

どぶろく特区
中能登町のどぶろく

どぶろくが飲める「農家レストラン」



太郎右衛門（たろえもん）（要予約制）

中能登町どぶろく造りの第一人者。季節の郷土料理が味わえる農家レストランです。

中能登町二宮口部111 ☎0767-76-1204
営業／昼12:00～ 夜17:00～
休日／1月～3月のみ営業で不定休



農家レストラン まる

自然農法で栽培したお米・料理やお酒などを楽しむことができます。

中能登町春木14-19-2 ☎0767-74-1656
営業／予約時に応相談 休日／水曜日

どぶろくが買える「道の駅」



道の駅 織姫の里なかのと

中能登町井田め部10番地1 ☎0767-76-8000

●産直館織姫市場

営業／8:45～18:30 定休日／1月1,2日、第1,3木曜日（1～3月）

●飲食物販売施設

営業／11:00～18:00 定休日／1月1,2日、店舗により定休日あり

中能登町企画課

TEL.0767-74-2806



〒929-1792 石川県鹿島郡中能登町末坂9部46番地

どぶろく作りを目指される方へ



構造改革特別区域法に設けられた「酒税法の特例」により、町内全域で特定農業者による「どぶろく」の製造事業が可能となります。

特定農業者とは

中能登町内で、農家民宿や農園レストランなど「酒類を自己の営業場において飲用に供する業」を営んでいる農業者で、2年ほどの安定経営が条件。自己の所有する酒類製造場で、「どぶろく」（原料とする米は、自ら生産したもの又はこれに準ずるものとして財務省で定めるものに限ります。）を製造しようとする農業者をいいます。

製造免許を受けるためには

- 1 法律の遵守状況
 - 2 経営の基礎の状況
 - 3 製造技術能力
 - 4 製造設備の状況
- などの要件を満たしている必要があります。

製造免許を受けるまでの手続きなどの流れ

- 事業プランの策定等
- 申請書類の提出（七尾税務署に提出）
- 登録免許税の納付（1件15万円）
- 免許付与等の通知

※「どぶろく」を製造しようとする場合には七尾税務署長から製造免許を受ける必要があります。
※農家民宿や農園レストランを経営するには、酒類製造場を含め、保健所の許可が必要となります。

今後「どぶろく」を製造・販売したいとお考えの農業者や起業に興味のある方は、中能登町企画課までお問い合わせください。



どぶろく作りに必要な材料「米、水、糴」

どぶろく特区認定の中能登町



中能登町は古くからどぶろくと大麥、縁の深い地域です。全国に約8万社ある神社の内、どぶろく製造の許可を受けている神社は約30社しかありません。

そのうち3社（能登國二之宮 天日陰比咩神社、能登比咩神社、能登部神社）が中能登町にあります。この神社は、藩政期以前より、神事用「どぶろく」醸造が行われてきており、現在も国税局の許可を受けて、その歴史と伝統を連綿と受け継いできております。

中能登町は平成26年11月28日付で、内閣総理大臣から「どぶろく特区」の認定を受けました。県内では羽咋市・白山市に続き3番目の認定となりました。これにより、町内全域で、農家民宿や農家レストランなどを営む農業者による「どぶろく」製造が可能となりました。



どぶろくって何でしょう？

どぶろくの歴史は古く、飛鳥奈良時代に行われていた、豊作の祈願や収穫への感謝を示す場において、米から作った白く濁った酒を神様に捧げるという風習がありました。

このお酒を「どぶろく」と呼んでいました。

日本酒とどう違うのでしょうか？

アルコール発酵によってできた醪（もろみ）を、固体（酒粕）と液体（原酒）にわけたものが「日本酒」。この工程を行わないものが「どぶろく」となります。



世界農業遺産認定の

「能登の里山里海」で作る自然栽培米

日本の原風景が残る能登には今も山の斜面を利用した棚田で、山からの清らかな水を利用した稲作が続いており、希少種を含む多くの生き物たちと共生しています。

どぶろく造りで大切なのは水と米。石動山（564m）山系から流れ出る清らかな水を使い、酒米、糶のコシヒカリは化学肥料や農薬を使わない自然農法で、乾燥は天日干ししています。



神事用「どぶろく」醸造が行われている
中能登町のどぶろく神社

能登國二之宮

天日陰比咩神社

鹿島郡中能登町二宮子甲8
☎0767(76)02221
JR能登二宮駅から約2km

能登部神社

鹿島郡中能登町能登部上口70
☎0767(72)21776
JR能登部駅から約2km

能登比咩神社

鹿島郡中能登町能登部下125甲29
☎0767(72)3464
JR能登部駅から約1.2km

