



Doburoku is the root of Japanese sake.

Doburoku Festival 2023

～どぶろく祭2023～

12/16 [Sat]

[Time/11:00~17:00]

Amehikagehime Shrine

あめひかげひめじんしゃ
能登國二ノ宮 天日陰比咩神社
[石川県鹿島郡中能登町二宮子甲8]



- どぶろくの振る舞い (神社)
 - どぶろくの試飲、どぶろくと甘酒の販売
 - どぶろくアート展示 (境内社務所)
- 中能登町在住の2人のアーティストの作品を展示します。
「書家/桜鱗(おうりん)氏、画家/たけおまこ氏」
どぶろくルート展 (境内社務所)

- 農家レストラン太郎右衛門(どぶろく、甘酒の販売)
- 白馬咖喱 (野菜、カレー)
- 海産物いまかと (海産物販売、手作り小物)
- 宮みや (スイーツ、ドリンク)
- notowacraft (手作りバッグ)
- 編み物雑貨猫ミミ (手編みぬいぐるみ)
- waf★saki (手作りアクセサリー、ワークショップ)
- カメレオンのぞみ★スピリチュアル数秘鑑定 (占い、パワーストーン)

※お車の方は飲酒運転を絶対しないようお願い致します。



主催/能登國二ノ宮 天日陰比咩神社 どぶろく保存会

後援/中能登町観光協会、(一社)ななお・なかのとDMO 協力/和倉温泉旅館協同組合

お問い合わせ/「天日陰比咩神社 どぶろく保存会Facebook」、又はメール「2ame.doburokuho@gmail.com」



facebook



Instagram

Doburoku Festival 2023

Doburoku is the root of Japanese sake.

What is the root of Japanese sake, "Doburoku"?

"Doburoku" has a long history. In the Asuka-Nara period (710-749), there was a custom of offering "white nigorizake made from rice" to the gods in prayer for farming and to express gratitude for the harvest. This sake was called "doburoku".

日本酒のルーツ、“どぶろく”とは何でしょうか？

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。



How is it different from Japanese sake?

Sake is made by separating the alcoholic fermentation of the unrefined sake liquor (moromi) into solid (sake lees) and liquid (sake). Sake that does not undergo this process is called "doburoku"



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。



Naturally cultivated rice grown in Noto's Satoyama and Satoumi area, which has been certified as a World Agricultural Heritage Site.

Water and rice are the most important factors in doburoku production. We use pure water flowing from the Sekidosan (564m) mountain range, and we use natural farming methods that do not use chemical fertilizers or pesticides for the sake rice and Koshihikari malt, and we dry the rice in the sun.

世界農業遺産認定の「能登の里山里海」で作る自然栽培米

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。



Doburoku Special Zone Nakanoto Town

Nakanoto Town has long been a very green area with doburoku. Of the approximately 80,000 shrines in Japan, only about 30 are licensed to produce doburoku. Three of these shrines (Amehikagehime Shrine, Notohime Shrine, and Notobe Shrine) are located in Nakanoto Town. These shrines have been brewing "doburoku" for Shinto rituals since before the feudalistic period. Today these shrines continue to carry on this history and tradition with permission from the National Tax Administration.

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変、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（能登國二ノ宮 あめひかげひめじんじゃ 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、神専用「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。

Doburoku Shrine in Nakanoto Town, where "doburoku" is brewed for Shinto rituals.

神専用「どぶろく」醸造が行われている中能登町のどぶろく神社



Amehikagehime Shrine
あめひかげひめじんじゃ
天日陰比咩神社



Notohime Shrine
のとはひめじんじゃ
能登比咩神社



Notobe Shrine
のとべじんじゃ
能登部神社

Free shuttle bus information

無料送迎バス Tel.0767-62-0900 (一社) ななお.なかのとDMO

Departure bus 行きの便 (バス)

Wakura Onsen Festival Hall
Departure 15:30
和倉温泉お祭り会館 15:30発



Amehikagehime Shrine
Arrival 16:10
天日陰比咩神社 16:10着

Return bus 帰りの便 (バス)

Amehikagehime Shrine
Departure 17:00
天日陰比咩神社 17:00発



Wakura Onsen Festival Hall
Arrival 18:00
和倉温泉お祭り会館 18:00着

各旅館経由