

# 日本醸造協会誌

## JOURNAL OF THE BREWING SOCIETY OF JAPAN

**NIPPON JŌZŌKYŌKAI SHI**

↓  
**2021**

### 解説

日本酒学（Sakeology）の挑戦 —日本酒の魅力を世界へ—

微生物クローン集団内の不均一性とその適応的意義

微量ミネラルと酵母

味噌由来乳酸菌が有する新規の免疫制御機能

山田正一記念基金の終了について

抜粋要旨 中国醸造雑誌『醸酒科技』

### 研究

掲載論文は原著論文である

麹菌菌種の違いが芋焼酎の香味形成に及ぼす影響

（第1報）酵素活性と芋焼酎醪の差異

麹菌菌種の違いが芋焼酎の香味形成に及ぼす影響

（第2報）香気成分と官能評価での差異

**VOL 116**

公益財団法人 **日本醸造協会・日本醸造学会**

Brewing Society of Japan

2-6-30, Takinogawa, Kita-ku, Tokyo 114-0023, JAPAN

<http://www.jozo.or.jp>

＜巻頭随想＞

# 日本酒学(Sakeology)の挑戦 ー日本酒の魅力を世界へー

新潟大学 教授 日本酒学センター 副センター長

平田 大

2021年が皆様にとって良い一年になりますことをお祈りします。

本随想では、日本酒学について、背景と契機、コンセプトと反響、展望などを紹介します。

背景を説明します。清酒の課税移出数量は1973年をピーク（177万KL）に減少していますが（2018年49万KL）、輸出は2019年（234億円）まで過去10年連続で増加しています。国内最多88の酒蔵を有し課税移出数量第3位（シェア8.2%：2019年）の新潟県も全国と同様の傾向ですが（海外輸出品割合：6.1%）、一方で、吟醸酒シェア19.6%、酒造好適米（五百万石・越淡麗）を含む県産米使用率90%超、軟水の天然水、新潟県醸造試験場や組合立清酒学校、酒の陣など、ユニークな銘醸地を形成しています。それでもなお、関係者には、何か足りない、との認識（苦悩）がありました。

日本酒学の始まりの契機は、2016年晩秋、新潟大学の教員（鈴木一史・農学部准教授、岸保行・経済学部准教授：当時）の酒造組合への訪問でした。「新潟大学を日本酒の教育研究拠点にしたいのでご協力を」との要請に、大平俊治・県酒造組合長は「有難いお話です。大学全体で取り込まれるなら協力します」と応じました。2016年12月26日、高橋姿・新潟大学長（当時）が酒造組合を訪れ日本酒学の世界的拠点形成への協力を要請（新潟県から金桶光起・醸造試験場長も同席）、その晩は一同、本構想に酔いました。2017年5月9日、新潟県知事・県酒造組合長・新潟大学長による官産学の三者連携協定が締結され日本酒学がスタートしました。本締結にはそれ以前に先達らが醸成した組織の団結力が重要でした。

日本酒学のコンセプトは日本酒に係わる文化的・科学的な全ての学問分野を網羅する世界初の学問領域です。2020年1月、日本酒学センターは全学共同教育研究組織となり新体制がスタート（鈴木一史教授・新センター長）。牛木辰男・新学長の支援のもと全10学部（理/農/工/歯/医/教育/人文/法/創生/経済）から約50名の教員が参画しています。

予想を超える反響がありました。2018年4月、全学対象の「日本酒学A」初回講義（定員200名）には約800名の聴講希望者が集まり定員を300名に増員しスタート。2020年はコロナ禍に対応しWEB方式により開講、聴講希望者は1000名を超えました。聴講理由は「酒・米どころ新潟にきたので日本酒を学びたい」「酒類の知識と飲酒マナーを学び格好良く飲める大人になりたい」など。2018年2月、ワイン銘醸地を学ぶため関係者でボルドー大学ブドウ・ワイン科学研究所（ISVV）を訪問。所長Alain Blanchard教授から「三者連携は素晴らしい。ISVVも最初は建物のないバーチャルでした」とのエールをいただきました（2019年1月、交流協定締結）。2019年10月、カリフォルニア大学デービス校（Robert Mondavi Institute）を訪問（2020年5月、交流協定締結）。所長Andrew Waterhouse教授から「日本酒は神秘的なものです」との発言があり、我々が日本酒に関連のあるものを「繋げる、伝える、気づく」事の重要性を再確認する場となりました（看脚下）。両大学との交流協定は今後の日本酒学の世界展開にとって大きな力になります。

日本の酒は千年を超える試行錯誤・技術革新により今日に至っています。マナーに基づく適度な飲酒は人類に潤いと喜びを生み出すもの、酒は自然と文明の素晴らしい産物（結晶）です。日本酒学センターは4つの活動（教育・研究・情報発信・国際交流）を通して日本酒の魅力を世界へ発信しアカデミアから日本酒学の深化研究を推進します。神戸大学でも日本酒学が始まりました。日本全体に波及することを期待します。