

## 250年の歴史を誇る奥能登最古の酒蔵 能登杜氏発祥の地

そうげんしゅぞう  
宗玄酒造株式会社  
石川県珠洲市

創業明和5(1768)年の歴史を誇る奥能登最古の酒蔵。日本四大杜氏に数えられる能登杜氏発祥の地とも言われています。戦国時代の畠山義春をルーツとする宗玄忠五郎が創業し、清酒発祥の地である伊丹で秘伝を習得。宗玄に帰り純良な清酒を醸造、“宗玄剣山”と命名したのが始まりです。名人と呼ばれる能登杜氏を中心に、永い歴史の中で最高の技術と知識、職人の魂を兼ね備えてきました。宗玄はこの能登杜氏のふるさとしてある珠洲の地にこだわり、「昔ながらの酒造りに学びながらも、決して真似ることのない」新たな酒造りを続けています。

宗玄酒造はいつの時代も昔ながらにして昔のままにあらず。その流儀を例えるならば“能登宗玄流”。宗玄酒は奥能登びとの、その人柄から生まれた地酒です。毎年、新酒の出来栄えを競う全国新酒鑑評会で、「宗玄 大吟醸」が最高位の金賞を受賞し続け、その銘酒はANA国際線ファーストクラスにも採用されるほど。

北陸初のトンネルを使った日本酒熟成蔵、「隧道蔵」も圧巻です。昔ながらの手法で造られる宗玄のお酒はほんのり甘く、口当たりはやわらかくまろやかな味わいです。





### 3種類の蔵

宗玄酒造には「明和蔵」「平成蔵」「隧道蔵」の3種類の蔵があります。

「明和蔵」は明和5(1768)年に創業した頃より使われているもの。主に地元向けのお酒が造られています。

「平成蔵」は平成10(1998)年、に新設した蔵です。最新の技術が投入されており、限定流通の高級酒を醸しています。全国新酒鑑評会で「明和蔵」「平成蔵」とも最高位「金賞」を多数回受賞しています。

人気なのは平成25(2013)年からスタートした「隧道蔵」です。平成17(2005)年に惜しまれつつも廃線となってしまった「のと鉄道能登線」

の跡地と隧道の一部を修復して貯蔵蔵として活用しています。隧道蔵の中の温度は一年365日、常に12℃。理想的な高い湿度と相まって、日本酒を美味しく熟成させるにはぴったりな環境です。ここには「隧道蔵オーナー倶楽部」システムが導入されており、好きなお酒を6本購入し年間維持管理費を払うと、オーナー名の入った専用棚で好きなだけ貯蔵・熟成してくれます。



### Experience program

見どころ／通年10～12度でキープされた貯蔵庫(廃線のトンネルをそのまま利用)  
トンネル貯蔵庫(隧道蔵)の案内  
料金／5,000円/人

