



## 世界初・新潟大学発の学問分野 「日本酒学 (Sakeology)」の挑戦

日本酒学センター・副センター長／経済科学部・准教授

岸 保行

新潟県は、日本酒の酒蔵数が89と日本トップで、生産量はナショナルブランドと呼ばれる大手清酒製造所が所在する兵庫・京都に次ぐ全国3位を誇る日本酒の銘醸地である。日本酒は、米を原料とする醸造酒で、ワインとは異なり糖化と発酵が同時に起こる「並行複発酵」という非常に複雑な醸造過程の中で生み出される。そのため、日本酒造りのメカニズムについては、農学分野に含まれる醸造学や発酵学、微生物学として長らく研究がおこなわれてきた。しかし、日本酒は農学分野に閉じずに日本酒を中心に領域横断・文理融合型を指向する多角的な視点から研究することに適した題材である。新潟大学発の「日本酒学 (Sakeology)」では、従来の醸造学や発酵学等に加え、日本酒が消費者の手に届くまでの流通や販売、マーケティング、醸造に関する気候・風土、歴史・文化、酒税、たしなみ方や健康との関わりまで、幅広い領域を内包した体系的学問として「日本酒学」の確立を目指している。

日本酒産業の現状に目を転じると、消費量は1973年をピークに減少の一途を辿ってきた。日本酒は国内需要が縮小してきている中で海外の市場が拡大しており、国外では Sake と呼ばれて人気を高めつつある。日本酒産業全体の輸出比率はまだ低い水準ではあるものの日本酒の輸出は拡大しており、さらに海外では小規模な Sake 醸造所が年々増えてきていることから、今後は海外での需要拡大が期待されている。

新潟大学は、新潟県、県酒造組合とともに、日本酒学の国際的な拠点の形成とその発展に寄与することを目的として、連携協定を締結している。この協定に基づき、2018年4月に日本酒学センターが新潟大学研究推進機構附置として設立された。当初は有志の研究者によるグループであったが、2020年1月に学長直下の全学共同教育研究組織に昇格し、新たなスタートを切った。

日本酒学センターでは、「教育」「研究」「情報発信」「国際交流」の4つの柱で様々な活動を展開している。教育面では、全学部生対象の教養科目として2018年度より醸造・発酵から文化、歴史、酒税、マナー、健康、食とのペアリングなど、日本酒を対象として広範な範囲を学ぶ座学中心の「日本酒学 A」と、酒蔵見学や新潟県醸造試験場でのきき酒などをおこなう「日本酒学 B」を開講。また、若手教員から最新研究を学ぶ「日本酒学 C」も設置した。日本酒学 A は初年度に定員（200名）の3倍以上を超える履修希望があり、急遽定員を300名に増やしてスタートした。コロナ禍でオンライン授業へと切り替わった2020年以降は、毎年1,000名以上の履修希望が殺到する名物講義となっている。さらに2022年度からは大学院に日本酒学の修士課程を開設し、2023年度からは日本酒学の博士課程もスタートしている。大学院も領域横断・文理融合型のコンセプトが貫かれており、自然科学研究科と現代社会文化研究科のそれぞれに日本酒学プログラムが設置され、プログラムのコア科目では自然研と現社研の学生と一緒に講義を受講する形式をとっている。

研究については、発酵・醸造など理系分野を統括する「醸造ユニット」、社会・文化、歴史など文系分野の「社会・文化ユニット」、医系分野の「健康ユニット」の3つのユニットで構成され、ユニットごとの単独の研究だけでなく分野横断型の研究も進めている。また学内の文理10学部からは約50名の教員が日本酒学センターの協力教員として参画し、研究セミナーなどで日本酒に関する研究成果を発表し合い、情報交換を活発におこなっている。

国際交流の観点では、海外の酒類研究機関との連携を積極的に進めてきており、2019年には国際的なワイン研究拠点である仏ボルドー大学と、2020年には米カリフォルニア大学デービス校（UCデービス）と大学間交流協定を締結した。すでにボルドー大学とは、2年前からワインと日本酒をテーマにしたサマースクールを共同開催してきたが、今後は共同研究も進める予定である。世界中で醸造され愛飲されるワインには、醸造学やブドウ栽培学を中心に、ワインを多角的な視点から研究する「ワイン学（Oenology）」という学問が確立されており、その存在がワインの世界進出を支えてきた。いまや「ワイン学」は、世界中の大学で研究され学ばれる学問領域となっており、ワイン産業の発展を下支えしている。日本酒学センターは、ボルドー大学やUCデービスの先行事例を学び、産官学連携を強固にしつつ拡張し、魅力的な世界初の日本酒学の学問分野を新潟大学から発信していく。

さらに、コロナ禍で海外との交流が難しかった2021年には、山梨大学大学院総合研究部附属ワイン科学研究センター（ワイン学）および鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター（焼酎学）と連携協定を締結し、3つの研究センターで日本産酒類のシンポジウムを毎年共同で開催し、研究成果や活動内容を報告し合っている。

世界初・新潟大学発の新しい学問分野「日本酒学」を育てていくことで、新潟大学を「日本酒学の聖地」としてブランド化し、日本酒学から新潟大学の地位を高め、新潟の地方創生に資する取り組みを展開することも日本酒学センターが目指すところである。ワインに詳しくない人でも「ワインの産地と言えばボルドー」を挙げるように、ボルドーは地域ブランドとして確固たる地位を確立している。ボルドー大学はワイン研究の世界的な中心となっており、世界中からワインの造り手や関連の仕事に従事する人々がワインを体系的に学ぶために集まって来ている。将来的には「日本酒と言えば新潟、日本酒学と言えば新潟大学」と世界的に認知されるセンターへと発展していくために産官学の強固な連携の下に上記の4つの柱の取り組みを拡大しながら進めていく。日本酒学センターが日本酒を体系的に研究する世界的な研究拠点として成長し、世界中から日本酒研究を志す学生や日本酒研究者を惹きつけるセンターとなるために、世界中の日本酒研究者とのネットワークを構築し、日本酒学のコンセプトに基づく魅力的な教育プログラムを創り上げ、多角的な視点からの日本酒研究を積極的に発信していきたいと考えている。



ボルドー大学との連携協定締結

写真提供：© Hugues Bretheau -Université de Bordeaux



UCデービス視察