

能登島産の酒米を使った日本酒造りに取り組む七尾市の能登島観光協会青年部は16日、日本酒の醸造を依頼する能登町宇出津の数馬酒造に、収穫した酒米「五百万石」1200キロを納品した。12月上旬に仕込みが始まり、来年1月末にも新酒「能登島」が完成する。

青年部の石坂淳部長と部員の地域おこし協力隊員小山基さんがトラックとライトバンで酒米入りの袋を数馬酒造に届け、数馬嘉一郎社長とともに酒造内の精米所に袋を運び込んだ。日本酒は純米酒で、一升瓶（1

## 能登島の酒 いよいよ仕込み



観光協青年部 数馬酒造に酒米納品

・8歳）千本が造られる。七尾市能登島向田町の道の駅のとしまで、1本2810円で販売される。

青年部は酒米作りを農家のやりがいにつなげるとともに、自慢の酒で島に愛着を持ってもらおうと、日本酒開発を始めた。石坂部長は「おいしいのは間違いないだろう。出来上がりが楽しみだ」と話した。

酒米を運ぶ（右から）石坂部長、小山さん、数馬社長  
|| 能登町宇出津の数馬酒造