

文化財の県指定について

1 提案理由

令和8年7月21日に、石川県文化財保護審議会から文化財の県指定について答申があったため

2 指定する文化財

有形文化財（建造物）

- | | |
|----------|-----------|
| （1）名 称 | 南惣家住宅 |
| （2）員 数 | 3 棟 |
| （3）所 在 地 | 輪島市町野町東大野 |
| （4）所 有 者 | 個人 |

無形文化財（生活文化）

- | | |
|----------|-------|
| （1）名 称 | 日本酒杜氏 |
| （2）保 持 者 | 農口尚彦 |

3 指定日

告示日（県公報登載日）

なんそうけじゅうたく
南惣家住宅

- | | | |
|---|--------|---|
| 1 | 種別 | 有形文化財（建造物） |
| 2 | 名称及び員数 | 南惣家住宅 主屋・前蔵・馬屋 計3棟 |
| 3 | 所在地 | 輪島市町野町東大野ク 100番 |
| 4 | 所有者 | 個人 |
| 5 | 規模・構造 | 主屋：24.96m×17.29m
入母屋造茅葺一部2階建
前蔵：21.51m×7.48m
土蔵造棧瓦葺2階建
馬屋：16.80m×6.03m
土蔵造棧瓦葺2階建 |
| 6 | 建築年代 | 主屋：明治24年（1891）
前蔵：明治28年（1895）以前
馬屋：上同 |
| 7 | 指定理由 | 主屋の座敷の配置など、奥能登の民家形式の到達点を示す事例であり、前蔵、馬屋とあわせて明治前半期の地域の富裕層のあり方をよく伝え、価値が高い。
（詳細は次ページのとおり） |

指定理由

南惣家は、天領であった鳳至郡大野村で、惣右衛門・宗右衛門を代々名乗った南家の通称である。南家は江戸時代中期明治にかけては農林業・金融業を営み土地集積を進め、地域の大地主となった旧家であり、蒐集した書画骨董類は住宅とともに展示公開されている。

屋敷地は町野川下流域西岸の山地裾に石垣を積んで構え、門を潜ると正面に主屋、左手に前蔵、その奥に馬屋が現存する。これは明治28年(1895)の家相図に描かれており、以降、その配置と構成が変わっていないことが確認できる。

主屋は入母屋造茅葺を金属板で覆い、一部2階を設ける。棟札等から明治24年(1891)の建築である。内部は「オオチャノマ」を中心とし、北側は「ブツマ」の周囲に「ザシキ」「コザシキ」を配する鍵座敷を構成する。部材はよく吟味され、ベンガラ入りの拭漆で仕上げる等、格調高い落ち着いた空間である。南側は黒光りする柱や小屋組みを見せる吹き抜けの「イロリバタ」や「ニワ」「シモナガシ」といった炊事や作業の空間であり、北側と好対照をなす。外観上は正面に「ミセ」が突き出すのが特徴的である。

前蔵は土蔵造棧瓦葺2階建てで、腰壁を海鼠壁とする他は漆喰で仕上げる。元々は分割して米蔵、味噌蔵、納屋として使われていたようであるが、昭和46年(1971)に蒐集品を公開するために改修し、出入口も増設されている。

馬屋は切妻造棧瓦葺2階建てで、外壁は1階を下見板張り、2階を漆喰塗りで仕上げる。元々は茅葺の平屋であったが、昭和前期に瓦葺に改める際に2階建に改修したようである。2階は茅置き場として使われていた。

南惣家は主屋の鍵座敷など、奥能登の民家形式の到達点を示す事例であり、前蔵、馬屋とあわせて明治前半期の地域の富裕層のあり方をよく伝え、価値が高い。令和6年能登半島地震で

被災して展示公開も中断し、保存修理が望まれる状況であり、有形文化財に指定して保存と活用を図る。



南惣家住宅 主屋



南惣家住宅 前蔵



南惣家住宅 馬屋



南惣家住宅 配置図

にほんしゅとうじ
日本酒杜氏

- 1 種別 無形文化財（生活文化）
- 2 名称 日本酒杜氏
- 3 指定理由 日本酒の製造において杜氏が果たす役割は大きく、そのわざは価値が高い。
（詳細は次ページのとおり）
- 4 保持者 氏 名 農口尚彦
生年月日 昭和7年12月24日（93歳）
住 所 鳳珠郡能登町
- 5 認定理由 農口氏は杜氏として高度なわざを体得して美酒を生み出し、高く評価されている。
（詳細は次ページのとおり）
- 6 写真 （次ページのとおり）
- 7 保持者略歴 昭和24年 静岡県で麹係見習いとなる
昭和28年 三重県で酒母係となる
昭和32年 静岡県で頭となる
昭和36年 石川県に戻り杜氏となる
昭和42年 全国新酒鑑評会で金賞受賞、
以後連続12回、
通算27回受賞
平成18年 厚生労働大臣表彰
平成20年 黄綬褒章受章
令和5年 文化庁長官表彰
令和6年 「いしかわの食の巨匠」顕彰

指定理由

日本酒は、醸造酒のうち国産米を使い国内で製造された清酒を指す。その歴史は古く、奈良時代の『万葉集』や『風土記』に記述が見られ、室町時代には現在の日本酒の原型が成立したとされる。その工程は、酒米から糠を取り除く「精米」「洗米」、必要な水分を吸わせる「浸漬」、発酵に適した状態に蒸す「蒸米」、澱粉を糖に変える麴を造る「製麴」、糖をアルコールに変える酒母（酏）を造る「酒母（造）」、原材料を一体にして発酵させる「仕込み」「醪（造）」、酒を搾り出す「上槽」等を経る。糖化とアルコールの発酵が同時に進行する並行複発酵が日本酒に固有の特徴である。

石川県は冬が寒く、水の質が良く、米の産地である等、日本酒にとっての好条件が揃っており、現在も多くの酒蔵が営まれ、各々に味わい深い銘酒を輩出している。酒造りでは、その最高責任者である杜氏が果たす役割が大きく、江戸時代から知られている能登杜氏は全国の酒蔵で腕を振るうとともに、石川県の日本酒を支える存在である。そのわざは石川県の生活文化の中で食文化の基盤をなすものの一つであり、無形文化財に指定して継承をはかるべき価値がある。

認定理由

農口尚彦氏は能登杜氏の家に生まれ、16才で酒造りの道に進み、県外の蔵元に学び、石川県に戻って杜氏となり、探求を実践し研鑽することによって高度なわざを体得するとともに、科学的に解明された酒造りの理論にも精通し、全国新酒鑑評会で金賞を連続12回、通算27回受賞する等、高く評価され、吟醸酒の普及にも貢献する等、日本酒への功績と後進への影響は多大である。

同氏は杜氏でありながら「洗米」から「仕込み」までといったあらゆる工程に加わり、水分管理、湿度管理を秒単位で徹底し、綿密に記録し、美酒を生み出すことにより、酒造りを芸術的な領域にまで昇華させており、さらに、将来の人材の重要性を強く認識し、自身のわざを伝えようと尽力している。以上から、同氏は石川県指定無形文化財の保持者に相応しい資質を有している。

保持者写真

