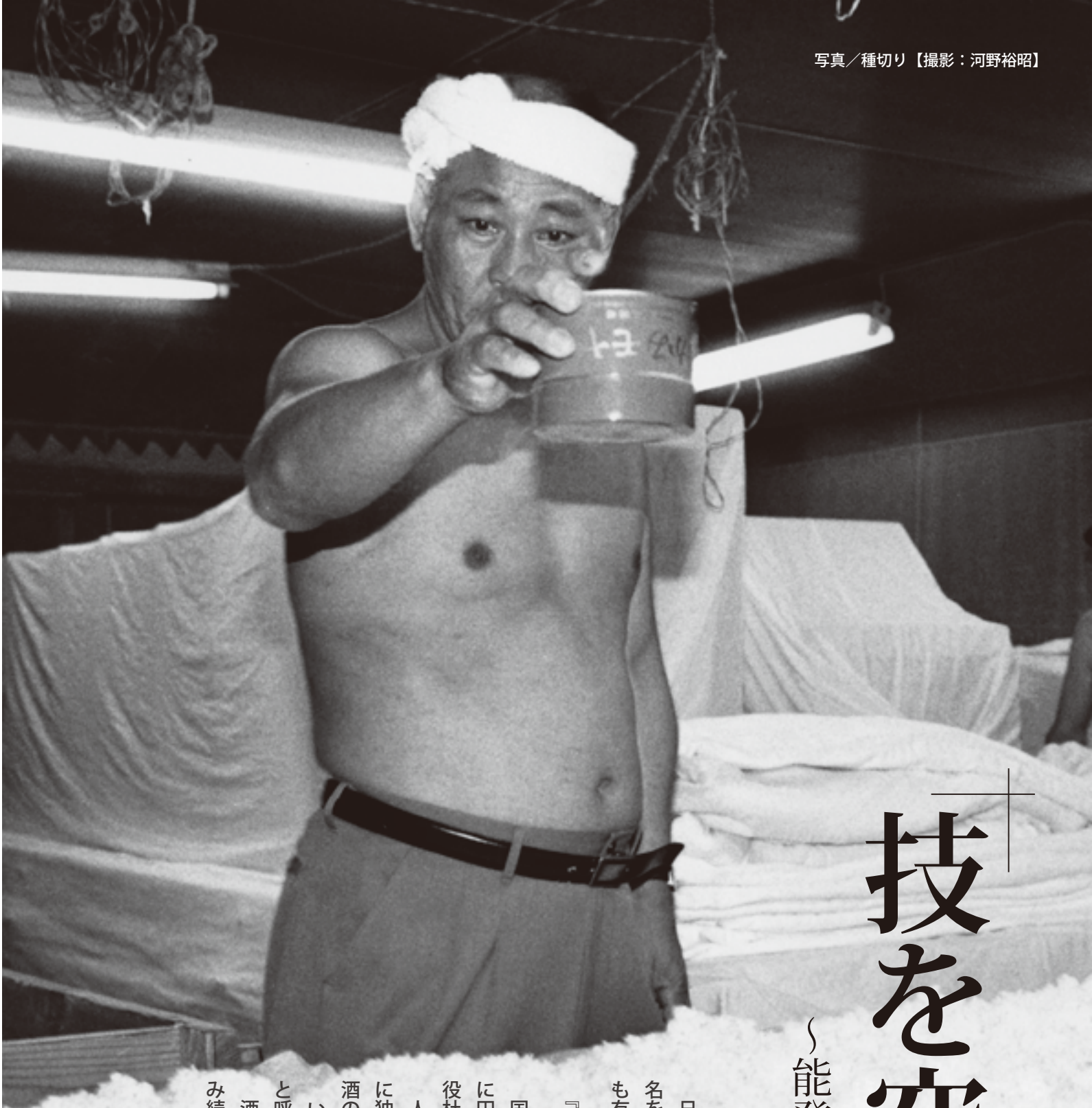
『能登杜氏農口尚彦』

国宝級とまで称されるその技術はさらに円熟味を増し、76歳を迎えた今なお現役杜氏として酒造りの最前線に立つ。

人並みはずれた努力で培った経験と勘に独自の化学的データを融合させ、日本酒の歴史を塗り替えた名匠。

いつしか農口杜氏は『酒造りの神様』と呼ばれるようになった。

酒造り一筋60年。技を究めるために挑み続けた農口杜氏の生き様に迫る。



自分が造りたい酒を模索した10年

「原料である米のうま味が感じられる酒が自分の造りたい酒」

農口尚彦杜氏（76）＝四方山＝の信条だ。そんな農口さんにも、どんな酒を造っていいのかわからない時代があった。

静岡県や三重県の酒蔵で12年修行を積み、菊姫合資会社（白山市）の杜氏となった一年目。農口さんは東海地方で学んだ「きれいな酒」を造った。

「香りも良いし味もきれい。今まで北陸にはなかった酒」と国税局鑑定官に褒められた。しかし、お客さんからは「薄い。水を足したのか」というさんざんな評価だった。

「酒は汗水垂らして働いてから飲む労働酒でした。汚いくらいに濃い酒がうまい酒。この時わたしは、飲む人のことを考えていなかったことを痛感させられました」と振り返る。

「杜氏になるまでは『自分で酒は造れる』と思っていました。しかし、自分の責任で酒屋の看板となる酒を造るとなったら、どういう酒を造ればいいのか分からなくなっただんです。頭の中が真っ白になりました」

その後農口さんは、『自分の酒』を

見つけるために試行錯誤を重ねる。2年目からは、後の農口さんの代名詞となる『山廃仕込み』を学ぶため、丹波杜氏のもとに6年通った。

「今振り返ると、わたしの本当の修行が始まったのは杜氏になってからでした。やっと自分の酒が造れるようになったのは杜氏になって10年目。それまでは毎年違う酒を造っていました」

蔵元と二人三脚で酒造りに魂を込める

祖父、父親が共に杜氏という杜氏一家に育った農口さん。

「父親は厳しい人でした。自分が杜氏になり人を使ってみて、なぜ厳しかったのかわかりました。しつても仕事も最初が肝心です。あとで直そうとしても、なかなか直らないものです」

松波新制中学校を卒業し、16歳で静岡県の山中正吉商店に麹係見習いとして蔵入り。酒造りの道に進んだ。

「最初の2年、同じ内浦出身の山森さんという麹係の下で、厳しく教わりました。そのおかげで今の自分があると思っています」

山中商店で4年間麹を学んだ農口さんは、麹以外のことを勉強するために父親が杜氏をしていた三重県の西井酒

造に酒母係として入った。

「父親の下で4年間。好きなことをやらせてもらいました。父親は自分に杜氏を継がせるつもりだったかもしれませんが、わたしはもっと勉強したかった。それで静岡の大村屋酒造に頭として行きました。頭として4年目が終わり、能登に戻っているときに菊姫の杜氏の話がきました。28歳の時です」

菊姫で農口さんは、後の人生を左右する大切な人と出会う。柳辰雄社長（当時）だ。農口さんを全面的に信頼し、農口さんもこの人の期待に添いたいと身を粉にして酒造りに励んだという。

「試行錯誤の10年でした。『うちに来れば必ずうまい酒が飲めるという商売をしたいんだ。杜氏、腕を磨いていい酒を造ってくれ』と社長はなんでもやらせてくれました。そのころ地方の小さい酒屋は、みんな桶売り（おけうり）（酒をその桶（かじ）に）していました。菊姫は絶対に見えぬ商売をしたい」という社長でした。そして『この杜氏が来たからうちの酒がうまくなった』とみんなに言うんです。わたしはその期待に応えるため、魂を込めて酒を造りました。あの人に農口尚彦という杜氏を育ててもらったんです」

菊姫の杜氏として36年。この間、全国新酒鑑評会で金賞を連続12回、通算

24回受賞した。そして当時、どの酒蔵も鑑評会のためだけに造っていた吟醸酒を東京市場に売り出し、吟醸酒ブームを作り出した。こうして菊姫の大吟醸は、世界に誇れる日本酒としてJAL国際線のファーストクラスで提供されるようになった。

何もかも違う環境で新たな挑戦

65歳で菊姫を定年退職。父親と同じ年齢で杜氏を引退するつもりだった。ところが杜氏としては脂がのっている時期。熱心に頼まれた鹿野酒造（加賀市）へ行くことを決意した。

「わたしは弟子たちに『杜氏は腕さえあればどこでも行ける』と教えてきました。水も米も設備も、菊姫とは何もかもが違う環境で、米のうま味を生かす『自分の酒』を造り、お客さんに恩返ししたいと考えました」

そんな農口さんも70半ばを過ぎ、そろそろ『引き際』を考えているという。

『杜氏一代酒一代』

その杜氏の酒は一代だけ、その酒を飲む人も一代だけという言葉。だが、農口さんが60年にわたって酒造りに込めてきた『魂』は、きつと受け継がれていくだろう。

「笹舟会^{させしゅうかい}の意見は、わたしにとって消費者代表の意見。わたしの酒の造り方に大きく影響しました」と農口杜氏が話す日本酒愛好会「笹舟会」。その代表幹事を務める作曲家小森昭宏さんが、今回特別に農口杜氏へのメッセージを寄せてくれた。（原文のまま掲載）

農口杜氏に贈るメッセージ

日本酒愛好会「笹舟会」

農口尚彦さんのお酒「菊姫 大吟醸」に出会ったのは、今から30年ほど前になります。

「『笹舟会』という日本酒愛好家の集まりがあるから行ってみないか」と慶應大学医学部の友人、相川貞男君に言われて、池袋の「笹周^{させしゅう}」へ参りました。当時の代表幹事、佐藤總夫さん（早稲田大学教授）をはじめ、20人ほどのメンバーの集まりでした。

「笹舟会」という日本酒愛好会は、立教大学の理論物理の方々が学校の帰り道にあった「笹周」という酒場で立ち上げた会です。当時はまだ「吟醸酒」というお酒はこの酒屋にも出回っていませんでした。国税庁主催の鑑評会^{かんひょうかい}

で金賞を取るためだけに全国各地の酒蔵が一生懸命に造っていたお酒が「吟醸酒」で、それを出してもらって飲もうと佐藤總夫さんの呼びかけで始まったのが「笹舟会」です。

はじめのメンバーが数学者であったということもあって、いまでも主要メンバーは数学関係者、コンピュータ技術者、それにわたしは作曲家で医者でございますが、はじめに紹介してくれた相川貞男君が数学好きの医者であったので、会に入らせていただくことができました。

入ってみると、作曲家と数学者はなんとなく肌合いが似ていて居心地がよく、すぐに作曲家仲間と世界的に有名な富田勲君を笹舟会に引き入れました。富田君は大の日本酒党で、農口さんの大ファンであります。



平成 21 年 2 月、農口杜氏を訪ねて

農口杜氏の酒との出会い

笹舟会に入っていたらいて、そこで初めて飲んだ農口さんのお酒は、思わず「エーッ」と声を出してしまうほどのカルチャーショックと申ししましうか、鮮烈な衝撃でした。

「こんな日本酒があったのか」「杜氏さんは誰なんだ」

そう思うと同時に、このお酒のとり

こになっていました。相川貞男君に「どうしてもっと早く、こんな良いお酒があるのを教えてくれなかったんだ」と言ってしまったのを覚えています。

笹舟会のメンバーに入っていただき、早速、農口さんのお酒仕込みを見学する「菊姫ツアー」と申ししましうか「農口ツアー」に毎年参加するようになりました。それから30年以上続きますが、今年度もそのツアーの予定を組んでいます。

初めて菊姫を訪ねたときに、農口さんがごくわずかに造っておられた山廃純米を試飲させていただいたことがありました。農口さんがおそろおそる「これはいかがでしょうか」と持つて来られた山廃を、まず佐藤總夫さんが飲み、「ん、これはいい」と言う、農口さんがとてもとれうれしそうな顔をなさったのが忘れられません。

農口さんの仕事ぶりを拝見して初めて驚いたのは、実に綿密にデータを採っていらつしやることでした。データ魔とでも言うべきでしょうか。まだコンピュータ管理のシステムが発達していないころです。

例えば洗米です。同じ大きさの竹箆^{かじ}に同じ分量のお米を入れ、ざーっと水があふれて流れ出ている樽に「よい、ハイッ」と箆を入れて、7、8人の研ぎ手が同時に研ぎ始めます。

農口さんはストップウォッチで一定時間を計って「上げてー」と号令。すぐに米が何グラム水を吸ったかを量ります。データより足りないと言いきで「ふーっ」と水を足します。あまりの綿密さに本当にびっくりしてしまいました。

随所にその綿密な計算がなされてい

るのに驚いたのですが、そのようにベストの状態になるよう仕込んでも、どんなに同じ状態になるように仕込んでも、樽ごとに違ったお酒ができるというのが不思議で神秘的ですし、皆を魅了するところなのだと思います。

作曲と酒造り

わたしは作曲家です。曲想を音符に託して、五線紙に書いていきます。書いた曲は皆さんに聴いていただいて初めて楽曲となるわけで、そこには必ず

演奏家が必要になってきますし、演奏会場のホールが必要になります。レコードやCDならば、録音録画のスタジオが必要になります。その結果は、どこのホールで演奏したか、天気は良かったのか悪かったのか、お客様はどんな人たちだったか、指揮者は誰だったのかによって全く違った出来上がりになることもあるのです。

同じ酵母を使っても、同じ温度管理をしても、ほとんど同時に仕込んでも、タンクごとに微妙に異なったお酒が出来上がるのと似ているように思えるのです。

ほかの人には造れない

わたしは作曲家であり外科の医者でもあります。医者は人様の命にかかわる、とても大事な仕事です。ですから、例えば「ちよつと今日は体調が優れないので、誰かに手術を代わってもらえませんか」と言えば、必ず代わってくれる医者がいるのですが、作曲家はそうはいきません。「今度リサイタルをやるのですが、体調が優れないので曲を代わりに書いてくれませんか」などということはありえませんが、誰もそのようなことは考えないでしょう。小森昭宏の曲は、わたしにしか書けないのです。

農口さんだって同じです。農口さんのお酒は、ほかの人には造れないのです。多くの人たちが農口さんのお酒を待つております。飲みたいと言っておりま。

どうぞ、いつまでもご健康で、お酒造りにご尽力ください。期待しております。

作曲家／笹舟会代表幹事

小森昭宏さん



こもり・あきひろ／作曲家・外科医師

昭和 6 年、東京都神田駿河台生まれ。昭和 32 年慶應義塾大学医学部卒業（外科医）、昭和 45 年オリジナル・コンフィデンス編曲賞受賞（黒ネコのタンゴ）、平成 10 年サトウハチロー賞、下総院一賞、東京都児童演劇賞個人賞（あらし^{（あらし）}のよるに）受賞。（注）日本童謡協会理事、（注）日本歌謡振興会理事、（注）日本外科学会会員、音楽三田会会長、日本酒愛好会「笹舟会」代表幹事

〈主な作品〉

- ・オーケストラ曲 音楽物語「窓際のトットちゃん」ほか
- ・童謡 「げんこつやまのためきさん」「おにぎりころりん」ほか多数
- ・舞台のための作品 「あらし^{（あらし）}のよるに」ほか多数
- ・NHKテレビ 「ブーフォーウー」朝ドラマ「いちばん星」など多数
- ・テレビアニメ 「名犬ジョリイ」「勇者ライディーン」ほか
- ・オペラ 谷川俊太郎台本「くさびら」「うつぼさる」、別段実台本「羽衣」
- ・ピアノ編曲 「ぬいぐるみのゆめ」など
- ・編曲 「黒ネコのタンゴ」

このほか、吹奏楽曲、舞踊曲、合唱曲、歌曲、ピアノ曲など多数

農口尚彦
(常きげん)

杜氏の流儀

対談 能登杜氏四天王

中 三郎
(天狗舞)

農口尚彦 杜氏

【のぐち・なおひこ】

能登杜氏四天王の一人。常きげん（鹿野酒造・加賀市）杜氏。昭和24年、16歳で山中正吉商店（静岡県）に蔵入り。西井酒造（三重県）、大村屋酒造（静岡県）を経て、36年から菊姫合資会社（白山市）の杜氏。平成10年から鹿野酒造。全国新酒鑑評会金賞を通算25回（連続12回を含む）受賞。吟醸酒と山廃仕込みの第一人者として、18年に「現代の名工」。19年に「黄綬褒章」を受章する。四方山在住、76歳。

酒は「できるもの」でなく「造るもの」。

せん。この『うま味』がある酒が日本酒なのです。あとはどこまで値段を下げられるかだと思います。

農口 キレイな酒はあらがやすいんです。うま味のある酒は味に幅がある。そして飲んでうまい。舌で感じるうま味とものを通ったときに感じるうま味。甘みではなく米のうま味です。香りは酵母で決まりますが、うま味は麴で決まります。だから麴造りが大切なんです。

中 味のあるキレイのいい酒を造るために山廃をやっています。山廃は米のうま味を引き出し、酸が出るのでキレイがいいんです。この酸の感じ方は味覚の中でも一番ばらつ

きます。同じ酒でも酸の感じ方の違いで甘いという人もいれば辛いという人もいます。一番うまいと感じさせるバランスがどこをつかむのが杜氏の腕です。

―能登流酒造りについて。

農口 わたしが杜氏になった時代は、南部流、越後流や丹波流など地域ごとの流儀がありました。しかし、級別審査と桶売りでどの酒も混ぜて売るようになり、地域の個性というものがなくなっていました。

能登流の原点は昔の宗玄の酒です。米を溶かして、濃くて米の味がする酒。うちの

父親は能登流の酒を造る人でした。

中 今は情報がすぐに伝わり、米や酵母が全国どこでも手に入ることでも流儀がなくなつた原因だと思います。

農口 今でも南部や新潟はキレイな酒で、北陸の酒は味のある酒。西の方へ行くと甘くなるという特徴があります。米も水も違う、まして気候も違う地域で造る日本酒は地域ごとに個性があつて当然であり、それが日本酒の文化であり伝統なのです。

今年、東京の小売りから『能登杜氏の酒なら売る』と言われました。わたしはこの時、「能登杜氏の酒」が市場からどういうイメージを持たれているのか、どんな酒を期待されているのか、みんなで考えなければならぬと感じました。

中 わたしも4、5年前に能登杜氏組合の夏期講習会を原点に戻そうという話をしま



中 三郎 杜氏

【なか・さぶろう】

能登杜氏四天王の一人。天狗舞（車多酒造・白山市）醸造総括。昭和32年、20歳の時に山中正吉商店（静岡県）に蔵入り。28歳で杜氏となる。46年から車多酒造の杜氏。全国新酒鑑評会の金賞を通算18回受賞（連続11回を含む）。吟醸酒のほかにも、山廃仕込み純米酒の製法を確立。技術の伝承に貢献したとして平成17年、能登杜氏として21年ぶり二人目となる「現代の名工」を受賞。越坂在住、72歳。

「和醸良酒」。蔵人の和で良い酒を醸す。

『能登杜氏四天王』。全国に名をはせる4人の杜氏は、満寿泉の三盃幸一（珠洲市）、開運の波瀬正吉（故人、白丸）、常きげんの農口尚彦（四方山）、天狗舞の中三郎（越坂）。いずれも全国新酒鑑評会などで数々の実績を重ね、能登杜氏の名を全国的に高めた名杜氏だ。今回、蔵入りを控えた四天王の二人に、酒造りにかける思いを聞いた。

―農口杜氏、中杜氏の関係は。

中 わたしは20歳のときに酒造りの道に進みました。そのころ、農家を継ぐためには農閑期に出稼ぎするしかなかったんです。最初は地元の酒蔵に嫌々行きましたが、3カ月たつて『どうせ酒屋に行くなら大きい方がいい』と静岡の山中正吉商店に行くことにしました。

―二人が造る酒の特徴は。

農口 市場のニーズは常に変化します。そ

山中正吉商店では以前働いていた農口さんの仕事ぶりをよく耳にしていた。『早く杜氏になりたい』と思った自分の最初の目標が農口さんでした。農口さんが自分の目標であることは今も変わっていません。

農口 山中正吉商店の総杜氏だった山森さんから中君を頼むと言われ、天狗舞に中君を紹介したんです。中君が杜氏となつてからの天狗舞は酒も変わり、売り上げも伸びました。世話した人間として自慢でしたね。

のニーズを把握し、お客さんに飲んでもらい喜んでもらえる酒を造ることが杜氏の仕事です。今、全国の酒蔵では良い酒を造ろうとして酒の原価を上げ、高級酒ばかりになっていきます。高級酒だけでは市場は広がれません。日本酒を守るためにも、大衆の酒として安くてうまい酒が必要です。

中 一時期は、飲みやすい酒ということで、精米を上げたキレイな酒ばかりでした。わたしや農口さんの酒はその逆で、うま味を出す酒。それが今市場で受け入れられています。若い人から『日本酒がこんなにおいしいとは知らなかった』と感動されることもあります。味のないものに感動はありません。



仲間でありライバル 切磋琢磨し、その技を究める。

した。鑑評会に入るための研修ではなく、「能登流の酒はこれ」というのを確立できればと思います。

農口 杜氏組合も改革が必要です。鑑評会に入る酒を造っても市場では受け入れられません。近年、鑑評会で金賞に入る酒は香りが重視され、春にピークを迎える酒です。それでも若い人は金賞がほしい。それ自体は悪いことではないです。吟醸の勉強は6月の吟醸研究会で話をして、夏期講習会では市場ニーズを把握する研修や、能登杜氏の酒として求められている酒をどう造るかなどを研修するべきです。

わたしは杜氏としてもう長くはないですが「能登流」というものをしっかりと残したいという夢があります。そのためにできるだけのことをやろうと思っています。

―若手の育成について。

中 天狗舞は今年から蔵を一つにして岡田（謙治）を杜氏としています。わたしは醸造総括という立場です。岡田は早い時期から後継者になるよう育ててきました。ただ天狗舞のやり方しか知らないの、視野が狭いということがあります。

杜氏になるまでに蔵をいくつか代わって、いろいろなやり方や経営者の考えに触れることも大切です。それが自分の対応力になります。今年は自分が外から天狗舞のやり方を見て、指導することで岡田の視野

を広げたいと考えています。

岡田は人間味も良く、感性も豊かなので心配はしていません。あとはもっと「やんちゃになれ」と言いたいですね。そしてわたしよりも、もっと味のある酒を造ってほしいと思います。

農口 わたしの造った酒に出合い、こんな酒を造りたいと飛び込んできた若い弟子たちがいます。酒は杜氏一人ではできません。酒造りは人造り。杜氏の考えを理解し、きつちりと仕事ができるよう育てています。

―杜氏という仕事について。

中 酒を飲んでくれる人がいて、杜氏という仕事があります。そして飲む人に喜んでもらえる酒が良い酒です。わたしのモットーは「和醸良酒」。蔵人の和がなければ良い酒はできません。今年も「一年生」の気持ちで蔵入りするつもりです。

農口 日本酒は「できるもの」ではなく、「造るもの」です。米の状態は毎年違います。米が違えばそれに対応して同じ味になるように造らなければなりません。だから杜氏には経験が必要なのです。そして杜氏にとって最高の褒め言葉が、飲んだ人からの「うまかった」という一言です。

日本酒は日本の文化です。日本酒を造る人、売る人、飲む人それぞれが、日本酒の文化を守るという意識を持つことが大切なことだと思います。



写真：大吟醸の泡音を聞く波瀬杜氏
撮影：名智健二© 2002

『天下一の杜氏』と称された能登杜氏四天王 は せ し ょ う き ち 波瀬 正吉

（平成 21 年 7 月 16 日没・享年 77）＝白丸＝

③酸度の低いすっきりした酒―を杜氏としての公約に掲げたという。

波瀬杜氏の酒が売れ出したのは50年代から。「石の上にも3年」というが、わたしの場合は10年だった」とのちの講演会で振り返っている。

杜氏として41年、この間名古屋国税局清酒鑑評会21年連続入賞、全国新酒鑑評会で16回の金賞を受賞するなど数々の実績をあげ、日本を代表する杜

氏の一人として多くの日本酒ファンを魅了してきた。

『開運』の最高級酒『能登流・波瀬正吉』。酒の名称に杜氏の名前を付ける先駆けとも言われ、『能登流』の文字に波瀬杜氏の能登杜氏としての誇りが表れている。

一昨年には職人として静岡県知事賞を受賞。来年には『現代の名工』にも選ばれる予定だった。

「とにかく酒造りが好きな人。今年も病気を治して蔵に行くつもりでした」と杜氏をしのぶ妻の豊子さん。

「普段はきさくな性格で、若い杜氏さんからも『波瀬さん、波瀬さん』と慕われていました。でも酒造りは頑固。手首の骨が折れて入院が必要な時にも、『我慢強いのが能登の男』と腕全体をボルトで固定して、酒造りを続けたこともありました」と振り返る。

波瀬杜氏は、独自の酵母を開発したり、コンピューターを使いこなしてデータを入力したりするなど、蔵を訪れる関係者を驚かせることも多かったという。

「主人はよく、『数字はデータで残すことができては文章にできない』と話していました。それでも今年は、主人が残したデータで良い酒ができると信じています。亡くなってから一度だけ『酒屋に行ってくる』と話す主人の夢を見ました。今ごろは静岡の酒屋に行つて、頑張っている蔵人たちを見守っていると思います」

『杜氏の神様』『天下一の杜氏』と称された能登杜氏・波瀬正吉。その名は、魂を込めて醸し続けた酒と共に多くの人の心に刻まれている。

農口杜氏、中杜氏と共に能登杜氏四天王と呼ばれた名杜氏、波瀬正吉さんが本年7月16日に亡くなった。

18歳で酒造りの道に進んだ波瀬さんは、静岡県御殿場の蔵で10年、輪島市の蔵で7年修行を積み、昭和43年から静岡県を代表する銘酒『開運』の杜氏となった。

波瀬さんは①女性にもたくさん飲んでもらう酒②食事をしながら飲める酒



10月6日、酒の神様をまつる松尾神社（松波）で能登町支部の「例大祭」が行われた。蔵入りを目前に控えた西尾宏一支部長ら杜氏20人が、今年の酒造りの無事を祈願した



108年前から続く夏期酒造講習会。今年は8月19日から3日間、能登町役場で開催された。杜氏や蔵人ら約200人が国税局鑑定官や杜氏の講義を受けた

伝統の能登流酒造りで全国的な名声を高める

明治39年、蔵元相互の連絡と酒造従事者の統制、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」を大正4年4月に開催。今年105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。

大正10年9月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。能登杜氏の最盛期は昭和初期。昭和2年に402人の杜氏と1644人の蔵人が全国の酒蔵に出かけたという資料が残されている。

能登杜氏組合は、酒造従事者の就労あっせんや労務管理などの事務のほか、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」の伝承に努めてきた。

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



伝統ある「第105回能登杜氏自釀清酒品評会」は4月21日、内浦スポーツ研修センターで行われた。吟醸酒の部には63蔵から127本が出品され、国税局鑑定官らが香りや味のバランスなどを審査した

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」と言われるほどに全国的な名声を高めた。

後継者不足と高齢化 次代の杜氏への期待

厳寒期の肉体労働。経験と勘が必要な職人の世界。酒造りは厳しい。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。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10年前と比較して約40%も落ち込んだ。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。

かつての級別表示から、吟醸酒や純米酒などの特定名称表示に変わり、多様化してきた一方で、酒米や酵母の流通によって地域ごとの特徴が失われつつあることも事実だ。

「能登流とは何か」
若い杜氏たちは今、新しい時代の「能登流」を模索している。杜氏組合というネットワークを生かした、今後の活躍が期待される。

能登流を伝える

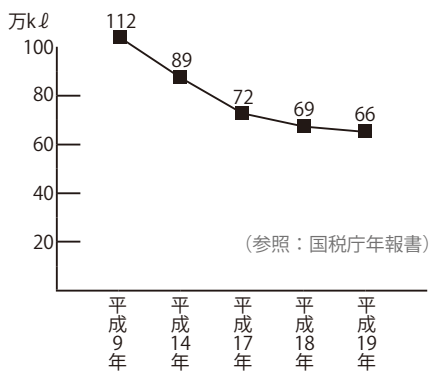
杜氏組合現状と課題

日本を代表する酒造り集団、能登杜氏。江戸時代から「能登衆」と呼ばれ、ほかの杜氏集団とは異なる独自の酒造技術を伝承していったという。

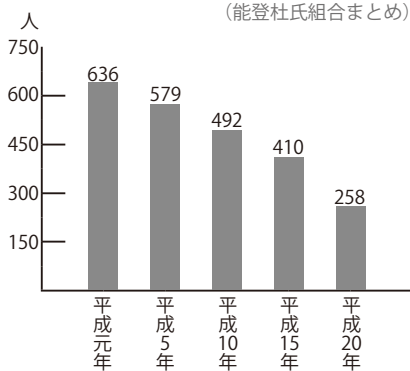
その杜氏や蔵人らをまとめる組織が「能登杜氏組合」。その原点は今から108年前、明治34年8月に開催された「酒造講習会」にある。この酒造講習会をきっかけに、能登杜氏の酒造技術は飛躍的に向上。その高い技術は「能登流酒造り」と称されるようになった。

酒造技術の向上と人材育成に大きな役割を果たしてきた「能登杜氏組合」の現状と課題を探る。

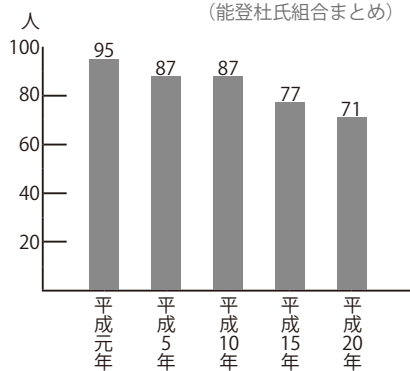
清酒販売（消費）数量の推移



能登杜氏組合酒造従事者（杜氏以外）



能登杜氏組合酒造従事者（杜氏）



高校、大学と農業を学び、20歳でタバコ農家を継ぎました。うちの隣の畑が天狗舞杜氏の中三郎さんの畑で、中さんから「冬場に酒屋の仕事があるから」と誘われたんです。その冬はほかにやることもあり、翌年から車多酒造に酩係助手として蔵入りしました。最初は酒についてまったく分からず、単なる『冬場の仕事』としか思っていました。

3年目から酩を任されるようになり、ほかの部署も経験しながら26歳で副杜氏に、27歳で杜氏となりました。そのころ天狗舞は石蔵と新蔵という二つの蔵があり、わたしは新蔵を任せました。

中さんはつねね「酒造りで一番大切なものは麴」と教えてくれましたが、わたしは酩係が長く、麴をしつかりと勉強していませんでした。中さんから「まずは麴を勉強しろ」と言われ、5年間は徹底的に麴を勉強しました。

杜氏になって苦労したことは、人の使い方です。杜氏はすべての工程を把握しますが、実際の作業は蔵人がします。わたしより年配の方に、動いてもらうよう指示することは大変でした。

この時考えたことは、中さんの人の使い方でした。中さんのやり方は注意するポイントだけを話して、あとは担当に任せます。責任を与え、ずれてくれば理由

を説明して納得させてから修正させる。酒造りだけではなく、杜氏としての人の使い方も教えてもらいました。

今年から蔵が一つとなり、わたしが杜氏となってすべてを管理しています。これまで中さんが築いてきた天狗舞の酒は、山廃仕込みが主流で味のある酒。わたしが目指す酒も味があつてうまいよう中さんの造りを100%継承して『自分の酒』を造っていききたいですね。

新しいことにもチャレンジしています。3年前に「天狗舞とはひと味違う酒を造りたい」という専務とわたしが相談して『五凜』という酒を造りました。飲みやすく味わいのある酒でお客様の評判も上々です。山廃の酒は好みが分かります。飲みやすくて味のある酒が今の時代に求められているのかもしれない。

酒造りは、造り手次第で無限に可能性を追求できる仕事です。今年で22年たちましたが、健康であれば50年以上続けられます。まさに酒造りはわたしの人生となりました。わたしに酒造りを教えてくれた中さんは、もう一人の『親父』です。最初に出会った杜氏が中さんで本当に良かったと思っています。

中さんの酒造りを100%継承しながら『自分の酒』を造っていききたい。

天狗舞(白山市)杜氏

岡田謙治

【おかだ・けんじ】

石川県立農業短期大学を卒業後、実家のタバコ農家を継ぐ。21歳で天狗舞に酩係見習いとして蔵入り。27歳から杜氏となり、二つの蔵のうち一つを任される。全国新酒鑑評会金賞を3回受賞。明野在住、43歳。



杜氏として2年目に造った普通酒が、能登杜氏組合の品評会で1位となる県知事賞になりました。まぐれだと分かっていてもうれしいもの。蔵元も本当に喜んでくれました。

この入賞で「この仕事を天職としてやっていける」と感じました。今思うと、あと数年何も評価されなければ杜氏をあきらめていたかもしれません。

次の年も普通酒の部で1位となり、先輩杜氏から「品評会の長い歴史の中で、普通酒の2年連続は聞いたことがない」と言われました。お客様に一番飲まれる酒が普通酒。その酒が高く評価されたことで「自分のやっていることは間違っていない」と自信につながりました。

わたしが蔵人になったのは38歳の時です。勤めていた問屋の社長を蔵元である数馬酒造社長が兼ねていて「空きができたら蔵で働かせてほしい」とお願いしていました。

蔵元からは「やるからには杜氏を目指せ」と言われました。その時の杜氏は立吉たちきちさん。立さんの下で7年間、酒造りを学びました。

8年目の造りが始まる直前に立さんが不慮の事故で亡くなり、一年だけ恋路の萩原忠はぎわらただしさんが杜氏でした。

「次は自分にやらせてほしい」と蔵元に申し出ました。杜氏になるなら一年でも早い方がいいと思ったからです。蔵元は失敗を覚悟したかもしれませんが、杜氏を任せてくれました。

最初は立さんの残したデータを参考に迷いながらの酒造りでしたが、立さんが自分を導いてくれました。タンクを冷やす水の量で悩んだときに限ってホースに足を引っかけたり、いつもは鳴らない音が鳴って確認不足を知らせてくれたり。「立さんが教えてくれている」と感じることで何度も起こったんです。

杜氏として6年目を迎えた今でも、立さんの存在を感じています。蔵に一人で寝泊まりしても、さみしく感じたことはありません。

蔵入りしていない時期は米を作っています。春に苗を植え、夏に稲を育て、秋に収穫。冬は蔵入りしてその米を醸す。わたしは今、米を中心にした自然のサイクルの中で、充実した日々を送ることができています。

酒造りのすべてを任される責任、その蔵の長としての誇り、評価されることで得る自信。杜氏は本当にやりがいのある仕事です。自分にこの仕事を任せてくれた蔵元に感謝しています。

四家裕

竹葉(能登町)杜氏

【しやけ・ゆたか】

平成7年数馬酒造の蔵人となり、二人の杜氏に学ぶ。16年から杜氏。20年全国新酒鑑評会銀賞。18・19・20年金沢国税局酒類鑑評会優等賞。17・18・20年能登杜氏組合自醸清酒品評会(普通酒の部)石川県知事賞。藤ノ瀬在住。52歳。



杜氏は本当にやりがいのある仕事。

自分に任せてくれた蔵元に感謝している。

Yutaka Shiyake • CHIKUHA

INTERVIEW 次代を担う若手杜氏

金七 お酒は舌やのどで味わいを感じたり、鼻で香りを楽しんだり、温度の変化を楽しんだりすることが出来ます。今日は、地元にある酒蔵の協力で、いろいろな個性のお酒を6種類用意しました。ぜひ日本酒を楽しんでください。

①大江山大吟醸

金七 このお酒はアルコール度数が高めなので、冷やだけでなく、ロックもお勧めです。大吟醸は香りが強いので食事と合わせるよりは、食前酒向きでしょうか。

西 こんなに美味しいお酒は初めてです。ロックもいいかもしれないですね。

船下 主人(ベン・フラット)は、いしりスーヴに入っているミルクとお酒が合うのかと話していましたが、すごく相性が良くてびびりました。

②大江山「つづらの波」吟醸酒
金七 能登海洋深層水を使った吟醸酒で、お酒を良く知らない人にも勧めています。

ベン これは最初のお酒より香りは少ないけど、軽くてドライ

日本酒を楽しむ

同じ米や水を使ってもまったく違う酒ができる。

お酒の中でも特に複雑な工程で造られる日本酒。その魅力の一つが味わいや香りのバリエーションだ。

今回、お酒を提供する機会の多い6人に能登町の地酒を飲んでもらい、日本酒の魅力を再発見してもらった。

ですね。違いがあってもおもしろいです。

玄田 飲みやすいお酒で、すつ

と入ってくる感じがします。料理を食べた後に飲むとまた違います。料理と酒が合うと、料理が酒の味を引き立てるような感じがします。この酒はチーズと合いました。

船下 ワインには味を表現する

用語がたくさんありますが、日本酒の場合はどうですか。

金七 一般的には、濃厚かスツキリかと甘口か辛口かという基

準があります。あとは酸度とかアルコール度数も味に影響してきます。

本間 ラベルには日本酒度とい

う数字があつてプラスなら辛口、マイナスなら甘口と言われている。飲む人の体調によっても感じ方は違います。売る立場としては、どんな香りがいいということもラベルに書いてあれば役立ちますね。

③竹葉山廃仕込み純米酒
金七 山廃は昔ながらの製法

で、普通のお酒の2倍以上の日数をかけて造ります。個性的な香りがして、好みは分かれるかもしれませんが。今回は常温で飲んでみてください。

西 「酒やな」という日本酒本来の米の香りがします。味もおいしいですね。

玄田 前の二つとも香りが全然違いますね。わたしが料理に出している酒に近い感じで、酒らしい酒だと思います。

ベン この味は川魚に良く合うかもしれませんね。

地元酒蔵から提供してもらった

能登町の地酒

(右から)

大江山 大吟醸

大江山 つづらの波吟醸酒(能登海洋深層水使用)

竹葉 大吟醸古酒 5年熟成

竹葉 山廃仕込み純米酒

谷泉 純米酒

谷泉 直蔵 大吟醸生原酒



本日のおしながき

①、いしりポテトスープ

②、くるまだいとかんばちの

カルパッチョ

③、チーズ3種

白カビのチーズ

ブルーチーズ

クリームチーズ

④、生ハム

⑤、自家製クラッカー

⑥、こんなあじのぬかと

アオリイカのじざ

⑦、和らぎ水

⑧、能登町の地酒

竹葉

大江山

谷泉

ベン・フラットさん

民宿ふらっと(オーナーシェフ)
波並在住・44歳

玄田泰輔さん

げんだ・やすひろ
やなぎだ荘(支配人)
布浦在住・48歳

西 慶子さん

にし・けいこ
居着屋 風来坊(女将)
宇出津在住・46歳

金七聖子さん

きんしち・せいこ
松波酒造(若女将)
松波在住・33歳

本間雅彦さん

ほんま・まさひこ
本間百貨店(専務)
柳田在住・44歳

船下智香子さん

ふなした・ちかこ
民宿ふらっと
波並在住・39歳

能登杜氏の酒は芸術品。
全国に自慢できる酒を
地元を知ってもらいたい。



JA 内浦町
はなばたひさかず
花畑壽一組合長

町出身杜氏の自慢の酒が並ぶ 直売所「おくのといち」

この町が日本に誇れるものは何かと考え、能登杜氏の酒を並べることにしました。杜氏さんには「能登杜氏の酒は芸術品。自慢できる酒をもってきてほしい」とお願いしました。展示することで町のPRにもなると思っています。地元で売



れると杜氏さんも喜んでくれますし、晩酌や贈答用に買っていく人も増えてきています。

地元能登杜氏の酒が並ぶ「こだわりの銘酒」コーナー



日本酒は、イタリアン以外にもいろいろな料理に合わせることができる

ベン 舌で感じる味のどの感じが違います。あとでピリッと来る感じもあっておもしろい味だと思います。
船下 ワインと一緒に余韻があります。フィニッシュが長いお酒ですね。
金七 5年熟成でこ

金七 同じお酒であっても飲む人の感覚の違いでまったく違う印象が出ます。お酒は嗜好品なので、飲んだ人がおいしいと感じてもらえればいいんです。料理によって、お酒を変えたり、器を変えたり。酒蔵としても日本酒をもっと楽しむ方法を提案していきたいと思っています。今日は、お忙しい中ありがとうございます。

(40度前後)にしてみました。
西 少し温めるだけでより米の香りがふわつとしますね。
船下 このお酒は優しい感じがしてわたしは好きです。
ベン 温めると香りが良くでますね。このお酒には焼き魚が合います。
船下 寒い国では赤ワインを温

めるところもあります。これは日本酒のような食中酒ではなく、寝る前に体を温めるため少量飲むというワインです。
⑥竹葉「大吟醸古酒」5年熟成
金七 最後は長期熟成酒です。このお酒は大吟醸を5年熟成させた古酒です。

の味だと、すぐスッキリしていると思います。いい甘みを感じて、最後に辛みがピリッとくる感じでしょうか。
西 わたしも辛みを感じます。もっとうまく表現したいのですが、もう少し日本酒の勉強をしないとダメですね。

ベン 日本酒はどう保存すればいいんですか。
金七 空気に触れると酸化するので、早めに飲むか、余ったところを冷蔵所など日光が当たらない場所です。昔はよく一升瓶を新聞紙でくるんで台所の涼しいところに置いていました。
本間 温度変化が少ない場所が一番だと思います。以前、小売り仲間たちと廃止になった能登線のトンネルで貯蔵したらおもしろいのではないかと話し合ったこともあります。

④谷泉「直蔵」大吟醸生原酒
金七 次は生原酒です。日本酒は普通、貯蔵前と出荷前の2回火入れ（加熱殺菌）をします。このお酒は瓶詰め前に一回だけ火入れたお酒です。
西 香りが独特で、コクの強さを感じます。
金七 原酒には荒々しさがあって、味の広がり強く感じるかもしれません。日本酒好きにはこの個性がたまらないという人もいますよ。

これくらい濃厚だと、ぬかを使っている今日のピザは合いますね。日本酒への意識が変わってきました。
玄田 香りは一番強いですね。この酒には油っこい料理が合うかもしれません。
ベン このお酒は香りも強くてすごく違います。日本酒のバリエーションの豊かさに本当に驚きますね。
⑤谷泉純米酒
金七 次は純米酒です。ぬる燗



ききちょこの蛇の目は日本酒の色味を見やすくするもの



玄田泰輔さん
(公共宿泊施設)

わたしは今まで、魚料理には日本酒という考えはありませんでした。今日はチーズやピザにも日本酒が合うことに驚き、日本酒に対する考えが変わりました。施設で日本酒の飲み比べをしていますが、これからもっと積極的に提案していこうと思います。



船下智香子さん
(民宿)

このような機会がなかったら、日本酒の世界に足を踏み入れることはなかったかもしれません。日本酒とイタリア料理のコラボを企画したいですし、お店でも出せればと思います。日本酒に限らず、能登のことを能登に住むわたしたちがもっと知るべきですね。



本間雅彦さん
(酒類販売)

商売柄いろいろな酒を売っていますが、今回参加して日本酒は奥が深いとつくづく思いました。地元の小売りとして、もっと地元の酒が売れてほしいと思いますし、売る側としてもしっかり説明していきたいと思います。いろいろな料理に合う日本酒は最高です。



金七聖子さん
(酒蔵)

今日は本当に楽しい時間を過ごすことができました。初めて会った人とも日本酒があればその距離が近づきます。楽しく、そしておいしく食事をするために飲むお酒が日本酒です。いろいろな人に料理と日本酒を楽しむ機会をつくっていききたいと感じました。



西慶子さん
(居酒屋)

普段は焼酎しか飲んでいませんでしたが、今回いろいろな日本酒を飲んでみて、そのおいしさに感激しました。地元のお酒にもっと興味を持たなければと反省もしました。値段や需要の兼ね合いがつけば、お店の日本酒も増やしていけばいいですね。



ベン・フラットさん
(イタリアンシェフ)

同じ酒でもまったく違う香りがあり、イタリア料理とのコンビネーションの可能性を感じました。今回の企画で、もっとこういう機会を持ちたいと思いましたし、料理やお酒を知ってもらう最善の方法だとも思いました。酒から能登のことを知るできました。

日本酒用語辞典

— 日本酒ラベルを楽しむ —

【原材料】

酒造好適米…日本酒造りに適した性質を持つ酒造専用米品種の総称。

米こうじ…米に麹菌を生やした

もの。麹菌がつくった酵素の働きで米を溶かし、デンプンをブドウ糖に変える。

醸造アルコール…サトウキビの糖みつや穀類を発酵、蒸留して

つくられる。日本酒の香味を調整するために使われる。

精米歩合…米をどれだけ精米したかを示す数字。精米歩合60%は100%の玄米を精米して60%の白米にしたことを示す。

【成分】
アルコール分…酒100ミリリットルに含まれるアルコールの割合（ミリリットル）。「度」で表す。

【名称】
特定名称…国が定めた規格で要件を満たせばそれぞれ特定名称を表示できる。

吟醸酒…米を磨いて低温でじっくり醸造する酒。吟醸香と呼ばれる繊細でフルーティな香りが特徴。精米歩合60%以上。

大吟醸…吟醸よりもさらに香りが良く飲みやすい。精米歩合50%以上。

純米酒…米と米こうじだけで造る酒。米の旨味やコクがある酒が多い。精米歩合60%以上で純米吟醸酒、50%以上で純米大吟醸酒。

本醸造酒…いろいろなタイプがある。精米歩合70%以上。

上撰…メーカー独自の格付け。以前の二級酒に相当する酒の呼称としてよく使われている。

【酒のタイプ】

新酒…その年に造った酒。フレッシュな味や香り。

古酒…前の年度か、さらに以前にできた酒。熟成香となめらかな味わいが特徴。

原酒…搾ってから水を加えていない酒。アルコール分が高く、味が濃いものが多い。

生酒・生貯蔵酒・生詰め酒…通常出荷までに加熱殺菌（火入れ）を2回行うが、一度も火入れしていない酒を「生酒」。瓶詰め時に1回火入れした酒を「生貯蔵酒」。貯蔵前に火入れし、瓶詰め時にしない酒を「生詰め酒」と呼んで区別している。

冷やおろし…寒中に仕込んだ酒を秋になって味が整ったところ

で冷やのまま出荷したこと

からこう呼ばれる。近年季節商品として復活した。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養するため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養ため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

山廃…明治時代に開発された生酛の省力版。「山卸」と呼ばれる作業工程を廃し、合理化したため「山卸廃止酛」略して「山廃」となった。自然に発生する乳酸を使って酵母を培養ため強い酵母が育ち、米本来のうま味を引き出すとされる。

【裏ラベル】

製品の特徴

- ・酒造好適米を贅沢に使いました
- ・能登杜氏が丹精を込めて醸しました
- ・旨味に富んだ辛口の酒です

原料米	山田錦	精米歩合	60%
使用酵母	協会 14 号（金沢酵母）		
成分	日本酒度	+5	
	酸度	1.6	
	アミノ酸度	1.6	

甘辛

甘口	やや甘口	やや辛口	辛口
----	------	------	----

おすすめの飲み方

冷やして	室温	ぬる燗	熱燗
△	○	◎	○

能登酒造

石川県鳳珠郡能登町字…

【ラベル】

アルコール分^①
16.0 度以上
17.0 度未満

原材料名^②
米・米こうじ

精米歩合 60%^③

清酒^④

720ml^⑤

製造年月日^⑥
21.12

能登酒造

石川県能登町字…

⑧ お酒は 20 歳になってから。

①から⑧は法律などで表示が義務づけられている

⑨から⑫は要件を満たす場合に表示できる

裏ラベルには主にその製品についての説明や品質を知るための参考データが記載されている

奥能登^⑪
生酒^⑫

上撰^⑬



- ⑪産地名
- ⑫酒のタイプ
- ⑬メーカー独自の格付け

文化を生かす

杜氏の里のまちづくり

酒蔵が『音風流』に包まれる。

10月24日、数馬酒造（宇出津）の明治蔵で開催された「しらいみちよ酒蔵コンサート」。10回目の開催となった今年は、能登半島地震の被害から3年ぶりに酒蔵で行われた。

テーマは「山の神様」。地元ボランティアの協力で設営された酒蔵ステージにしらいみちよさんの澄み切った歌声が響き渡る。町内外から訪れた約80人の観客は、しらいさん独自のジャンル『音風流』の世界に包まれた。

本年度は能登ふるさと博の一環として、松波酒造（松波）でも蔵コンサートを開催。酒蔵を生かしたまちづくりも注目を集めている。

先人が築いてきた『発酵』文化は、能登町を輝かせる『発光』文化になる――。



能登町長・能登杜氏組合常任顧問

持木一茂

――酒造りについてどう思うか。

能登町の杜氏、蔵人、そしてまかないの人たちは、全国各地で酒造りに頑張ってくれています。ひとたび蔵入りするとお正月も家に帰れないと聞いており、本当に大変な仕事です。

旧内浦町は能登杜氏発祥の地でもあり、能登町は「杜氏の里」です。杜氏の数では、南部や新潟などほかに多い地域がありますが、農口さんをはじめ、全国的に有名な杜氏が数多くいる能登杜氏は、技術では日本一だと思っています。能登杜氏は能登町が全国に誇る文化です。

現在町に3つある酒蔵が、それぞれ

個性的な酒を造っていることも能登町の特徴です。日本酒離れもあって厳しい時代ではありますが、最近では日本酒を飲む女性が増えているという話も聞きます。これからもおいしい日本酒を造り、日本酒ファンを増やしてほしいと思います。

――後継者不足については。

以前は出稼ぎで半強制的に酒屋に行った人も少なくありません。現在は出稼ぎをする時代ではなく、志ある若者を酒造りの後継者として育てていかなければなりません。そのためにも、酒造りの魅力や職人としての杜氏の存在

を若者に知ってもらい、興味を持ってもらう必要があります。

町は「醸^かしの里」をキーワードにパッケージ事業を展開しており、蔵人の新規雇用を含めた能登町での雇用創出にも力を入れています。こうした町の事業も有効に活用してもらい、杜氏の後継者となる蔵人の確保に力を注いでいただきたいと思います。

――「醸^かしの里」という言葉は。

「発酵半島」とも呼ばれる能登半島。酒を醸す杜氏のほか、「いしり」や「こんかいわし」などの発酵食品が数多くあり、昔から発酵文化が受け継がれて

きた地域です。

わたしはさらに、能登に暮らす人たちがその長い歴史の中で「心」も醸してきたと思っています。人間味あふれるもてなしの心、まじめで粘り強い性格など能登人の素朴さは、能登半島という地域でこそ醸されてきたのではないのでしょうか。

能登に住むわたしたちがこれからも心を醸し続けることで、能登半島はほかのどこにもない輝ける地域になります。まさに「発酵」文化が地域の「発光」につながると言えます。

「能登町は醸しの里」。これからもゆつくりと心を醸すことができる古里であり続けたいと思います。

米、気温、湿度……

同じ条件は二度とない

同じ酒も二つとない

一年に一度の酒造り

経験を積み重ね

勘を研ぎ澄ませ

米を醸す芸術家

能登杜氏は

この一滴に魂を込める

向久男さん 100 歳
百歳を迎えてもまだまだ元気

田代の向久男さんが 11 月 3 日、100 歳の誕生日を迎え、持木町長がお祝いに駆けつけました。町は、在宅のご長寿に生きがいを持って元気に長生きしてもらおうと「在宅長寿祝金制度」を設けています。向さんは能登町となって 12 人目の対象者となりました。

持木町長から賞状や花束を受け取った向さんは、深々と頭をさげて感謝していました。向さんは、林業をしながら 5 人の子どもを育てました。現在は週 1 回のデイサービスを楽しみに、毎日元気に過ごしています。



笑顔で花束を受け取る向さん



賞状と花束を受け取りうれしそうな松山さん

松山ヒロさん 100 歳
大家族に囲まれて迎えた百歳

10 月 30 日に 100 歳を迎えた柳田の松山ヒロさんをお祝いしようと、持木町長が松山さん宅を訪れました。持木町長が賞状や祝金、花束を手渡し「いつまでもお元気で」と話しかけると、受け取った松山さんは「ありがたいことです。もったいない」とにっこり。

若いころは農業をしながら 5 人の子どもを育てたという松山さん。現在は家族 7 人で楽しく暮らし、週 2 回のデイサービスを楽しみにしているそうです。また自分で洗濯もこなすなど、健康で元気に生活しているということです。

第 5 回能登町民文化祭
能登を彩る文化と芸術の祭典

第 5 回能登町民文化祭は 11 月 7、8 日、能都地区を主会場に開催されました。能都体育館には、陶芸や生け花、絵画など文化協会員の自慢の作品が展示され、8 日に行われた芸能発表では会場となった役場能都庁舎のステージで、舞踊やコーラスなどが次々に披露されました。

また多文化共生推進事業の一環として、石川サンケン内浦工場の中国人研修生 15 人が「お茶席」で初めて茶道を体験し、日本の伝統文化に触れていました。



▲芸術部門の会場となった能都体育館では、たくさんの人が作品に魅入っていました



◀大漁旗を掲げて曲と踊りを披露する「美すず民謡会」の皆さん

11 月
まちの出来事

羽根万象寄贈作品展
万象作品の世界が広がる展示

平成 19 年 8 月 8 日に亡くなった、画家で能登町名誉町民の羽根万象氏。今回、遺族から新たに寄贈された 42 点の作品を展示する羽根万象寄贈作品展が、11 月 12 日から 29 日にかけて遠島山公園内の羽根版象美術館で開催されました。

12 日のオープニングセレモニーでは、持木町長が「未永く羽根万象先生の作品を愛していただき、芸術に触れてほしい」とあいさつしました。寄贈された作品には、首相官邸に飾られていた「国宝雪晨」や遺作となった「春日」などもあり、来場者は万象作品の奥深い世界に引き込まれていました。



羽根万象作品に魅入る来場者



満員の会場で行われたパネルディスカッション

日本フードサービス学会シンポジウム
食を通じた地域振興の可能性

日本フードサービス学会のシンポジウム「食による地域興しから国際化へ」が 10 月 28 日にラブロ恋路で開かれ、会員や地域住民など約 100 人が食を通じた地域振興について学びました。このシンポジウムを招致したのは、町の活性化を目的に大学ゼミの誘致に取り組む能登町地域活性化推進協議会です。

明治大学院の上原征彦教授は講演で「地域の特産品をブランド化させるには商品に物語を持たせることが重要」と指摘し、パネルディスカッションでは数馬酒造の数馬嘉雄社長が地域資源を生かした酒造りについて報告し意見を交わしました。

鶴川のいどり祭り
餅をいどり、今年を笑い飛ばす

県指定無形民俗文化財「鶴川のいどり祭り」が 11 月 7 日、鶴川菅原神社で行われました。日本三大悪口祭り^{はっこうさい}に数えられるこのいどり祭り^{いのにめさい}。正式には八講祭と呼び、11 月 1 日から 8 日まで行われる新嘗祭の一つです。

今年の当番が作った直径約 1.2 ㍍の大鏡餅が中央に運ばれると、その餅を持ち帰る来年の当番が餅を掲げて披露します。今年も「こんな出来の悪い餅は初めて」「これでは持ち帰れない」などといどり合い、周囲は笑いで包まれました。最後には神主が仲裁し、無事来年の当番に引き継がれました。



大鏡餅を持ち上げ披露する小垣のおやっさま



来場者に「段ボールコンポスト」を紹介

バイオマス啓発イベント
環境に優しい町づくりのススメ

町民にバイオマスの周知を図る啓発イベントは 11 月 8 日、能都庁舎前駐車場で行われました。環境に優しい町づくりを官民一体で推進するため、理解を深めてもらうことが狙いです。

会場には生物由来の有機性資源で化石燃料を除いた再生可能なものを指すバイオマスの種類や利用法を解説したパネルを展示。木くずを固めた固形燃料「ペレット」を使って焼きいもを作り、来場者に振る舞いました。このほか、段ボールに土や米ぬかなどを入れて生ゴミを堆肥化する「段ボールコンポスト」を実演し、個人が簡単にできる取り組みも紹介しました。

ニュース 町テニス協会が寄付

大会収益を「おおとり会」に寄付しました

11月11日、町テニス協会長の池岸雅弘さんらが就労継続支援センター「おおとり」を訪れ、大会収益の一部を寄付しました。「これからの活動に役立ててください」と池岸さんらが寄付を手渡すと、施設利用者の代表から「ありがとうございます。大切にします」とお礼のあいさつがありました。



ニュース 消防関係

秋の全国火災予防運動を実施しました

能登消防署 ☎ 62-0492

「秋の全国火災予防運動」が11月9日から15日まで行われました。期間中は町内各地で火災予防を呼びかける行事が催されました。



11月9日に行われた松波保育園園児による防火パレード



小木小学校児童の一日消防士体験は11月4日に行われました

税金 12月の納期

固定資産税第3期、国民健康保険税第6期の納期限は、12月25日(金)です

税務課 ☎ 62-8505

お知らせ 能登町労働保険緊急助成金

助成金交付申請はお済みですか。
雇用保険料の一部を助成します

ふるさと振興課 ☎ 62-8532

〈対象〉能登町に事業所（営業所）があり、労働保険料を納めている事業主
※船員保険の被保険者、国・市町村から補助金などを受けている団体、農協・漁協・森林組合、病院・医院、金融機関のほか、税などに未納がある場合は助成を受けられません。
〈助成額〉前年度分の保険料のうち、従業員に係る事業者負担額の100分の20以内
〈申請手続き〉ふるさと振興課、柳田・内浦サービス室、支所・出張所に備えてある申請書に必要事項を記入し、前年度分の納入通知書と領収書および確定保険料の分かる書類の写しを添付して申請してください。
〈注意事項〉
①町から各事業所への案内通知などはありません。
②この助成制度期間は、平成23年度までです。
③本年度分の申請締切は平成22年3月末日までです。

ニュース ふるさと納税

神和住純さんが能登町を応援

能登町ゆかりの元プロテニスプレーヤー神和住純さんが10月25日、能登町へのふるさと納税を行いました。神和住はエンジョイテニスフェスティバルのために来町。「スポーツの振興に役立ててください」と持木町長に寄付を手渡しました。
引き続きふるさと大使任命式が行われ、神和住さんが能登町ふるさと大使に任命されめした。「能登町はわたしの古里。いろいろな場所でアピールしたい」と意気込みを話していました。



ふるさと納税を手渡す神和住さん

【能登町役場】☎62-1000(代)

能都庁舎 (☎62-4506)

総務課 ☎ 62-8510
企画財政課 ☎ 62-8503
監理課 ☎ 62-8504
税務課 ☎ 62-8505
収納対策室 ☎ 62-8506
環境対策課 ☎ 62-8507

能都サービス室 ☎ 62-8500
ふるさと振興課 ☎ 62-8532
海洋深層水対策室 ☎ 62-8533
会計課 ☎ 62-8509

柳田庁舎 (☎76-0039)

広報情報推進課 ☎ 76-8301
農林水産課 ☎ 76-8302
柳田サービス室 ☎ 76-8300

農業委員会 ☎ 76-8303
建設課 ☎ 76-8304

内浦庁舎 (☎72-2108)

町民課 ☎ 72-2501
健康福祉課
(児童保育) ☎ 72-2512
(医療介護) ☎ 72-2502
(福祉庶務) ☎ 72-2503

(健康推進) ☎ 72-2504
(包括支援) ☎ 72-2513
内浦サービス室 ☎ 72-2500
下水道課 ☎ 72-2507
水道課 ☎ 72-2508
学校教育課 ☎ 72-2509
生涯学習課 ☎ 72-2510

議会庁舎 議会事務局 ☎ 76-8310

お知らせ 空き家情報HPリニューアル

「出会い」で能登町での暮らしをサポート

ふるさと振興課 ☎ 62-8532

これまで公開されてきた「空き家」の情報、取り扱いに関するホームページをリニューアルしました。
能登町に存在する「空き家」の取り扱いなどに関する事業を見直し、町宅地建物取引業組合と業務協定を締結。あわせて町シルバー人材センター、町会区長会連合会などの協力で事業内容の充実を図ることにしました。これにより、移住、定住などの希望者に対し、「家」に出会う、「職」に出会う、「人」に出会うをキーワードに、能登町での暮らしをサポートします。

「家」に出会う：ふるさと空き家情報HP
<http://www.notolife.com>

「職」に出会う：雇用創出連絡協議会HP
<http://www.noto-koyou.jp>

※空き家についての問い合わせなどは、能登町宅地建物取引業組合（能登町字宇出津タ字38-4 ☎62-2022）にご相談ください。

お知らせ オレンジリボンキャンペーン

児童虐待防止パネル展を開催します

健康福祉課 ☎ 72-2512

入場は無料です。ぜひご来場ください。
〈日時〉12月2日(木)～12月4日(金) 9:00～17:00
〈場所〉能都庁舎2階ロビー

お知らせ 消火器の処分

町では消火器の収集を行っていません。
廃棄する場合は、販売店が消防署へ

環境対策課 ☎ 62-8507

お願い 除雪計画

除雪作業にご協力をお願いします

建設課 ☎ 76-8304

町は毎年除雪計画を立て対策していますが、町道は国・県道に比べると幅員が狭く、除雪機が入らない道路があるなど完全な除雪ができないことがあります。
除雪体制の確立に万全を期すためには、皆様のご協力が必要不可欠です。力を合わせて除雪に努めましょう。
〈除雪に関するお願い〉
①自動車の路上駐車・路上放置は絶対にしないでください。
②除雪機の前後に飛び出したり、進行の妨げにならないようにしましょう。
③屋根雪や住宅前の除雪は各自で行ってください。
④狭い路地などは町内のみんなで除雪しましょう。
⑤道路（特に通学路・歩道）に面する屋根には、雪止めをして事故防止に努めましょう。
⑥各町内にある消火栓・防火水槽・ごみ収集箱付近の除雪は町内みんなで行いましょう。
⑦除雪に際して、やむなく民地へ雪を押し出す場合もありますが、ご容認ください。
⑧除雪に関する問題については、まず区長・町会長までご相談ください。



※突発的な大雪に備え「雪みちネットワーク」を策定しました。幹線道路や救急告示病院、消防署へのアクセス道路を守るために国、県、町が協力して優先確保する路線です。詳しくは県の除雪に関するホームページ(<http://www.pref.ishikawa.jp/michi/yuki/>.htm)または役場備え付けのチラシをご覧ください。



◀何気ない風景も先人から受け継がれてきた宝物。
その文化を伝えることもツーリズムの役割

以前から課題となっているのは、今までの観光とは違う新たな楽しみ、魅力づくりです。その方策としてエコ

ツーリズムやヘル
スツーリズムなど
が有効です。能登
島のダイビング
やカヌーでの島めぐりなどは徐々に

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

観光産業の振興

ツーリズムのススメ

最終回

⑫ ツーリズムと地域の未来

雇用創出・仕事創出

ツーリズムを地域振興につなげるためには多くの皆さんの理解と参加が必要です。その意義についてもう一度確認します。

担い手育成の継続

定着してきています。このようなプログラムづくりを継続し、情報発信を積極的に行う必要があるのです。

地域内の産業連携を促進

観光産業の振興

【入札結果】 10月16日～11月15日

広報紙では、契約金額が500 万円以上の入札結果を掲載しています。全入札結果は町ホームページに掲載していますので、ご覧ください。

☎監理課 ☎62-8504

件 名	場所	担当課	契約額(税込)	落札者
公立宇出津総合病院医師等住宅建設工事	宇出津	病院	54,600,000	(株)鼎建設
笹ゆり荘改修工事	柳田	健康福祉課	9,030,000	北能産業(株)
国民宿舎能登うしつ荘改修工事	羽根	ふるさと振興課	6,825,000	(株)鼎建設
移動通信用鉄塔施設基礎工事設計監理委託業務（その2）	本木外 5	広報情報推進課	9,975,000	(株) NTT ファシリティズ 北陸支店
X 線テレビレントゲン装置購入	宇出津	病院	31,479,000	(株)北陸ワキタ
町道 1 級神和住柳田 1 号線 道路改良工事	柳田	建設課	20,023,500	鈴平建設(株)
町道 2 級当目 1 号線 道路改良工事	大箱	建設課	27,037,500	寺西建設(株)
町道宇出津 82・83 号線 整備工事	宇出津	建設課	10,552,500	藤田建設運送(有)
町道宇出津 14 号線 舗装工事	宇出津	建設課	5,145,000	北川ヒューテック(株)
柳田地区 国光工区 防火水槽設置工事	国光	農林水産課	5,145,000	(有)干場重機建設
柳田地区 小間生工区 防火水槽設置工事	小間生	農林水産課	5,880,000	北成土木(有)
柳田地区 鈴ヶ嶺工区 防火水槽設置工事	鈴ヶ嶺	農林水産課	7,014,000	勘屋組
町道 2 級笹川十郎原 1 号線道路改良工事（法面工）	十郎原	建設課	11,025,000	(有)モアグリーン
柳田植物公園たたら池堤体整備工事	上町	ふるさと振興課	5,040,000	北能産業(株)
能登町立柳田中学校（屋内運動場） 屋上改修工事	柳田	学校教育課	11,445,000	北能産業(株)
配水管布設工事（百万協地内） 3 工区	柳田	水道課	11,025,000	北能産業(株)
柳田埋立処分場 沈殿池改修工事	柳田	環境対策課	9,639,000	寺西建設(株)
4 号防火水槽景観整備工事	宇出津	建設課	11,707,500	藤田建設運送(有)
移動通信用鉄塔施設整備事業 宮地局施設基礎工事	宮地	広報情報推進課	9,838,500	(株)共立建設
移動通信用鉄塔施設整備事業 鮭尾局施設基礎工事	鮭尾	広報情報推進課	10,668,000	(株)共立建設
移動通信用鉄塔施設整備事業 武連局施設基礎工事	武連	広報情報推進課	8,274,000	須美矢建設(株)
移動通信用鉄塔施設整備事業 猪平局施設基礎工事	猪平	広報情報推進課	6,688,500	(株)薦土木
局間伝送路工事 設計監理委託業務	能都・柳田	広報情報推進課	5,985,000	NEC ネットエスアイ(株)

瑞宝単光章

保田祐弘さん

ぼうだ・すけひろ（78）＝宇加塚＝

50 年にわたり 10 回の国勢調査を担当してきた保田祐弘さんが、秋の叙勲で「瑞宝単光章」を受章しました。

「統計はあらゆる資料のもとになるもの。正確さと期日厳守を心掛けてきました」と話す保田さん。昭和 35 年から国勢調査を担当しているほかに、農林業センサスや工業統計調査なども手掛けてきました。

「国勢調査が行われる 10 月 1 日は農繁期ですが、皆さん忙しい中でも快く協力してくれました。この受章は協力してくれる地域の皆さんのおかげです」と受章の喜びを話しました。

叙勲・表彰

全国食改善事業功労者表彰

大森勢津子さん

おおもり・せつこ（73）＝宇出津＝

10 月 30 日に熊本県で開催された全国食生活改善大会で、大森勢津子さんが厚生労働大臣表彰を受賞しました。昭和 53 年から食生活改善推進委員として活動してきた大森さん。「これからも地産地消を広めていきたい」と喜びを語りました。

石川県生涯スポーツ功労賞

西 吉和さん

にし・よしかず（59）＝崎山＝

ソフトテニス選手として活躍し、昭和 53 年からソフトテニススポーツ少年団の指導者として活動してきた西吉和さんが 11 月 1 日、石川県生涯スポーツ功労賞（県知事表彰）を受賞しました。

石川県農林水産業功労者表彰

梅 晴夫さん

うめ・はるお（81）＝柳田＝

花畑壽一さん

はなばた・ひさかず（68）＝時長＝

小箱政治さん

こばこ・まさじ（73）＝当目＝

の 3 人が 10 月 17 日の県農林漁業まつりで受賞しました。

防犯功労者・防犯功労団体表彰

【全国防犯功労者表彰】
濱田實さん（松波地区）

【中部管区防犯功労表彰】
荻下登さん（高倉地区）

鵜川地区防犯委員会

【県防犯功労表彰】

小間明夫さん（鵜川地区）

や防一座（柳田地区）



濱田さん



荻下さん



鵜川地区
石田委員長



小間さん



や防一座
鍛冶座長

県交通安全県民大会表彰

石川県交通安全県民大会受賞者に対する表彰伝達式が 11 月 11 日、能登警察署で行われ県表彰式に出席できなかった 12 人に表彰状が伝達されました。



能登町

EnjoyNoto
能登町能登町能登町
奥能登イベント情報

能登町からは「合鹿庵のアエノコト」を紹介。

珠洲市



○奥能登キリコ囃子フォーラム

〈日時〉12月20日(日) 14:00 ～

〈会場〉ラポルトすず

〈内容〉奥能登の秋を飾る祭り。太鼓や笛の囃子が各地で少しずつ違うのはなぜか。名人の演奏記録や技術継承などについて、実演や記録映像を交えて考えます。入場無料です。

穴水町



○湯ったり館 岩盤浴（女性限定）

健康のために岩盤浴はいかがですか。同時に3人までご利用できます。

※お風呂・サウナとは別料金

〈時間〉11:00 ～ 22:00（最終受付 21:30）

火曜日のみ 16:00 ～ 2200

〈料金〉1 時間 500 円

☎キャスル真名井☎ 0768-52-3030

輪島市



○能登總持寺祖院

ゆく丑（とし）くる寅（とし） 静と動の響

〈日時〉12月31日(木) 22:30 ～

新しい年はいかいいことがありそう。大晦日から新年を輪島市門前町の總持寺で。お楽しみ企画もあります。どうぞお越しください。



今日のオプスナ！



祈り

■編集人 倉次辰男

発行人 伊藤仁

天皇・皇后両陛下ご即位 20 年記念写真集。

小さいころに置いてきたもの

■黒柳徹子

「窓ぎわのトットちゃん」に書けなかった、私の秘密。



12 月の新刊案内

ハング 誉田哲也

女流阿房列車 酒井順子

理屈が通らねえ 岩井三四二

子どもにウケる楽しい雑学 坪内忠太

ウェルかめ（上）

相良敦子 / 作 青木邦子 / ノベライズ

あかちゃんがやってきた

角野栄子 / 作 はたこうしろう / 絵

行事あんない

■おはなし会 12 日(土)・16 日(水) 14:30

■おはなし学習会 9 日(水) 19:30

■おはなし勉強会 20 日(日) 13:30

■読書会 24 日(木) 13:30

〈開館時間〉水～日曜日 9:00 ～ 17:00

〈休館日〉月曜日、火曜日、祝日、月末（図書整理日）

児童館だより

こどもみらいセンター ☎ 62-1503 ★：対象未就園児の親子

◆開館時間 9:15 ～ 17:00 ◆休館日 月曜日、第 3 日曜日、28 月～ 1/4 月

5 日(土) 13:30 カレンダー作り（小学生以上）

11 日(金) 10:30 ★子育て教室

18 日(金) 10:30 ★ぴよぴよタイム

19 日(土) 13:30 お正月飾り造り（しめ縄・絵馬）（小学生親子）

23 日(水) 13:30 ノームクリスマス会（幼児は保護者同伴）

25 日(金) 10:30 ★身体測定

まつなみキッズセンター ☎ 72-0269

◆開館時間 10:00 ～ 18:00 ◆休館日 日曜日、月曜日、27 日～ 1/4 月

2 日(水) 15:00 クリスマスミニお茶会

5 日(土) 14:00 読み聞かせボランティア「ひまわり」

11 日(金) 15:30 ペン上手（硬筆学習） ※ 25 日(金)も

12 日(土) 13:00 こどももちつき大会 ※松波公民館と合同開催

19 日(土) 14:00 ひまわりの「お楽しみ会」

22 日(水) 15:00 あっぶるタイム「冬の星空ってどんなかな？」

※3 日・10 日・17 日・24 日(木) 10:00 育児て教室

図書館へおいでよ

中央図書館（宇出津公民館内）

☎ 62-13458

こういう物を作ってみたい。あの場所をこうしたい。あんな事をしてみたらどうだろうー。

そのアイデア、公的信託能登町エンデバーファンド 21 が

タマゴからひよこになるまで支援します

平成 22 年度申請受け付けが始まります。第 1 次申請の書類

は、記入事項がそれほど難しいものではありません。気軽に提出してください。

〈第 1 次申請受付期間〉 12 月 14 日(月)～ 1 月 29 日(金)

2 月：第 1 次書類審査→通過者に結果報告

3 月：第 2 次申請提出

5 月：申請者によるプレゼンテーション

次の活動に対する事業について支援します。

①まちづくり活動の調査研究

②地域の環境保全・改善活動などの企画または提案づくり

③まちづくりに取り組むグループ相互間の交流・情報交換など

④地域振興、観光振興などのための施設整備

⑤その他目的を達成するために必要な事業

【申請書の配布場所】興能信用金庫本店、町内各支店

※能登町ホームページからもダウンロードできます。

☎町企画財政課☎ 62-8503

興能信用金庫本店☎ 62-1122

(株)しんきん信託銀行☎ 03-3564-8465



※大会案内や結果は、主催者、学校、スポーツ少年団などからの報告により掲載しています。

がんばりました（結果）

第 18 回奥能登地区少年柔道大会志賀大会（11/1）

〈団体戦〉②雄志館 A（尾形怜・川端・尾形結・岡野・山本）

〈個人 6 年〉②山本達也

■松波中学校

全能登新人野球大会（10/3・4）

②松波中学校

神和住純杯エンジョイテニスフェスティバル' 09



11 月 7・8 日、能登町スポーツ少年団のオータム・リーダースクールが内浦体育館と県立能登少年自然の家で行われ、団員や指導者など 60 人が参加しました。この活動は少年団の 5・6 年生を対象とし、リーダーを育成することを目的に毎年行われています。参加者はソフトバレーボールやオリエンテーリングなどで交流して協調性やリーダーの心構えを学びました。

今年で 10 回目を迎える「神和住純杯エンジョイテニスフェスティバル」が 10 月 24・25 日に能都健民テニスコートで開催されました。神和住さんをはじめ平井健一さん、平木理化さん、吉田友香さんも招待選手として参加し、集まったテニス愛好者らと一緒にテニスを楽しみました。また、同時開催の能登町ジュニアカップにも 53 人が参加し、さわやかな汗を流しました。

能登町スポーツ少年団オータム・リーダースクール



能登北部
医師会より

～年末年始、子どもたちの安心のために～

年末年始小児救急医療体制当番医 (12月29日～1月3日)

能登地区の小児科医師が連携し、年末年始に小さなお子さんが安心して
過ごせるように小児科救急医療を下記の日程で行います。診察を受けると
きは必ず事前に連絡し、担当医の変更などがないか確認をお願いします。



■救急診療時間：9:00 ～ 12:00

	29 日(火)	30 日(水)	31 日(木)	1 月 1 日(金)	1 月 2 日(土)	1 月 3 日(日)
公立宇出津総合病院 ☎ 62-1311	—	救急	—	救急	—	救急
珠洲市総合病院 ☎ 82-1181	—	—	救急	—	救急	—
市立輪島病院 ☎ 0768-22-2222	—	—	救急	—	救急	—
まるおかクリニック ☎ 0768-52-8228	平日診療	午前診療	—	—	—	救急

※宇出津病院は、上記以外の日でも小児救急の受け入れを行います。

能登北部医師会休日当番医（12月） 9:00 ～ 12:00

※都合により当番医が変更になる場合がありますので、あらかじめ電話してから受診してください。

6 日(日)	13 日(日)	20 日(日)	23 日(水)	27 日(日)	30 日(水)	31 日(木)
はしもと クリニック (能登町崎山) ☎ 62-8300	井端内科医院 (珠洲市宝立町) ☎ 84-2535	小木診療所 (能登町小木) ☎ 74-0100	持木メディカル クリニック (能登町宇出津) ☎ 62-1210	みちした内科 クリニック (珠洲市飯田町) ☎ 82-0877	直井医院 (能登町宇出津) ☎ 62-0180	なかたに医院 (珠洲市上戸町) ☎ 82-8333
宮丸医院 (輪島市門前町) ☎ 0768-43-1331	輪島診療所 (輪島市堀町) ☎ 0768-23-8686	山岸医院 (輪島市門前町) ☎ 0768-42-1565	熊野医院 (輪島市鳳至町) ☎ 0768-22-1100	桶本眼科 クリニック (輪島市釜屋谷町) ☎ 0768-22-4056	まるおか クリニック (穴水町川島) ☎ 0768-52-8228	永井医院 (輪島市鳳至町) ☎ 0768-22-0032

乳児健診・BCG接種

〈日 時〉12月3日(休)
〈受付時間〉13:10 ～ 13:30
〈場 所〉能都庁舎 1 階集会室
〈対象児〉平成 21 年 7 月 19 日
～ 8 月 22 日生まれ
〈持ち物〉母子健康手帳、健診おた
ずね票、BCG 予診票、バスタオル
〈担当医〉乳児健診：公立宇出津総合病院小児科医師
BCG 接種：千間医師



1歳6カ月健診

〈日 時〉12月10日(休)
〈受付時間〉13:10 ～ 13:30
〈場 所〉能都庁舎 1 階集会室
〈対象児〉平成 20 年 4 月 1 日～ 5 月 22
日生まれ
〈持ち物〉母子健康手帳、健診おたずね票
〈担当医〉小児科医師・歯科医師・歯科衛生士・保健師・
栄養士・保育士



献血のお知らせ

〈日 時〉12月18日(金)
9:00 ～ 12:00 13:00 ～ 15:00
〈場 所〉能都庁舎



新型インフルエンザ予防接種

新型インフルエンザの予防接種は必要性の高い人から順
に始まっています。幼児、小学校低学年の接種スケジュー
ルは見直しされて、前倒しで始まっています。また健康成
人、65 歳以上の人の接種回数が 1 回になりました。

《今後のスケジュール》

1 歳未満児などの保護者、小学校高学年、中高生、基礎
疾患のない高齢者は平成 22 年 1 月からの接種予定です。
※接種の際は、必ず事前に病院へ予約してください。

接種券が届いた人は…

町内医療機関、近隣の医療機関（一部除く）で町が発行
した接種券が使えます。使えなかった場合、自己負担額を
差し引いた金額の払い戻しが受けられるので、接種の証明
ができるものと領収書、認め印、口座番号の分かるものを
持参し、役場窓口へ申請してください。

公立宇出津総合病院 だより

☎ 62-1311
<http://www.hospitalnet.jp/>
診療情報は、病院ホームページで確認できます。

■各診療科への直通電話をご利用ください

- ・診療科に直接電話をかけることができます
①公立宇出津総合病院
(☎ 62-0400) に電話。
②「プププー」と発信音が聞こえたら、
下記表の診療科番号を入力。
③直接診療科につながるので、
用件を話してください。



・公立宇出津総合病院診療科内線

診療科	内線番号
内科・循環器科	135
外科・消化器科	120
心臓血管外科	206
産婦人科	
脳神経外科	200
整形外科	144
耳鼻咽喉科	201
小児科	
眼科	123
皮膚科	
神経科精神科	147
泌尿器科	142
検診科	128

■夜間小児救急電話相談

夜間に急な病気や事故で具合の悪いとき、どのように対処
すればよいか、電話で小児科医などがアドバイスします。

【電話相談受付時間】

18:00 ～ 23:00 (365 日実施します)

【電話番号】

「#8000」または「076-238-0099」

※詳しくは…

石川県健康福祉部医療地域医療推進室 ☎ 076-225-1449

■年末年始の診療について

夜年末年始の休診期間は、12月29日(火)～1月3日(日)です。
救急の場合はいつでも受付します。

お知らせ

12月4～10日は人権週間です

毎年12月10日は「人権デー」です。人権擁護委員は、住民の基本的人権が侵害されないよう救済を図り、自由人権思想の普及高揚に努めています。

金沢地方法務局では「人権常設相談所」を設置しています。相談は無料で、内容の秘密は厳守します。困ったことや悩みがある人は、法務局や人権擁護委員に相談してください。

〈能登町の人権擁護委員〉
堂前弘子（笹川） 関本昌夫（宇出津）
金七えり子（松波） 新谷悦子（小木）
田中順子（姫） 仲谷章（天坂）
高山一夫（瑞穂）
〈人権常設相談所〉
金沢地方法務局輪島支局
☎ 0768-22-0426
女性の人権ほっとらいん
☎ 0570-070-810
子どもの人権 110 番
☎ 0120-007-110



工業統計調査にご協力ください

12月31日現在で工業統計調査を行います。調査の実施は12月から来年1月にかけて調査員が伺います。調査票に記入した内容は秘密が厳守されていますので、正確な記入をお願いします。（経済産業省ホームページ）
<http://www.meti.go.jp/statistics/>
☎ 町企画財政課 ☎ 62-8503



必ずチェック！最低賃金
使用者も労働者も

**石川県 最低賃金
1時間
674 円**

使用者はこれより低い賃金で労働者を使用することができません。

詳しくは
「石川県労働局」のホームページで

のとキリシマツツジの庭を披露

のとキリシマツツジのある庭を公開してくれる人を募集します。

〈公開期間〉
平成22年4月下旬～5月中旬

〈参加要件〉
①奥能登2市2町地内にあること
②のとキリシマツツジの庭木がある
③共通の看板を設置できる
④来訪者を歓迎できる

〈募集締切〉12月18日(金)

☎ 町奥能登総合事務所企画振興課 ☎ 0768-26-2303

みんなで県民エコライフ大作戦

12月14日～1月13日まで温暖化防止の取り組みにチャレンジしてみませんか。方法はチェックシートに記入し、町環境対策課か県地球温暖化対策室へ提出するだけです。

〈取り組み例〉テレビの主電源を切る、エコドライブ実践、暖房の設定温度を19℃を目安にするなど

※チェックシートについては問い合わせください。

☎ 町環境対策課 ☎ 62-8507

講座・講習

求職者はぜひ聞いてみませんか

（有）マルガージェラート店主が魅了された乳製品とヒット商品を生み出すノウハウを探ります。

〈日時〉12月16日(水) 14:00～16:00

〈場所〉国民宿舎能登やなぎだ荘

〈テーマ〉「能登を拓く」

〈講師〉柴野大盾氏

（有）マルガージェラート監査役

〈対象〉町内で働きたい人、就職して間もない人、町内企業主など

☎ 町雇用創出連絡協議会 ☎ 62-4154

地域づくり支援講座は受講無料

能登空港ターミナルビル4階で、次の講座を開催します。受講は無料で予約も必要ありません。

「炭焼きは地球を救う」

〈日時〉12月4日(金) 18:20～19:50

〈講師〉杉浦銀治氏

（国際炭焼き協会の会長）

☎ 能登里山マイスター能登学舎 ☎ 88-2568

海洋ふれあいセンターへ行こう

・フグちょうちんづくり

〈日時〉12月5日(土) 13:30～15:30

県内で見られるフグの種類や生態、体の特徴などについて解説しながらふぐちょうちんづくりに挑戦します。

・スルメイカで塩辛づくり

〈日時〉12月12日(土) 13:30～15:30

イカの生態や体の特徴、能登の食文化などについて紹介しながらスルメイカを使った塩辛づくりに挑戦します。

〈場所〉のと海洋ふれあいセンター

〈定員〉20人（小学校以下の人は保護者同伴でお願いします）

〈参加費〉無料（高校生以上は200円）

☎ のと海洋ふれあいセンター ☎ 74-1919

募集

里山マイスター養成プログラム

第4期生を募集しています。多彩な講師陣と「里山里海マイスター」を目指して、講義や実習を受けませんか。

〈募集定員〉20人程度 ※受講無料

〈受験資格〉プログラムをコンスタントに受講できる45歳以下で

①能登の農林水産業への新規参入を目指す人 ②能登の農林水産業に関連する新ビジネスの起業を志す人 ③能登の里山里海の保全、再生を志す人

〈期間〉平成22年4月～平成24年3月隔週金曜日・毎週土曜日

〈会場〉金曜日：能登空港 18:20～19:50 土曜日：金沢大学里山マイスター能登学舎（珠洲市三崎町）9:00～16:00

〈申込期限〉平成22年1月15日(金)

〈選考方法〉書類審査、面接

〈提出書類〉履歴書、志望動機と受講に際しての抱負（1000字程度）

☎ 金沢大学地域連携推進センター ☎ 076-264-6698

放送大学の4月生を募集します

放送大学は、テレビやラジオなどの放送で授業を行う通信制の大学です。詳しい資料を無料で送付します。

〈対象〉15歳以上なら誰でも1科目からでも入学可

〈募集期限〉平成22年2月28日(日)

☎ 放送大学石川学習センター ☎ 076-246-4029

相談

能登法律相談センターの相談日

〈12月〉3日、10日、17日、24日（木曜日）

〈時間〉13:45～16:15（要予約）

〈場所〉穴水町保健センター

〈申し込み〉相談日前日の午後5時までに電話で予約ください。

〈相談料〉30分以内：5,000円

☎ 金沢弁護士会 ☎ 076-221-0242

ひきこもりの子どもで悩む人へ

お子さんが「外に出ない」「仕事をしようとならない」などについて悩んでいる家族の人、ほかの家族と一緒に考えてみませんか。ミニ講座も開催し、参加は無料です

能登空港〈おらが故郷 お国自慢〉
13:00～太鼓

～日曜のひととき、
能登空港ですごしてみませんか～

12月6日(日)
彌榮太鼓保存会、輪島・和太鼓虎之介

12月13日(日)
輪島祭り太鼓保存会

12月20日(日)
七尾豊年太鼓、神野創神太鼓

出演者募集

12月～3月の日曜日に、「おらが故郷お国自慢」に出演する地元で活動している太鼓団体や各種サークルを募集しています。

☎ 能登空港賑わい創出実行委員会 ☎ 0768-26-2303

〈対象〉18歳～35歳以下の精神疾患を背景としない「ひきこもり」問題で悩んでいる家族

〈日時〉 13:30～15:30

第1回 12月18日(金)

第2回 1月22日(金)

第3回 2月18日(木)

〈会場〉能登空港ターミナルビル4階

☎ 能登北部保健福祉センター健康推進課 ☎ 0768-22-2011

心配ごと相談をご利用ください

■能都庁舎
9日(水)、18日(金) 10:00～12:00

■笹ゆり荘
8日(火)、22日(火) 10:00～12:00

■内浦福祉センター
10日(木) 13:30～15:30

■小木支所
21日(月) 13:30～15:30

☎ 社会福祉協議会 ☎ 72-2322

家庭教育やDVで悩んでいたら

能登町なんでも相談「カナリア」
相談電話番号 ☎ 76-2874

〈相談日時〉毎週火、木曜日
10:00～14:00

※祝日、年末年始、お盆時期は休み

christmas event



12月23日(水) 9:30～14:30

能登空港に
サンタクロースが
やってくる

サンタクロースが定期便に乗って、能登空港にやってきます。サンタさんに会うチャンスです。プレゼントがもらえるかも…

年末の交通安全
県民運動

12月11日(金)～20日(日)

○夜光反射材を活用
明るい服装と夜光反射材の着用でドライバーから見えるようにしましょう。

○早めのライト点灯を
夕方から夜間にかけて、交通事故が多発しています。

○飲酒運転追放
忘年会シーズンとなりますが、飲酒運転は絶対にやめましょう。

○天候などに応じた安全な速度で
降雪による視界不良、夜間の見通し不良、積雪・路面凍結による交通事故が多発します。



☎ 能登警察署 ☎ 62-1334

⑨ 年末年始 特別警戒取締り
12月15日(火)～1月5日(火)

年末を迎え、何かと忙しくなり外出の機会なども増えます。外出の際には、家（納屋）や車、自転車など「鍵かけ」に心掛けましょう。

「ひったくり」などの犯罪被害にもあわないように気をつけましょう。



☎ 能登防犯協会 ☎ 62-1334

高野 榮	古谷すず子	・・・・ご冥福をお祈りします	氏名	年齢	住所
79歳	76歳				
藤 波	布 浦				

宮崎政宏	宮崎麻世	氏名	本籍	住所
小 木	静 岡 県			
小 木				

新出太一	紺谷風煌	嶋田美咲	和也・香代子	康洋・歩	浩之・真弓
ふうき	みさき	みさき	上	大 箱	上
藤 波	大 箱	上			

出生児	両親の名前	住所
・・・・すこやかにすくすくと		

橋本さち子	清水かつみ	藤巻幸一	大黒多喜子	堺 善一	出村成子	干場利一	的場ヤイ	藤波喜一	谷口 守	進出勇次	八田なみ	平谷みて	上野 敏	那田屋礼子	辻野しさ子	山崎政吉	西谷内つゑ	坂上コトミ	石垣はつ	山崎晃一	岩谷義貞	大屋俊治	奥成笑三	東あさの	星野榮一	坂 竹松	中村八枝子	東 吉治	家本益雄
78歳	83歳	77歳	98歳	78歳	69歳	79歳	85歳	96歳	75歳	91歳	97歳	87歳	57歳	53歳	80歳	92歳	89歳	91歳	92歳	75歳	77歳	72歳	77歳	93歳	89歳	97歳	83歳	84歳	56歳
宇出津	越 坂	宇加塚	波 並	小 木	柳 田	崎 山	鶴 町	宇出津	新 保	布 浦	当 目	壱空罎	宇出津	真 脇	太田原	宇出津	藤ノ瀬	山 田	合 鹿	天 坂	宮 地	内浦髯	小 木	七 見	布 浦	宇 出津	小 木	鈴ヶ嶺	合 鹿

編集後記

波瀬杜氏が亡くなり、農口杜氏は引退を示唆。さらに中杜氏の天狗舞も蔵を一つにする。今年、全国に名をはせる能登杜氏四天王が一斉に酒造りをやめる可能性があった。能登杜氏を町の歴史に刻み、記録と記憶に残す特集は今しか作れない―。そう考えて企画、取材、編集をした。知れば知るほど日本酒の奥深さに魅了される毎日だった。

魂を込める杜氏の姿を思い浮かべながら飲む日本酒の味は格別。まさに「杜氏の里」ならでのぞいたくだ。能登の人間だからこそ、能登杜氏の酒で乾杯したい。 **政**

ふるさと納税寄附者

●人口・世帯数 平成21年11月1日現在			
		(前月比)	
人口(人)	21,512	－ 39	
男	10,127	－ 14	
女	11,385	－ 25	
世帯数(戸)	8,078	－ 7	
外国人登録者(人)	235		
男	129		
女	106		

寄付御礼

【訂正とお詫び】
広報のと11月号「まちからのお知らせ＆ニュース」でお名前に誤りがありました。訂正してお詫びします。

(誤) 川端如菜
(正) 川端如奈

年末年始のごみ収集・受け入れ				環境対策課 ☎ 62-8507				
		26日(土)	27日(日)	28日(月)	29日(火)	30日(水)	31日(木)～3日(日)	4日(月)
ごみ 収集	能都 内浦 柳田	収集カレ ンダーの とおり	全て 休み	収集カレ ンダー のとおり			全て休み	収集カレ ンダーの とおり
	奥能登グリー ンセンタ ー	●		●	●	●		
	能都埋立 処分場	●		●	●	●		
	し尿収集	×		●	×	×		●
		年内の汲み取り・清掃を希望の人は 12月 15 日(火)までに のとクリーンサービス(☎62-4400)まで申し込みください。						

●受け入れ(8:30～16:30) ×：休業 ※ 能登三郷斎場は1月1日のみ休業

のとネットTV ～12月の番組案内～

有線放送施設使用料

今月の納期限 12月28日(月)

時 分	月	火	水	木	金	土	日
5：00							
6：00	みんないっしょにラジオ体操						
6：35		のとほっとらいん（月・火）	のとほっとらいん（水・木）		のとほっとらいん（金・土）		
7：00							
7：30	地域紹介番組・旅番組						
8：00	農政番組						
8：30	農林水産気象情報						
9：00	のびのびかんたんみんなで体操						
9：30	馬番組						
10：00		のとほっとらいん（月・火）	のとほっとらいん（水・木）		のとほっとらいん（金・土）		
10：30							
12：00	畜産番組					のとほっとらいん（金・土）	
12：30		のとほっとらいん（月・火）	のとほっとらいん（水・木）				
13：00						全国c a t v北から南から	
14：30							
15：00	のびのびかんたんみんなで体操						
16：30							のとほっとらいん 再放送（1週前）
17：00							
17：30	農林水産気象情報						
18：00							
18：30	のとほっとらいん（月・火）		のとほっとらいん（水・木）		のとほっとらいん（金・土）		のとほっとらいん 再放送（1週前）
19：00							
19：30							
20：30	のとほっとらいん（月・火）		のとほっとらいん（水・木）		のとほっとらいん（金・土）		のとほっとらいん 再放送（1週前）
21：00							
21：30							
22：30	のとほっとらいん（月・火）		のとほっとらいん（水・木）		のとほっとらいん（金・土）		のとほっとらいん 再放送（1週前）
23：00							
23：30							
00：30	のとほっとらいん（月・火）		のとほっとらいん（水・木）		のとほっとらいん（金・土）		のとほっとらいん 再放送（1週前）
1：00							
2：00							
放 送 終 了（翌5：00まで）							

※ 空白の時間帯は文字放送が流れます

今月のみどころ

～第4回能登町議会定例会～
12月7日に開会する能登町議会定例会の模様を数回に分けて放送します。

※詳しい放送日程は、決まり次第「のとほっとらいん」でお知らせします。

特集番組の放送時間

議会放送や町内の祭りなどの特集番組は、ニュース「のとほっとらいん」に引き続き放送しています。放送時間は、その日の「のとほっとらいん」の放送内容などによって異なりますので、正確な放送時間や詳しい番組内容などを知りたい人は、広報情報推進課有線テレビ放送係までお問い合わせください。

☎広報情報推進課 ☎ 76-8301

年末企画 「のとほっとらいん」総集編'09

	29日(火)	30日(水)	31日(木)
9:00～	1月総集編 (成人式、彌榮太鼓初打ち奉納など)	5月総集編 (常椿寺フジ、田植えなど)	9月総集編 (商店街まつり、小木袖キリコ祭りなど)
13:00～	2月総集編 (あまめはぎ、あえのことなど)	6月総集編 (消防団大会、あじさい花灯り回廊など)	10月総集編 (防災訓練、久田船長碑前祭など)
17:00～	3月総集編 (中・高校卒業式、鬼討ち祭りなど)	7月総集編 (あばれ祭、人形キリコ祭りなど)	11月総集編 (保育園防火パレード・リンゴ狩りなど)
21:00～	4月総集編 (酒樽返し、宇出津曳山祭など)	8月総集編 (町誕生5周年イベント、にわか祭など)	12月総集編 (現在取材中)