どぶろくの魅力発信プロジェクト

指導教員　　北陸先端科学技術大学院大学　教授　島田 淳一
金沢工業大学　准教授　村山 祐子

参加学生　　北陸先端科学技術大学院大学
２年　大懸崇一郎　　石丸琴子　　川﨑重毅
１年　岸雄斗　　明比翔太郎　　安藤光平
金沢工業大学
４年　武田晶　　中川理瑚　　林柊佑
３年　加藤玲央

「どぶろくの魅力発信プロジェクト」は、2026 年 1 月 16 日に中能登町で開催される「第 17 回全国どぶろく研究大会」に向けて、中能登町のどぶろくの飲み頃や飲み方、どぶろくを使った製品を研究することにより、どぶろくの魅力を伝えるとともに、中能二宮天日陰比咩神社のどぶろく醸造の見える化を行い、将来的などぶろく醸造者に中能登町のどぶろく醸造の伝統を継承することを目的としています。

また、2024 年 12 月 5 日、ユネスコ無形文化遺産に我が国の「伝統的酒造り」が登録されたことにより、日本酒の原酒である「どぶろく」にも注目が集まっています。

本プロジェクト実施にあたり、中能登町の能登二宮 天日陰比咩神社 禰宜の船木清崇さま、また中能登町のどぶろく生産者である「さえさ」の織田好子さま、「太郎右衛門」の田中良夫さまには、本プロジェクト推進に向けてのご協力に感謝いたします。

また、本プロジェクト推進にサポートいただいている中能登町観光協会、（一社）中能登スローツーリズム協議会、道の駅　織姫の里なかのと、PwC コンサルティングさまにも感謝を申し上げます。

どぶろくの魅力発信プロジェクト（中能登町）

北陸先端科学技術大学院大学・金沢工業大学

中能登町は古くから「どぶろく文化」が根付いており、町内の 3 神社でどぶろくが醸造されています。また、「どぶろく特区」にも認定されており、2026 年 1 月 16 日には「全国どぶろく研究大会」が開催される予定です。この大会に向けて、「どぶろくの美味しい飲み方」を開発し、伝統文化としてのどぶろくの醸造過程を見える化することで、どぶろくの魅力を多方面に発信します。

中能登町における「どぶろく」を取り巻く状況・課題

1. 中能登町における「どぶろく」の醸造 / 生産

天日陰比咩神社など神事での醸造と、どぶろく醸造業者が「さえさ」「太郎右衛門」を醸造。
産業として安定的などぶろくの醸造のための新たなどぶろく醸造者が不在。

2.「どぶろく」の販売・プロモーション

中能登町の「どぶろく」への理解と情報発信が不足。全国どぶろく研究大会開催に向けて、文化としてのどぶろくをアピールと、どぶろく宣言などのイベントや SNS での発信が必要。

3. 中能登町の「自分ごと」に

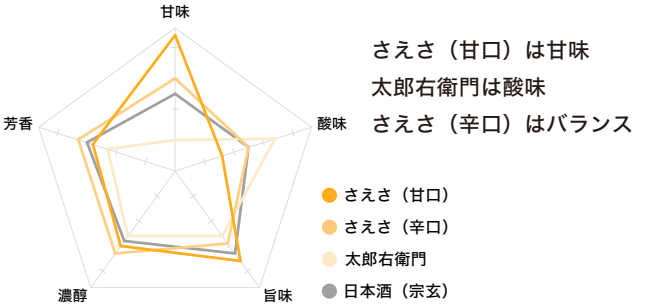
中能登町での「どぶろく」の販売促進や中能登町のプロモーションの検討とともに、町民が積極的に参画し、「自分ごと」としてどぶろく文化を捉えていくことが重要。

天日陰比咩神社での醸造

神事における「どぶろく醸造」の過程を見える化

どぶろくの味と「合わせ」

- 中能登町のどぶろく「さえさ」と「太郎右衛門」の特徴を官能評価
- 食材とどぶろくの合わせ（マリアージュ）を官能評価



2025 年度の活動

- どぶろくの特徴を踏まえて、マリアージュが良いレシピを開発
- どぶろく関連イベントや SNS によって、「どぶろく」の魅力を発信

4 以上	ゆず、生姜 (チューブ)、ぜんざい、バニラアイス
3.5 以上	美酢 (マスカット)、チョコレートアイス、しめ鯖、ブラウニー
3.5 未満	みかん、レモン、カルピス、ヨーグルト、カレー粉、ココア (粉)、ブルーベリージャム、梅干、美酢 (ザクロ)、ローストビーフ、さつまいもチップ、燻製チーズ

1. 活動の要約

中能登町では古くからどぶろくが根付いており、2026 年 1 月 16 日には「全国どぶろく研究大会」が開催される予定です。この大会に向けて、「どぶろくの美味しい飲み方」を開発し、伝統文化としてのどぶろくの醸造過程を見える化することで、どぶろくの魅力を多方面に発信します。

2. 活動の目的

中能登町では、古くから 3 つの神社でどぶろくが醸造されてきた歴史があり、地域文化として深く根付いています。2014 年 11 月に「どぶろく特区」に認定され、これに伴い多様な取り組みが行われています。その中で、2026 年 1 月 16 日には全国のどぶろく生産者が一堂に会する「全国どぶろく研究大会」の開催が決定しています。また、町内には 2 名のどぶろく醸造者がいますが、高齢化により製造技術の伝承が課題となっています。これらの課題に対応するため、どぶろくと食材などの合わせ方を研究するとともに、どぶろくの醸造過程の見える化を行い、「全国どぶろく研究大会」を機に、どぶろくの魅力を各方面に発信いたします。

3. 活動の内容

本プロジェクトと中能登町役場、中能登町観光協会などからなる「どぶろくの魅力発信プロジェクト実施委員会」を設置し、中能登町どぶろく関係者として天日陰比咩神社、どぶろく特区醸造者をオブザーバーとして迎え、2024 年度の活動として、以下の項目を実施いたしました。

(1)　中能登町のどぶろくに関する基礎調査
(2)　どぶろく宣言(2024/12/12)・どぶろく祭り(2024/12/14)での PR 活動及びアンケートの実施
(3)　どぶろくの魅力発掘のため、飲み合わせ・食べ合わせの評価
(4)　どぶろく醸造の見える化

4. 活動の成果

(1)　中能登町のどぶろくに関する基礎調査

「どぶろくの魅力発信プロジェクト実施委員会」の関係者から提供された情報を元に、中能登町のどぶろくに関連する情報と課題を取りまとめました。本プロジェクトの実施にあたっては、PwC コサルティングの工藤氏のサポートを受け、どぶろく特区醸造者と天日陰比咩神社の取り組みをグラフィックレポートとしてまとめました（図 1、図 2、図 3)。

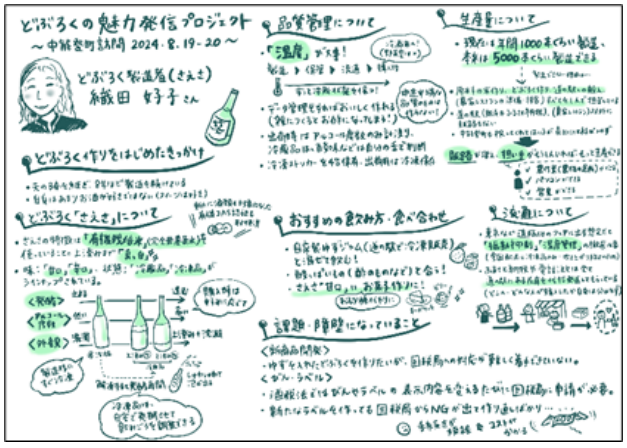


図 1　グラフィックレポート「さえさ」

また、これまで、中能登町では、どぶろく研究会などを開催することにより課題と対応策を検討・

対応していましたが、今回、改めてどぶろくを取り巻く状況について整理しました。

・中能登町におけるどぶろくの醸造/生産

天日陰比咩神社などの神事では、どぶろくが醸造されるという文化的側面があり、特区では「さえさ」と「太郎右衛門」が醸造されています。産業として安定的などぶろくの醸造が期待されていますが、新しいどぶろく醸造者が不足しているという課題が解決されていません。

・どぶろくの販売・プロモーション

中能登町のみならずどぶろくそのものへの理解促進が不十分であり、どぶろくに関連する体験は一部対応されているものの、情報発信が不足しています。全国どぶろく研究大会の開催に向けて、どぶろくの文化的側面をアピールするとともに、どぶろく宣言などのイベントや SNS での発信が求められています。

・中能登町の「自分ごと」に

中能登町において、どぶろくの販売促進および中能登町のプロモーション、さらに観光客増加に向けた方策を検討する必要があります。それと同時に、中能登町の町民が積極的に参画し、「自分ごと」として捉えることが重要です。

図 2　グラフィックレポート「太郎右衛門」

図 3　グラフィックレポート「天日陰比咩神

(2)　どぶろく宣言・どぶろく祭りでの PR 活動及びアンケートの実施

中能登町で開催されたどぶろく関連イベント「どぶろく宣言」(2024 年 12 月 12 日、道の駅 織姫の里）および「どぶろく祭り」(2024 年 12 月 14 日、能登二宮 天日陰比咩神社）において、(1) で作成したグラフィックレポート（図 1、図 2、図 3）を活用し、どぶろく醸造者と天日陰比咩神社でのどぶろく醸造の様子を紹介しました。また、中能登町のどぶろくを紹介するポスター(図 4) を作成し、掲示しました。

また、イベント来訪者に対して、(1)で検討した課題に対して評価項目を設定し、アンケート（**表 1** 参照）を実施しました。

どぶろく祭りに比べ、どぶろく宣言には高齢者の参加者が多くなっています。実施場所が道の駅織姫の里であり、開催時間が平日の 11:00-11:45 であったため、近隣の高齢者が多く来訪したと推測されます。一方、どぶろく祭りには、幅広い年齢層の来訪者がありました。これは、祭りを目的に来る来訪者や地元の地区の来訪者が多かったためと考えられます。

図 4　「中能登町のどぶろく」ポスター

また、注目する点としては、70 歳以上の「どぶろく飲酒経験」です。男性が全員「どぶろく飲酒経験がある」と回答していますが、女性はほぼ「どぶろく飲酒経験がない」との回答としています。この点については、現地での文化的な背景の調査が必要と考えられます。

表 1　どぶろくに関するアンケート

アンケート項目
年齢、性別、居住地、どぶろくの飲酒経験、どぶろくへの印象、中能登町のどぶろくへの印象、どぶろくの飲み方、どぶろくに何をいれると美味しいか、どぶろくと何を一緒に食べると美味しいか、中能登町のどぶろくの活動への意見

(3)　「どぶろく」の魅力発掘のため、食べ合わせ・飲み合わせの評価

(3-1)　どぶろくの官能評価（利き酒）

「どぶろく」と食材の組み合わせを研究するために、中能登町のどぶろく「さえさ（甘口）」、「さえさ（辛口）」、「太郎右衛門」について官能評価（利き酒）を行いました。評価にはプロジェクトのメンバーおよび中能登町の関係者が参加しました。プロジェクトメンバーによる利き酒は、事前に複数の日本酒を使用して利き酒を行い、評価基準についての意見交換を経て実施されました。評価軸の項目は、日本酒メーカーのウェブサイトなどの情報を参考に設定しました。定量的な評価として、「甘味」「酸味」「旨味」「濃醇」「芳香」の 5 項目について 0 から 5 の 6 段階で評価し、定性的な評価として、「色」「匂い」「味」「全体」について記述式で評価を行いました。（図 5 参照）

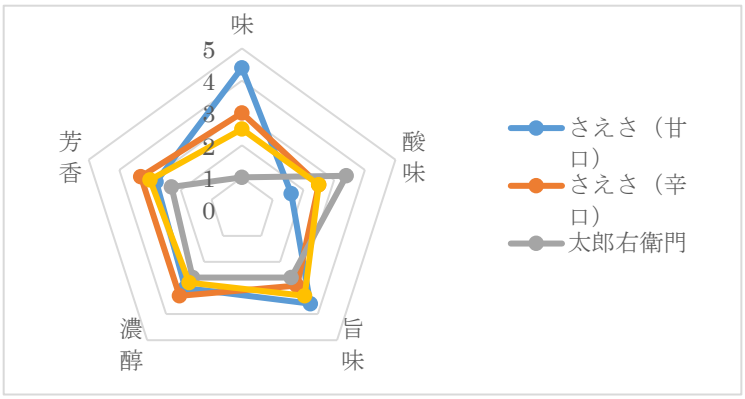


図 5　「さえさ」、「太郎右衛門」の味覚評価

「さえさ（甘口）」は甘味と旨味が高く、酸味が低い特徴があります。一方、「太郎右衛門」は酸味が高く、甘味が低く、芳香が抑えめです。「さえさ（辛口）」は甘味と濃醇が若干高めですが、比較対象の日本酒（宗玄）に比較的近い評価となっています。この結果から、中能登町で醸造されているどぶろくの 3 銘柄はそれぞれ異なる特徴を持つことが確認されました。今後はこれらの傾向を踏まえ、食材との合わせ方の研究を進めていく予定です。

(3-2)　どぶろくと食材との「飲み合わせ」・「食べ合わせ」の評価

プロジェクト実施メンバーと中能登町関係者の経験や前例をもとに、合わせた時に相乗効果が期待できる食材をピックアップし、官能評価を実施しました。評価参加者は、プロジェクト参加メンバーと中能登町関係者からなっています。

官能評価については、評価を「◎」「○」「△」「×」とし、評価点を「◎」「○」「△」「×」をそれぞれ 5、4、2、0 とし、それぞれ平均を取って評価点としました（**表 1** 参照）。「4.0 以上を「極めて評価が高い食材」、3.5 以上を「評価が高い食材」として、今後の研究対象とすることにしました。なお、評価点 3.5 以上の食材については「×」という評価はありませんでした。

これから(2)のアンケートで得られた結果を参考として、どぶろくを利用した飲食品とレシピの開発につなげることとし、また、中能登町の HP に「Nakanoto　ココロとカラダをトトノエル」として公開されている飲み合わせの事例も参考にすることとしています。

表 1　合わせた食材と評価

価点 4.0 以上	ゆず、生姜(チューブ)、ぜんざい、バニラアイス
評価点 3.5 以上	美酢(マスカット)、チョコレートアイス、しめ鯖、ブラウニー
評価点 3.5 未満	みかん、レモン、カルピス、ヨーグルト、カレー粉、ココア(粉)、ブルーベリージャム、梅干、美酢(ザクロ)、ローストビーフ、さつまいもチップ、燻製チーズ

(4) 醸造過程の見える化

どぶろくの醸造過程の見える化については、専業のどぶろく醸造者ではなく、天日陰比咩神社での神事における醸造過程を対象とすることにしました。同神社では、年始の振る舞い酒のために年に一度のみどぶろくを醸造しています。2024 年度は具体的な醸造過程を把握し、2025 年度には撮影データなどをアーカイブ化することを目指します。(図 及び図 7 参照)

図 6 醸造過程 1

図 7 醸造過程 2

見える化の具体的な項目として、醸造過程の参画および把握に加え、一部の醸造過程を撮影しました。また、発酵過程を理解するため、醸造場所の室内外の温湿度変化やどぶろくの温度、酸度、糖度を測定しました。

測定結果から、「糖度、酸度、温度の定量的な計測が可能」、「仕込みから２週間は発酵状態が不安定」、「２週間経過後から発酵状態が安定」、「３週間経過後から気温・どぶろくの温度も徐々に低下」となっていることが明らかになりました。

「さえさ」と「太郎右衛門」の実際に販売されている製品を開封後、毎週官能評価を行い、経日変化について評価しました。定量的な変化として、「さえさ」は購入後１ヶ月で酸味が高くなる傾向があり、太郎右衛門は各評価項目が維持されるか若干低下する傾向が見られました。一方、定性的な変化については、購入後 1 ヶ月間で変化が見られますが、1 ヶ月を超えると銘柄によって否定的な意見が増え、どぶろくは開封後 1 ヶ月以内に飲み終えることが推奨されると判断されました。

5. 今後の活動計画

2025 年度は、2024 年度の実施状況に鑑み、次の課題に対応する予定です。

(1) 「飲み合わせ」・「食べ合わせ」の評価結果を用いた、どぶろくの楽しみ方の考察
(2) 醸造過程の見える化による醸造過程のアーカイブ化
(3) どぶろくに関するプロモーションの実施

また、2026 年 1 月 16 日開催の「全国どぶろく研究大会」において、研究成果を発表するとともに、全国の生産者に向けて情報発信する予定です。

6. 活動に対する地域からの評価

プロジェクト推進にあたり、中能登町及び中能登町観光協会から次の評価をいただきました。

【中能登町】　今回のプロジェクトにより、どぶろくの魅力、飲み頃という課題をプロジェクトメンバーと連携して、生産者の歩んできた、どぶろくに対する思いをよりわかりやすくまとめていただき、大変うれしく思います。2025 年度開催予定の全国大会でも、その取組みを発表することができ全国特区の生産者の皆様にご理解をいただける絶好の機会と考えております。全国大会に向けて一緒になって盛り上げていきましょう。

【中能登町観光協会】　中能登町はどぶろく特区として、どぶろくで地域おこしを推進している中、どぶろくの美味しい時期などを数値にして「見える化」していただけることは、販売している道の駅織姫の里なかのと（中能登町観光協会）としても大変嬉しいことですし、そのまま飲むだけではなく、何と組み合わせたら美味しいかなどお客様との話題も膨らみますので、ぜひ参考にさせて頂きたいと思います。