

日本酒学講義

新潟大学日本酒学センター 編

ミネルヴァ書房, 2022年, 四六判, 328頁, 2,800円(税別)

2018年、「日本酒学：Sakeology」という世界で初めての学問講義が、新潟大学で始まった。これは、米どころ、酒どころの新潟において、新潟県酒造組合、新潟県、新潟大学の産官学による2017年の「日本酒学」連携協定締結、および2018年の新潟大学日本酒学センター設立と「対象限定・領域横断型」教養科目「日本酒学」(座学Aと実習・見学B)の導入に基づいている。本書「日本酒学講義」はその「日本酒学A-1・A-2」の講義内容を収録したものである。著者は新潟大学日本酒学センター教員たちを含む各対象分野の研究第一人者25名であり、彼らが熱弁ふるう講義を実際に聴講している雰囲気を読むことができる。本書の構成は序章に続くⅠ部「日本酒の基礎」、Ⅱ部「日本酒と地域」、Ⅲ部「日本酒と科学」、Ⅳ部「日本酒と社会」、Ⅴ部「日本酒と文化」の全14章からなり、日本酒およびその周辺に関する広範な情報を網羅している。この構成からわかるように、「日本酒学」とは日本酒を対象に各学問分野から科学的にアプローチするものであり、新しい学問「Sakeology」の創造発展をはかるとされている。

例えば、日本酒の学問研究は農学部(醸造学・発酵学・微生物学)中心であり、文化社会学を含む総合科学の観点から捉える学びはなかった。本書にはグローバル化する社会において進むべき道のヒントが日本酒を対象として提示されており、栄養学・食糧学に携わるものにとって「目からうろこ」の面白情報が満載である。日本酒好きでなくてももちろん日本酒好きであればなおのこと、また酒を嗜まない読者も楽しむことができるのでは是非お勧めしたい一冊である。

第Ⅰ部では日本酒の製造法と定義・分類(第1章)、日本酒の歴史(第2章)が述べられる。日本酒は「米」と「水」を原料とし、「並行複発酵」という工程でつくられる。洗練された発酵技術がその工程から生み出され、独特の味わいが生まれることがわかる。第Ⅱ部の第3章と4章では、日本酒の地域性と新潟清酒の特徴や販路開拓をめざす新潟県酒造組合の奮闘努力の歴史が記される。灘、伏見に代表されるナショナルブランドに対する新潟のローカルブランドの挑戦が、硬水と軟水やそれぞれの酒米が醸し出す濃厚甘口と淡麗辛口の違いを切り口として語られる。昭和30年代から始まる日本の高

度成長が、日本人の「清酒」嗜好性にも大きな変化を与えたことに気づかされる。第Ⅲ部では、まず6章において料理と日本酒の相性(マリアージュ)が、ワインとの比較により科学的に解き明かされる。次に7章・8章では、アルコール摂取がヒトの健康にもたらす影響を、医学の立場から詳細に解説する。飲酒はほどほどにすべきことに改めて納得する。また、アルコール摂取の脳機能への影響と酔い方との関係は身につまされる話題であり、アルコール摂取を止めることがなぜ難しいかも科学的に理解される。第Ⅳ部では日本酒と経営学(9章)および日本の酒類のグローバル化(10章)をテーマとし、日本酒の国際的な販売戦略が、「製品適応」「慣習移植」「慣習適応」のキーワードを用いて経営学視点から語られる。日本産ウイスキーやビールの国際展開にも言及しており、大変興味深い。また、酒税のしくみについても11章で説明される。第Ⅴ部では、12章で日本酒の飲酒マナーと法律が紹介される。飲酒に関する法律を知るとは当然であるが、この章では武家の礼儀作法に基づいた酒席でのきめ細やかなふるまいを学ぶことができる。13章は国内外へ日本酒のよさを伝えるアンバサダーとなることを読者に勧め、最後の14章では和食と日本酒が彩る料亭・花街の文化に触れている。この純和風空間を楽しむことの奥深さを感じることができる。また、章間にある日本酒に関する7つのコラムも大変面白く、勉強にもなる。コラム3において、米は、人、麹菌、酵母、水中のミネラルなどと相互作用することで日本酒に変化し、人々を楽しませ、人と人との相互作用を促し文化を育む、このような相互作用を解明するのが日本酒学であると書かれている。是非、本書を手元においてどこからでも読み始めてほしい。

—読後、個人的に思うこと—

昭和40年代に農学部農芸化学の流れに身を置いた私としては、「日本酒」は本来学ぶべき重要な学問対象であったのだ。ところが、私の「日本酒」との出会いは、大学のクラスコンパの一升瓶(たぶん二級酒)であった。酒を飲む嗜みを知らず、若さにまかせてただ飲んで酔いつぶれていたのを恥じている。タイムスリップして本書を手にとり、「日本酒学講義」を受けていればよかったと切に思う。

「白玉の 齒にしみとほる秋の夜の

酒はしづかに飲むべかりけり」(若山牧水)

寺尾純二

(徳島大学名誉教授)