

【石川県能登復興支援】

埼玉の醤油蔵から能登へ～復興のシンボル

「20石新桶」を能登の醤油蔵 谷川醸造へ寄贈

■11月9日に埼玉を出発、10日朝に再建された能登・谷川醸造様の新しい蔵へ搬入

笛木醤油株式会社（本社：埼玉県川越市/川島町、代表取締役社長：十二代目当主 笛木吉五郎）は、2024年の能登半島地震・豪雨災害で全壊の被害を受けた能登輪島の老舗醤油蔵「谷川醸造株式会社」様へ、復興への願いを込めた「20石大桶」を寄贈いたします。

2025年5月より木桶職人の湯浅氏とともに制作した20石大桶を、この度再建された谷川醸造様の仕込み蔵へ、2026年11月9日（月）～10日（火）にかけてお届けする運びとなりました。

■寄贈の背景：木桶文化を守る蔵元同士の「縁」と桶職人の「橋渡し」

日本全国で木桶仕込みの醤油は全体の1%以下にまで減少しています。1789年 寛政元年創業、本年創業237年目を迎える老舗醤油蔵・笛木醤油株式会社は、「伝統的な木桶仕込みのクラフト醤油」を未来に繋げることを目的に、2016年より約100年ぶりに木桶づくりに取り組み、2024年には最大サイズとなる50石の大桶を制作するなど、木桶文化の継承に挑戦してまいりました。

そうした中、2024年元日に発生した能登半島地震により、同じ木桶仕込みの伝統を守る谷川醸造様が蔵全壊という大きな被害を受け、本格的なしょうゆづくりが十分に再開できていない状況が続いておられました。

両社の木桶づくり・修繕に携わっていた木桶職人の湯浅氏が「橋渡し役」となり、「醤油蔵らしく、未来につながる復興支援ができないか」と考えたことから、このプロジェクトはスタート。谷川醸造様とも打ち合わせを重ね、2025年5月より谷川醸造・木桶職人・弊社の三者による20石大桶の制作（2025年8月～10月）を開始し、同年11月に埼玉の弊社にて完成披露が行われました。

今回、倒壊した蔵が再建され、本格的な仕込み再開に向かう谷川醸造様へ、この桶を復興のシンボルとして能登にお届けする運びとなりました。

■20石大桶 石川県能登への搬入スケジュール(取材・撮影のご案内)】

・11月9日(月):埼玉・笛木醤油にてトラックへの積み込み・出発

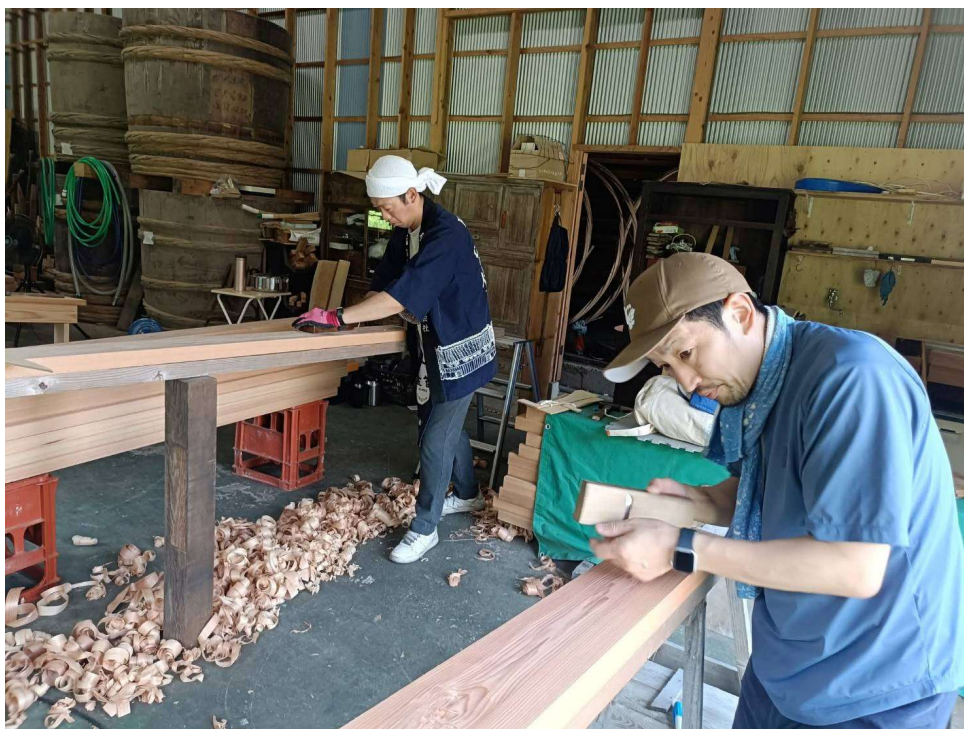
・11月10日(火):午前8:30～11時頃:石川県輪島市・谷川醸造様の新蔵へ搬入・設置

本件に関するお問合せ先

笛木醤油株式会社 代表取締役社長 十二代目当主 笛木吉五郎 広報担当 笛木小春

TEL 049-297-0041 携帯 090-5794-7401（吉五郎）080-7887-8430（小春）

FAX : 049-297-5978 E-mail info@kinbue.jp



※2025 年 8 月 側板の杉を削る様子



※2025 年 10 月 桶作りの様子



※2025 年 10 月 桶作りの様子



※2025 年 10 月 桶作りの様子



※2025 年 10 月 谷川醸造さん来社時に撮影



※2025 年 11 月完成した 20 石大桶



能登産大豆（大浜大豆）で新桶に仕込む様子
(2025 年 3 月)



※能登産大豆（大浜大豆）を使用し、2026 年 4 月に発売した「能登 Yell for NOTO」