

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 教授 村山祐子

参加学生 北陸先端科学技術大学院大学
大学院 大懸崇一郎 岸雄斗 明比翔太郎 安藤光平 リュウ ロ
テイ ギョウケツ ブン ムキ コ キ
金沢工業大学
大学院 林柊佑
4年 加藤玲央 千秋萌々香

「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た「第17回全国どぶろく研究大会 in 中能登」に向けて、これまで活動をしてきました。本プロジェクトは、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。この目的を達成するアプローチとして、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について研究し、どぶろくの魅力を伝えることを試みました。また、伝統継承のために、中能二宮天日陰比咩神社のどぶろく醸造の見える化も行いました。

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、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多大なるご協力をいただきました。心から感謝いたします。

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」が開催されました。この大会で、「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事で、どぶろくの魅力を多方面に発信しました。

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2名が「さえさ」「太郎右衛門」を醸造するに留まっている。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の状況である。

2. 「どぶろく」の販売・プロモーション

中能登町民の「どぶろく」への理解不足と、自治体からの情報発信が不足している。全国どぶろく研究大会では、文化としてのどぶろくをアピールし、どぶろく宣言などのイベントやSNSでの発信が必要である。

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をする。その上で、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られるようにしていくことが重要である。

文化的活動

生産者活動

消費者活動

発信活動

中能登町どぶろくアンケート調査

地域住民を対象にアンケート調査を実施した結果、60代以上は伝統・神事との結びつきを重視する傾向が見られた。一方、若年層は味覚や希少性といった体験価値を重視しており、女性は未飲者の割合が高かった。



神社取材

「神社としての神事」について取材し、醸造時の神事や恒例行事の様子を記録しアーカイブ化を行った。



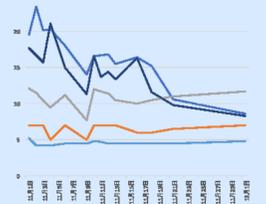
どぶろくの酒米づくり調査・取材

地域文化としての地鎮祭やどぶろくの元となる稲の手植え、生産活動としてのトラクターによる作業について、ビデオカメラやドローンを活用しながら取材した。



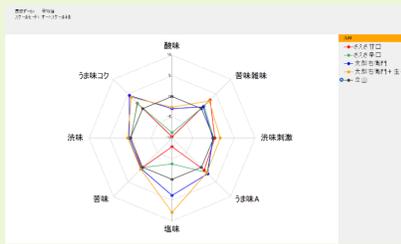
醸造過程のアーカイブ化

プロジェクトで実施した、醸造過程の調査結果、どぶろくの味覚データ、ポスターや映像などのコンテンツをアーカイブ化し、中能登町に提供した。



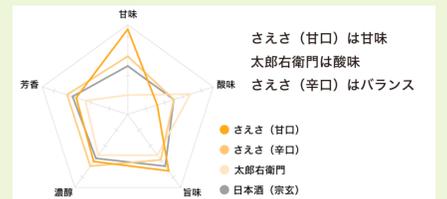
味覚センサーによるどぶろくの味覚定量分析

味覚センサーでの定量的な計測結果と昨年度実施した官能評価結果を比較したところ、酸味項目など結果が類似することが確認された。分析結果は、レシピ共創活動やコンテンツ作成に活用した。



どぶろくの味覚官能調査

銘柄の間で甘味と酸味の評価が顕著に異なり、芳香も評価が異なる
さえさ（甘口）：甘味と旨味が高く、酸味が低い
さえさ（辛口）：甘味と濃醇が若干高め
太郎右衛門：酸味が高く、甘味が低く、芳香が抑えめ



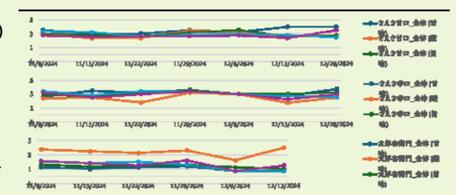
どぶろくとペアリング調査

中能登町のどぶろく「さえさ」と「太郎右衛門」の芳香の特徴について官能評価を行った。食材とどぶろくの食べ合わせ(マリアージュ)について官能評価を行った。

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

開封後の味わい変化

実販売製品を開封後、毎週の官能評価により経日変化を評価した。その結果、購入後1か月を超えると、銘柄によっては否定的意見が増加した。そのため、どぶろくは開封後1か月以内に飲み終えることが推奨されると判断した。



レシピ共創活動

地域の料理研究家と協力して、金沢工業大学チャレンジラボでどぶろくを楽しめるレシピを開発し、成果をレシピ本としてまとめた。ここで作成したレシピ本は、展示会での掲示や全国どぶろく研究大会で配布した。



SNS発信活動

中能登町での取材した内容や、どぶろくとペアリング調査の内容、開発したレシピの内容について、継続してSNSで発信した。



全国どぶろく研究大会in中能登開催協力

2026/1/16に中能登町で開催された全国どぶろく研究大会にて、これまでのプロジェクト活動を事例発表した。また、交流会では生産者への取材を行い、内容をポスターにまとめて掲示した。作成したポスターは、翌日の天日陰比咩神社でのどぶろくフェスティバルでも展示した。



Matching HUB2025への出展

大学と自治体が連携した「どぶろく」に関する共創活動の展示ブースを出展し、幅広い分野から約150名に観覧いただいた。また、試飲会では約100名に中能登町のどぶろくを提供し、多くの方に体験していただいた。



本活動を通して感じたこと

どぶろくそのものの魅力に加えて、どぶろくを通じた「中能登町の文化や歴史」「地域住民との繋がり」という点が大きな魅力と感じた。

1. 活動の要約

どぶろくが古くから根付いている中能登町で、2026年1月16日に「全国どぶろく研究大会」が開催されました。この大会に向けて、「どぶろくの美味しい飲み方」を開発し、伝統文化であるどぶろくの醸造過程を見える化する事で、どぶろくの魅力を多方面に発信しました。

2. 活動の目的

中能登町では、古来より三つの神社でどぶろくが醸造されてきた歴史があり、どぶろくは、地域文化として深く根付いています。2014年の「どぶろく特区」認定以降、多様な振興施策が展開される中、2026年1月16日には「全国どぶろく研究大会」が開催されました。しかしながら、町内2名の醸造者の高齢化により、技術伝承が喫緊の課題となっています。このため当プロジェクトでは、全国どぶろく研究大会を機に、どぶろくの新たな魅力を多方面へ発信すると共に、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、活動を行いました。

3. 活動の内容

本プロジェクトは、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、地域住民をオブザーバーとして迎え、2025年度の活動として、以下の項目を実施しました。

- (1) 中能登町どぶろくの米づくり調査・取材
- (2) SNS 発信活動
- (3) 醸造過程の見える化とアーカイブ化
- (4) 味覚センサーによるどぶろくの味覚定量分析
- (5) レシピ共創レシピ共創活動
- (6) Matching HUB2025 への出展
- (7) 全国どぶろく研究大会 in 中能登開催協力

4. 活動の成果

(1) 中能登町どぶろくの酒米づくり調査・取材

地域文化としての地鎮祭やどぶろくの元となる稲の手植え、生産活動としてのトラクターによる作業について、ビデオカメラやドローンを活用しながら取材しました(図1)。



図1 お米作りの様子

(2) SNS 発信活動

中能登町を取材した内容や、どぶろくとペアリング調査の内容、開発したレシピの内容について、継続してSNSで発信しました(図2)。



図2 Instagram での活動

(3) 醸造過程の見える化とアーカイブ化

プロジェクトで実施した醸造過程の調査結果、どぶろくの味覚データ、ポスターや映像などのコンテンツをアーカイブ化し、中能登町に提供しました。

(4) 味覚センサーによるどぶろくの味覚定量分析

味覚センサーでの定量的な計測結果と昨年度実施した官能評価結果を比較したところ、酸味項目など結果が類似することが確認されました。分析結果は、レシピ共創活動やコンテンツ作成に活用しました(図3)。



図3 味覚の定量検査結果

(5) レシピ共創活動

中能登町在住の「発酵食おうちごはんアドバイザー」と協力し、金沢工業大学チャレンジラボで、どぶろくを楽しめるレシピを開発しました。その成果をレシピ本としてまとめ、展示会での掲示や全国どぶろく研究大会で配布しました(図4、5)。

(6) Matching HUB2025 への出展

展示ブースでは、大学と自治体が連携した「どぶろく」の共創活動として、幅広い分野の方々に興味を持っていただき、延べ150名ほどにお立ち寄りいただきました。また、試飲会では100名程度の方に中能登町のどぶろくを直接体験していただくことができました(図6、7)。

(7) 全国どぶろく研究大会 in 中能登町での事例発表

2026年1月16日に中能登町で開催された「全国どぶろく研究大会」では、これまで実施したプロジェクト活動を事例発表しました。また、交流会では、全校から集まった生産者の方々に、自身のどぶろくへの評価と食材とのペアリングについて取材し、ポスターとして掲示しました。また、翌日に天日陰比咩神社にて開催された「どぶろくフェスティバル」の利き酒交流会においてポスターを展示し、来場者に「どぶろくの魅力」を発信しました(図8)。

5. 今後の活動計画

どぶろくの魅力発信プロジェクトは今年度で終了の予定ですが、今後も中能登地域と連携し、発酵文化やICT利活用プロジェクト、地域課題解決といったテーマで地域活動に取り組む予定です。

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。

【中能登町観光協会】

中能登のどぶろくをレシピ化することで身近にさせていただき、SNSを活用した発信により多くの方に広く知っていただけたことに、心より感謝申し上げます。



図4 レシピ共創活動



図5 レシピ本(抜粋)



図6 展示会の様子



図7 試飲会の様子



図8 事例発表