

3月12日(土)、13日(日)開催

# 椿まつり 2022で販売開始

ののいち椿まつりが  
中止の際は、にぎわい  
の里ののいちカミーノ  
で販売します。



詳細はこちら

復刻

## 野々市の生まれの 純米酒

しょうじょう  
**猩々**



### 伝統の味をもう一度

本町通りの喜多家住宅（本町3丁目）では、明治時代から昭和50年頃までの100年間もの長きに渡り、酒造りを行ってきました。かつての喜多酒造を代表する銘柄がこの「猩々」です。地域に愛された猩々を野々市の地域資源としてよみがえらせたい、そんな思いのもと、野々市市、石川県立大学、中村酒造株式会社が手を結び、約4年の月日をかけて酒造りを行ってきました。この春、ついに野々市生まれの地酒としてデビューします。

### 野々市産にこだわる

野々市で収穫した酒米「五百万石」。野々市の清く豊かな水。石川県立大学が培養した喜多家の酵母。素材全てがこだわりの野々市産です。

内容量 1800ml  
価格 2,420円（税込み）

なるほど猩々



文化課 ☎ 227-6121



能楽「猩々」の一場面

### 由来は能楽の演目から

純米酒「猩々」の名は、能楽の演目「猩々」に由来しています。昔、中国に高風という、親孝行の男がいました。ある晩、高風は揚子の市で、お酒を売れば富み栄えることができるという夢を見ます。お告げに従つて酒の販売をしたところ商売は大成功。そこに客として猩々が度々訪れるのですが、不思議に思つた高風は、酒を持って自分から会いに行きました。

### お酒好きな妖精 猩々

川のほとりで待つていた高風のもとに、赤い顔の猩々が現れます。猩々は友の高風に会えた喜びを語り、一緒に酒を飲み、舞い踊ります。

純米酒「猩々」のラベルには、人々に幸福を与えるお酒好きの妖精、猩々が描かれています。

### いまに残る酒造りの場

喜多家は、越前の武士でしたが江戸時代に野々市へ移住し、灯油の製造販売業を始めました。明治時代からは酒造業となり、「猩々」をはじめ「大白瀧（おおしらたき）」、「古酒（こしゅ）」などさまざまな銘柄を製造販売。地域に親しまれています。

### 喜多酒造「猩々」と共にあった往年の野々市



徳野菓子店 開店売り出し（本町3丁目）  
1953（昭和28）年撮影



無量井商店 開店30周年記念大売り出し（本町2丁目）1953（昭和28）年撮影

中村酒造株式会社  
専務取締役  
河合 弘 氏

石川県立大学  
食品微生物学研究室 准教授  
小柳 喬 氏

野々市市  
文化課長  
田村 昌宏

(写真左から)  
田村 昌宏  
小柳 喬 氏



## 特別対談 猪々復刻プロジェクト開発秘話

旧北国街道や市全体のにぎわい創出のために、地域に親しまれた地酒「猪々」をよみがえらせたい。その実現を目指し、平成30年に産学官連携の猪々復刻プロジェクトは始まりました。喜多家幻の酒「猪々」の復刻までのあゆみや開発の裏側を、開発に携わった皆さんに聞きました。

**田村** 北国街道の宿場町だった野々市本町通りを盛り上げ、市全体のにぎわいの原動力にしていくため、平成30年に「北国街道にぎわい創出プロジェクト」をスタートさせました。この取り組みを進めていくと、ときに注目したのが、喜多家住敷地内に残る旧酒造施設です。多くの酒造会社では、施設の改修や建て替えを行っているため当時のまま姿が残っている例は珍しく、価値も高いです。令和元年12月には、喜多家住の旧酒造施設は重要文化財にも指定されました。この残された歴史を生かすことで、地域の新たな魅力や価値を生み出すことができるを考え、喜多家の造つていたお酒の中でも代表的な銘柄である「猪々」の復刻を目指すことになりました。

**産官学の連携**

**田村** まず喜多家住宅に潜む酵母を見つけるため、微生物の研究をされている石川県立大学の小柳先生にお声掛けしました。地域の皆さんに大変お世話をなっています。私にできることでしたらとうことでお引き受けしました。ただ、お酒造りに使える酵母を探す、いわば宝探しみたいなイメージ



昭和50年代まで喜多酒造で用いられたラベル

にぎわいの創出につながっていくことを期待しています。

**河合** 復刻した猪々は、今生まれところですが、多くの人に味わってもらいたい、いろんな声をお聞きしながら、地域の皆さんに育ててもらいたいです。そして地域に根付き、愛されれるようになれば純米大吟醸の猪々を出す、なんてこともできます。そんな風に育つといつたら嬉しいです。

**小柳** お酒つて育てるものなんですね。新たな気づきでした。

**河合** 当社の杜氏に、仕込んだお酒はどう?と聞くと、「順調に育つていますよ」と答えます。市場に出ても、皆さんに育てて頂いて、お酒つてそういうものなんでしょうね。一生懸命作ったお酒ですので、ぜひ皆さんに飲んでいただきたいです。

すでに、そのトレジャーハンターに自分がなれるのか、不安な気持ちもありました。

**田村** 行政には、日本酒造りのノウハウはありません。そこで日本酒造りのエキスパート、清金にある中村酒造株式会社さんに協力をお願いしました。

**河合** 喜多酒造で猪々が造られていました昭和50年頃まで現在では、味や造り方がまったく違います。当時は、お酒は一級酒、二級酒、特級酒などと分けられており、日本酒に醸造アルコールを添付して造るのが主流でした。日本酒ほど、劇的に進化しているものはありません。杜氏によって造り方が研究されて、どんどんおいしくなっています。栗市長からは、「野々市の風土を醸し出す酒を造つてほしい」と頼まれました。どんなふうに現在の味として仕上げていけるか課題に思いながらも、ワクワクした気持ちでいっぱいでした。

### 喜多家酵母の発見と味の追求

**小柳** 平成30年8月に初めて喜多家住宅を訪れ天井から床まで50カ所ほど採取しました。半年後にもう一度訪れた際には追加で50カ所採取し、合計100カ所分のサンプルを調べました。日本酒造りに適した酵



試験醸造での仕込み風景  
(石川県立大学)

母が採取したサンプルの中にいれば、培養中に泡がでます。反応があつた有望な株の中から、さらに遺伝子を調べ最終的には適したもののが1株だけ見つかりました。実際にこの酵母を使って造つたお酒は、どこか野性的な香りで、単独でお酒造りをするには何かが少し足りない印象でした。

**河合** ほとんどの酒造メーカーでは、「きょうかい酵母」という酒造りに適した酵母を使っています。猪々では、味を整えるため喜多家の酵母にきょうかい酵母をミックスしています。喜多家の酵母の特徴を生かしつつ味を作り上げることに、当社の杜氏は苦労したと聞いています。

**小柳** 試飲ましたが、喜多家の酵母の持つ野生的な香りも残しつつ、くせがないすつきりと飲みやすいお酒になつていてすごいと思いました。

**河合** 酒米は市内の農家さんで栽培していただいた五百万石という酒造

好適米、水は地下100メートルまで掘った井戸からくみ上げた手取川水系の地下水で本当にオール野々市のお酒になっています。昔の人は、お酒を熱燗で飲んでいたということなので、復刻版の猪々も熱燗で飲むのがおすすめです。ですが、常温でも冷でもオールマイティーに飲めるお酒になつているので、ぜひ好きな飲み方で楽しんでもらいたいです。

**田村** 令和3年の春にサンプル酒を作つた際、中村酒造株式会社さんがラベルデザインを9種類考へてくれました。以前使われていた喜多酒造のラベルをベースにしたものや、市花木ツバキをモチーフにしたものなどがあり、それを昨年、ののいち椿まつりの会場で人気投票しました。結果、昔使われていたデザインが評判だつたためこちらを採用することになりました。

**河合** 実は今のラベルには喜多酒造時代にはなかつたツバキの花をデザイナーの遊び心で付け加えてあります。古いなかにも今のお酒としての新しさをラベルでも表現しました。

**田村** 過去に親しまれていたお酒をもう一度、世代を超えて味わつて、ただいて、それが野々市の再発見、

にぎわいの創出につながつていくことを期待しています。

**河合** 復刻した猪々は、今生まれところですが、多くの人に味わってもらいたい、いろんな声をお聞きしながら、地域の皆さんに育ててもらいたいです。そして地域に根付き、愛されれるようになれば純米大吟醸の猪々を出す、なんてこともできます。そんな風に育つといつたら嬉しいです。

**小柳** お酒つて育てるものなんですね。新たな気づきでした。

**河合** 当社の杜氏に、仕込んだお酒はどう?と聞くと、「順調に育つていますよ」と答えます。市場に出ても、皆さんに育てて頂いて、お酒つてそういうものなんでしょうね。一生懸命作ったお酒ですので、ぜひ皆さんに飲んでいただきたいです。