

## 農業情報総合研究所／酒蔵レポート「白藤酒造店」（輪島市） 「復興を機に、設備の新調で酒造りの省力化をはかる」

2026年3月9日、輪島市にある老舗酒蔵「白藤酒造店」を訪問し、社長の白藤喜一さんにお話を伺いました。元々廻船問屋でしたが、江戸時代末期に酒造業を始められました。仕込水は近所のお寺の裏山から引いています。軟水です。酒造好適米「五百万石」などを農家から仕入れています。銘柄は「奥能登の白菊」です。上品な甘みがあります。2017年、全日空のファーストクラスの提供酒に選ばれたこともあります。



2024年1月1日、能登半島地震により輪島市は震度7の揺れに襲われました。幹線道路の寸断、また、同年9月の奥能登豪雨などの影響で輪島市は復旧が遅れています。現在もダンプカーがひっきりなしに走り、砂埃を上げています。多くの住民が仮設住宅での暮らしを余儀なくされています。輪島市は人口統計によると約16%減となっています（2024年1月と2026年1月の比較による）。住民票を残しているが実際には輪島市外に移転している人を加えると30%以上減という調査も出ています。

白藤酒造店も能登半島地震により店舗などの建物が倒壊しました。2007年の能登半島地震による被害のために建て替えた建物は無事でしたが、タンクが倒れ、醪の大半があふれてしまいました。酒米を蒸し上げる釜の基礎部分に亀裂が入り、使用することができなくなりました。



白藤喜一さんは東京農業大学の出身です。2024年の能登半島地震直後、東京農業大学の先輩後輩の蔵元が駆け付け、無事だったタンクに残った醪のくみ上げを行ってくれました。この醪を県内や宮城県の蔵元が引き受け、日本酒として出荷をすることができました。

釜は秋田県の職人を探し出し、基礎部分から造り直すこととしました。これにより、保湿性と燃費を向上させることができました。また、タンクは地震で倒れないことを重視し、サーマルタンクに新調しました。断熱効果が上がるとともに、温度調整のためにタンクのジャケットをとりつけたりはずしたりという作業を無くすことができました。

現在、冷蔵庫などの貯蔵スペースは再建中ではありますが、2025年3月、自社蔵での酒造りを再開することができました。輪島市には6軒の酒蔵がありますが、自社蔵での酒造り

を再開できたのは白藤酒造だけです。他の酒蔵で酒造りをされている酒蔵がまだまだあります。

白藤酒造店には 2024 年の能登半島地震前、5 人いた蔵人のうち 3 人が輪島市外に転出したため 2 人となっています。回復傾向ではありますが、品種、生産量を少なくせざるを得なくなっています。今回の地震を機に、釜、タンクなど酒造りの道具を新調し、作業に時間をとられず、人手も少なくても済むようにされています。白藤喜一さんは「道具も大切ですが、肝心なところは人の技術と感性です」とこれからの酒造りを見据えて熱く語られていました。