

## 書評：「日本酒学講義」 ミネルヴァ書房（2022）新潟大学日本酒学センター編

本書は新潟大学で開講されている「日本酒学」の講義テキストである。「日本酒学」は、日本酒を中心に据えた体系的な総合科学として新規に創設された対象限定・領域横断型の学問分野であり、対象とする日本酒の多面性を全て包含する学問であるとしている。本書では日本酒の多面性について以下のように総括しており、これら

のことを踏まえて本書を通読して欲しい。

日本酒は米からのみ造られる酒であり、稲作と深い関係性があることから農業的な世界観を有しており、また複雑な醸造工程を制御する技術によって造り上げられる加工食品でありその面では工業的な世界観を有している。また、日本酒は、そもそも日本の文化や歴史・伝統に埋め込まれてきた製品であり、歴史・文化的な世界観も有する。日本酒はこのように重層的な世界観を有しているため、日本の自然観をも背景とし、物語性や地域性、さらには嗜好性を伴うアルコール飲料としての製品情報などが全て統合された商品として流通・消費されるという特徴をもっている。このように、日本酒は単に農産物というわけでもなく、純粋な工業製品でもなく、歴史・文化・伝統を背景に持ちつつ日本の生活習慣に根差してきた文化的な製品と考えることができる。従って、「日本酒学」は自然科学と人文社会科学の双方から体系的なアプローチによって組み立てられる学問である。

「日本酒学」の具体的内容については、25名の著者によって執筆された五部、十四章からなる本書の構成から推察することができる。第Ⅰ部「日本酒の基礎」では、従来から日本酒について語られてきた日本酒の歴史や製造法の特徴などの基礎知識が概論としてわかりやすく述べられている。第Ⅱ部「日本酒と地域」は、日本酒の地域性と新潟清酒の特徴（第三章）や日本酒の地域性と多様性（第四章）についての解説であり、第九章「日本酒の経営学」で日本酒の国際展開のための戦略として提言されているテロワールの考え方につながるものとして意識して読むと興味深い。

第Ⅲ部「日本酒と科学」の第六章日本酒と料理では、マリアージュやペアリングとして最近盛んに取り上げられるようになった料理との組み合わせについて、味覚や嗅覚等の生理学的アプローチや官能評価による科学的な研究結果に基づいた解説がなされており、大学での講義にふさわしい内容となっている。第七章日本酒と健康や第八章アルコールと脳との関係性においても、医学・生理学・脳科学等に基づいた解説がなされている。若い大学生世代に対して、飲酒に伴う健康上の問題や身体的・精神的な影響（危険性）について科学的な解説により注意喚起することは必要なことであり、一般読者にとっても、飲酒による酔いとは何かをあらためて考える機会となると思われる。

第Ⅳ部以降は、人文社会科学系の学問領域からの日本

酒へのアプローチである。第Ⅳ部「日本酒と社会」は、日本酒酒蔵の企業行動（第九章）、グローバル展開（第十章）さらには酒税（第十一章）についての解説である。これまで、日本酒との関わりが比較的乏しかった経済学や経営学の視点から日本酒の未来と近年海外輸出に伴うグローバル化について示唆に富んだ分析がなされている。さらに、輸出拡大のための戦略的アプローチが国内での販売戦略の深化をもたらしているとの指摘は新鮮であった。主に醸造技術や品質面から議論されることが多かった日本酒について人文社会科学系からの論説が併記されるのは「日本酒学」ならではのことであり、酒史学会でも酒屋の経営や流通について取り上げられているが、主に過去の史実を対象とした解析や考察であり、日本酒の将来に向けて経営や流通経済面から戦略的に日本酒製造全般を俯瞰した解析や論説は日本酒を重層的な世界観をもって捕らえることの重要性を気付かせてくれた。

さらに「日本酒学」の多様性を思わせるのが第Ⅴ部「日本酒と文化」である。第Ⅴ部は日本酒のマナー（第一二章）、日本酒の世界への伝え方（第一三章）、日本酒と料亭・花街文化（第一四章）から構成されている。酒席で日本酒をやり取りするときの礼儀作法は、先輩に教えられながら自然に身に着いたものだったが、若い世代に浸透していない現状ではテキスト化し継承していく必要があるのかもしれない。第一三章は「世界酒」へ挑戦するSAKEとして日本酒をグローバルな視点から捕らえており、日本酒の海外事情に目を向けさせる内容となっている。第一四章では日本酒を飲む正統な場として花街の料亭や茶屋が紹介されている。ただ会席料理や日本酒を楽しむ場としての役割にとどまらず、花街や料亭が形成する都市空間やお座敷芸を支える芸伎の存在意義などについても言及している。花街を日本の伝統文化を包括的に継承する場所として捉え、まちづくりにとっても極めて重要性が高い環境空間であることを提起している。

本書には各章とは別に独立した形で数ページのコラムが挿入されている。酒史研究第37号掲載論文の著者である畑有紀氏による「古典文芸中の酒」など、本論とはまた別の視点で日本酒にまつわる話題が提供されており日本酒についての知識の幅が広がる。

本書を通読することで日本酒に関する多様な側面からの知識を身に着けることができる。章単位で完結しているののでどこから読み始めてもよいであろう。各章の末尾には著者が選んだブックガイドが推薦する理由とともに紹介されており、さらに知識を深めるために役立つ情報となっている。本書は講義テキストとして平易に書かれており、日本酒を幅広く理解するための入門書としてお勧めである。

（秋田 修）