



SCNU

Sakeology Center, Niigata University

新潟大学日本酒学センター



新潟大学
日本酒学センター
Sakeology Center, Niigata University



新潟大学長 染矢 俊幸

新潟大学日本酒学センターは、日本酒をめぐる多様な知を結び付け、新たな学問領域「日本酒学（Sakeology）」の確立と発展を目指す研究教育拠点です。

日本酒学は、新潟大学から提唱された、日本酒を総合的に探究する新しい学問領域です。日本酒は、日本の自然、文化、歴史、そして人々の暮らしの中で育まれてきた貴重な文化資産であり、発酵や醸造に関わる生命科学・食品科学などの自然科学と、歴史・文化・社会・経済など人文社会科学の領域を結び付ける学際的な研究対象です。

日本有数の酒どころとして知られる新潟は、豊かな自然環境と長い酒造文化を背景に、日本酒文化と酒造産業が発展してきた地域です。この地に立地する総合大学として、新潟大学は多様な学問分野の知を結び付け、日本酒をめぐる知の体系化に取り組んできました。

その取り組みのもと、2017年に新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の三者が連携協定を締結し、「日本酒学」を提唱しました。新潟大学は2018年に日本酒学センターを設置し、2020年には全学共同教育研究組織として新たな体制を整えました。

近年、日本酒は世界各地で高い関心を集め、日本文化を象徴する存在として国際的な評価を高めています。新潟大学日本酒学センターは、新潟という地域に根ざしながら、日本、そして世界に開かれた研究教育拠点として、日本酒学の発展に取り組んでいきます。



日本酒学センター長 岸 保行

2020年1月に学長直下の全学共同教育研究組織として新たにスタートした日本酒学センターは、専任教員の配置、「醸造」「社会・文化」「健康」の3ユニットの設置、それらをマネジメントする「推進室」の新設など、日本酒学センターの体制を構築してまいりました。さらに、きき酒実習室、試験醸造室、日本酒と食品の美味しさ解析室、分析型官能評価室、セミナー室等の施設整備を進め、2021年4月1日には清酒製造免許（試験製造）を取得し、日本酒醸造研究が可能になりました。これにより、さらなる日本酒学の取り組み強化を行っています。これまでに学部生向け講義「日本酒学」の開講、大学院日本酒学プログラムの開設、履修証明プログラムの開設、市民向け公開講座の開講、日本酒学シンポジウムの開催、フランス・ボルドー大学ならびにアメリカ・カリフォルニア大学デービス校との大学間交流協定締結、山梨大学ワイン科学研究センターおよび鹿児島大学焼酎・発酵学教育研究センターとの3センター連携協定締結と日本の酒シンポジウムの開催など、様々な活動を行ってきました。今後も海外の大学との連携強化、英語による講義の開講や国際インターンシップなどの実現に向けて取り組んでいきます。日本酒学の世界的な教育・研究拠点の形成を目指し、「日本酒を体系的に学ぶならば新潟大学」と世界的に認知されるよう、教育・研究・情報発信・国際交流を柱に活動を展開していきます。

皆様の温かいご支援とご協力をお願いいたします。



日本酒とは

酒は自然の恵みである原料と文明の中から生まれた技術（人類の智慧）の産物（結晶）です。日本酒（清酒）は米と水を原料として、二つの微生物（麹菌・酵母）と人の技によって醸し出されます。清酒は米でんぷんが麹菌の産生する糖化酵素により糖へと分解される糖化過程と、糖が酵母によりアルコールへと変換されるアルコール発酵、これら二つが同時に進行する並行複発酵というユニークな醸造法によって製造されます。歴史的には米を原料とする酒の始まりは明らかではありませんが、水稻が渡来した弥生時代（紀元前10世紀から紀元後3世紀中頃）には米の酒が造られていたと推測されています。3世紀に書かれた中国の歴史書『三国志』には日本における飲酒習慣、奈良時代初期（8世紀前半）の『播磨国風土記』にはカビの生えた米を使った酒、室町末期から江戸初期（15世紀後半から17世紀前半）の醸造技術を伝える『多聞院日記』には火入れ（加熱殺菌）などが記載され、さらに19世紀後半には安定醸造の鍵となる清酒酵母が単離されました。その後も、多様な技術革新を経て、現在の清酒が造られるようになりました。



酒どころ 新潟

新潟は日本で有数の酒どころとして知られており、全国で最も多い91の酒蔵（2026年現在）を有します。この背景には、原料である水と米はもとより、人の技、組織（新潟県酒造組合）、教育研究機関、そして、酒造りに適した豊かな自然環境・気候風土があります。

- ◇ 軟水の天然水
- ◇ 酒造好適米（五百万石・越淡麗）を含む新潟県産米の高い使用割合（9割超）
- ◇ 新潟県醸造試験場（県立では全国唯一の日本酒の専門機関）
- ◇ 新潟清酒学校（新潟県酒造組合立の技能者養成学校）
- ◇ 需要振興活動（「にいがた酒の陣」など）

自然の恵みを最大限に活かし、豊富な知識と経験により生み出される新潟清酒は、日本酒の課税移出数量全国第3位、吟醸酒（高品質清酒）シェアNO.1を誇ります。

日本酒学の誕生

日本を代表する日本酒の銘醸地、新潟で、3者連携のもと、世界初・新潟発の「日本酒学」が始まりました。「新潟大学日本酒学センター」が設立され、教育・研究・情報発信・国際交流を4つの柱として活動しています。

日本酒学センターの4つの取り組み



日本酒学（Sakeology）とは

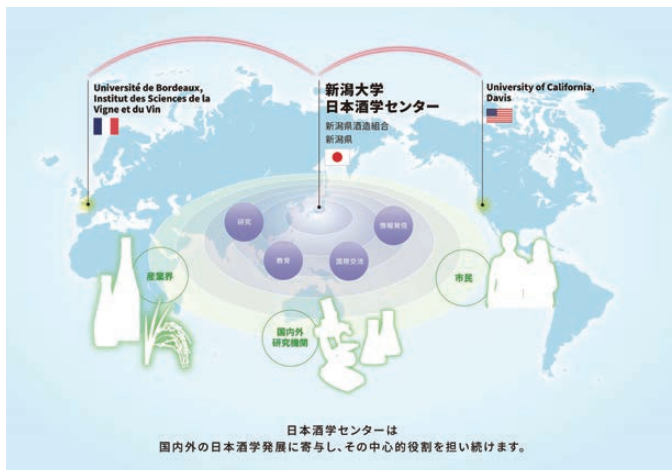
「日本酒学」とは、日本文化や伝統に根差した日本酒を対象を絞り、それに係る広範な学問を網羅する「対象限定・領域横断型」の世界初の学問領域です。



対象限定・領域横断型の学問である日本酒学

日本酒学センターのビジョン

日本酒学の世界的な教育・研究拠点の形成を目指します。





教育

総合大学である新潟大学の強みを生かした「領域横断型の学び」に加え、実習や演習を取り入れた「主体的な問題解決型の学び」を提供することで、従来の醸造学・発酵学にとどまらない幅広い視点を持ち、日本の伝統的文化である日本酒を多角的に学ぶことで、その知識・教養を身に付け国内外に発信できる国際的人材を育てます。

日本酒学講義

学部生を対象とした教養科目として、4つの講義（日本酒学A、B、C、D）を開講しています。

日本酒学A

日本酒に係る文化的・科学的な幅広い分野を網羅した学問の基礎と発展を学びます。

日本酒学B

日本酒学Aの単位を取得した20歳以上の学生を対象とした講義で、日本酒に関わる実践を学びます。

日本酒学C

日本酒学センター所属教員等の日本酒に関連する多様な学術分野の最新研究について学びます。

日本酒学D

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との連携協定の締結に伴い、日本産酒類である日本酒・ワイン・焼酎について、各大学の専門家の講義を通じて、その特長を学びます。



大学院日本酒学プログラム

新潟大学大学院 現代社会文化研究科／自然科学研究科において、日本酒学プログラム※を開講しています。

※博士前期課程（修士）2022年4月開講

※博士後期課程（博士）2023年4月開講

なお、博士前期課程の現代社会文化研究科／自然科学研究科は、2026年4月に総合学術研究科へ統合されました。

日本酒という対象を共通の軸として、自らの専門領域に加え、日本酒の原料・生産から販売・消費まで、さらには文化や歴史・伝統、健康に至るまでの幅広い多様な異なる領域を俯瞰した内容で文理融合型の教育研究を行います。

オンライン講義

文部科学省事業である日本発のオンライン国際教育プラットフォーム「Japan Virtual Campus (JV-Campus)」のオリジナルコンテンツより、英語による日本酒学の講義映像を配信しています。



新潟大学大学院日本酒学プログラム

未来を開拓できるイノベーション人材

● 課題発掘力 ● 専門・分析力 ● 社会実践力

日本酒を通して
科学技術・学術の連環を体得

《プログラム専門科目群/
文理を問わず選択履修》
日本酒学概論I-IV
基礎日本酒学実習

実際のものづくりの現場へ

発展日本酒学実習

● 新潟県醸造試験場
● 新潟酒造組合
ほか、研究機関など

博士前期課程

研究深化に必要な分野の専門性の修得

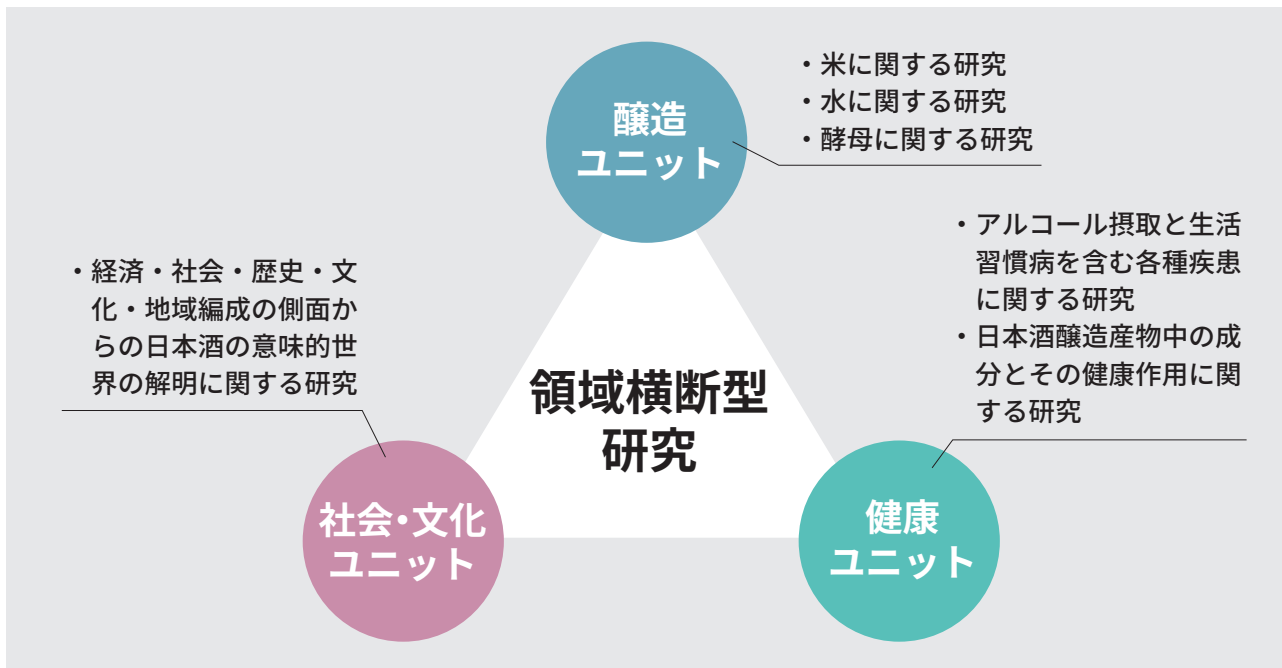
《学位共通科目群》（前期・後期）

博士後期課程





日本酒学センターは、3つの研究ユニットから構成されています。醸造、酒米などを研究する「醸造ユニット」、経済・社会や歴史・文化の領域からアプローチする「社会・文化ユニット」、医学や保健学の領域から日本酒を研究する「健康ユニット」です。さらに、相互に連携していくことで、日本酒に関する領域横断型の研究を進めています。



日本酒学センターの研究については
日本酒学センターウェブサイトの
研究業績よりご覧いただけます。



研究業績はこちら

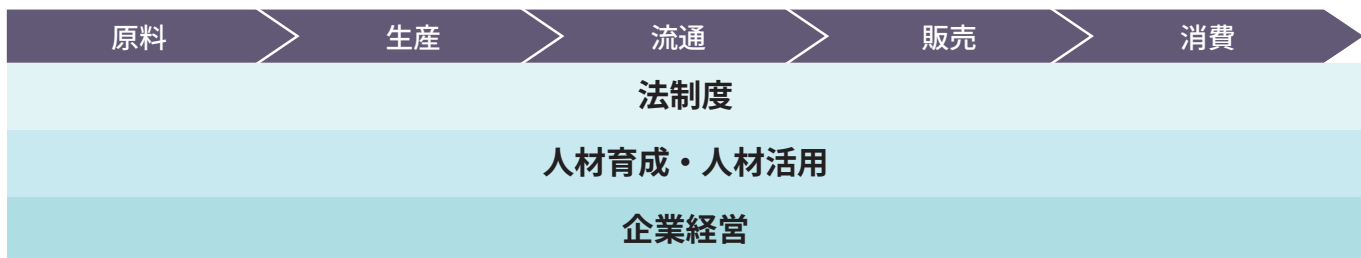
センター教員による研究に加え、様々な分野の協力教員が加わり、相互に連携していくことで、日本酒に関する領域横断型の研究を深めています。

原料（水・酒米等）や微生物を使った醸造・発酵の技術領域に加え、日本酒が消費者の手に届くまでの流通や販売、マーケティングに関する領域、そして醸造に関連する気候や、地理的表示保護制度（GI）などの地域性に関する領域、さらには歴史や文化、酒税、醸造機器、マナーや健康との関わりなど、その研究領域は多岐にわたります。

定期的に日本酒学セミナーを開催し、研究者間交流を深めています。



「日本酒と食品の美味しさ解析室」の実験機器



情報発信



日本酒に特化した体系的な学問「日本酒学」を国内外に広く周知するため、一般の方向けに、シンポジウムや公開講座、各地のセミナーでの講演等、積極的な情報発信を行っています。これらの活動により、新潟から全国へ、そして世界へ、「日本酒学」の普及を目指します。

日本酒学シンポジウム

日本酒学の発展に貢献することを目的として、年に1度、日本酒学シンポジウムを開催しています。外部の方をお招きした特別講演、日本酒学センターの取り組み、最新の研究などの紹介を行っています。



日本の酒シンポジウム

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、鹿児島大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センターとの連携協定を基に、日本産酒類の発展を目指して、日本の酒シンポジウムを開催しています。



新潟大学公開講座

広く地域社会に生涯学習の機会を提供することを目的として、一般の方を対象した、公開講座を開催しています。

にいがた市民大学

市民のニーズに応え、学んだ成果を地域に生かしていける場を目指して開設されている新潟市生涯学習センターによるにいがた市民大学にて、特別講座を開講しています。

新潟発！知のツーリズム「日本酒学 (Sakeology)」文化体験プログラム

「令和2年度日本博イノベーション型プロジェクト」および「令和4年度同プロジェクト 補助対象事業」（独立行政法人日本芸術文化振興会／文化庁）採択を受け、日本酒学文化体験プログラムを、映像コンテンツやリアル体験ツアーとして展開しています。

映像は公式YouTubeチャンネルにて配信しています。



Japan Virtual Campus (JV-Campus)

文部科学省事業である日本発のオンライン国際教育プラットフォーム「Japan Virtual Campus (JV-Campus)」内で、「新潟発！知のツーリズム『日本酒学 (Sakeology)』文化体験プログラム」を公開しています。
<https://www.jv-campus.org/>

書籍で学ぶ日本酒学

日本酒学が学べる書籍を出版しています。新潟大学の学部生対象の教養科目「日本酒学A」の参考図書『日本酒学講義』、日本酒を愉しむための教養本『楽しい日本酒学入門』、英語書籍『Sakeology』があります。ぜひお手に取ってご覧ください。



その他、セミナー等での講演を行っています。開催情報は公式ウェブサイトやSNSをご覧ください。



国際交流



日本酒学センターは、国内のみならず、海外の酒類研究機関との連携を積極的に進め、醸造学をはじめとした自然科学系分野を中心に、幅広い分野での研究・学生交流を実施するとともに、新潟を日本酒の銘醸地として世界的に確立していくことに貢献します。

ボルドー大学

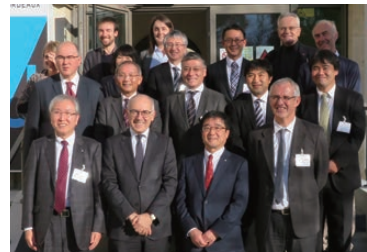
2018年2月、ワインの世界的な銘醸地であるフランス・ボルドー地域にあるボルドー大学（University of Bordeaux）のブドウ・ワイン科学研究所（Institute of Vine & Wine Science : ISVV）への表敬訪問を経て、2019年1月、ボルドー大学と新潟大学との大学間交流協定、および同大ISVVと日本酒学センターとの部局間交流協定を締結しました。

本連携協定に基づき、同大学主催のサマースクール“Wine and sake: the cutting-edge of oenology and sakeology”を共同で開講しています。



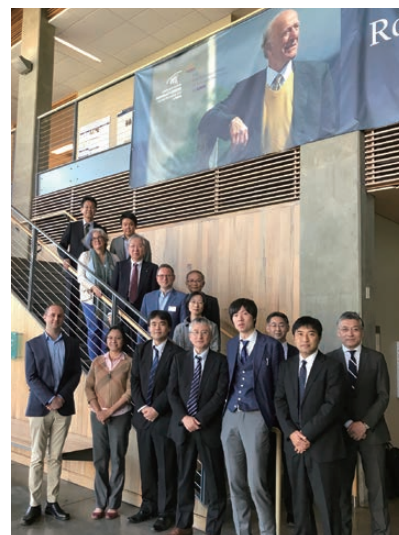
写真提供：
© Hugues Bretheau-
Université de Bordeaux

ボルドーサマースクールの様子（2025年度・新潟大学）



カリフォルニア大学デービス校 （UC Davis）

2019年10月、米国のナパバレー近郊にキャンパスを構え、世界トップクラスのブドウ栽培・ワイン学部とロバート・モンダヴィ研究所を有するカリフォルニア大学デービス校（UC Davis）への表敬訪問を経て、2020年5月、大学間交流協定を締結しました。本学とデービス校の基礎的な科学技術研究の発展と学生教育の強化を目指します。



国際ネットワーク

OENOVITI INTERNATIONAL Network

OENOVITI INTERNATIONAL Networkは、ボルドー大学ISVVを中心に、2010年に設立された、ブドウ・ワイン科学の発展と拡大を目的とした国際ネットワークです。世界中から60以上の研究機関・企業等が参加しており、日本酒学センターは、2019年1月より加盟しています。

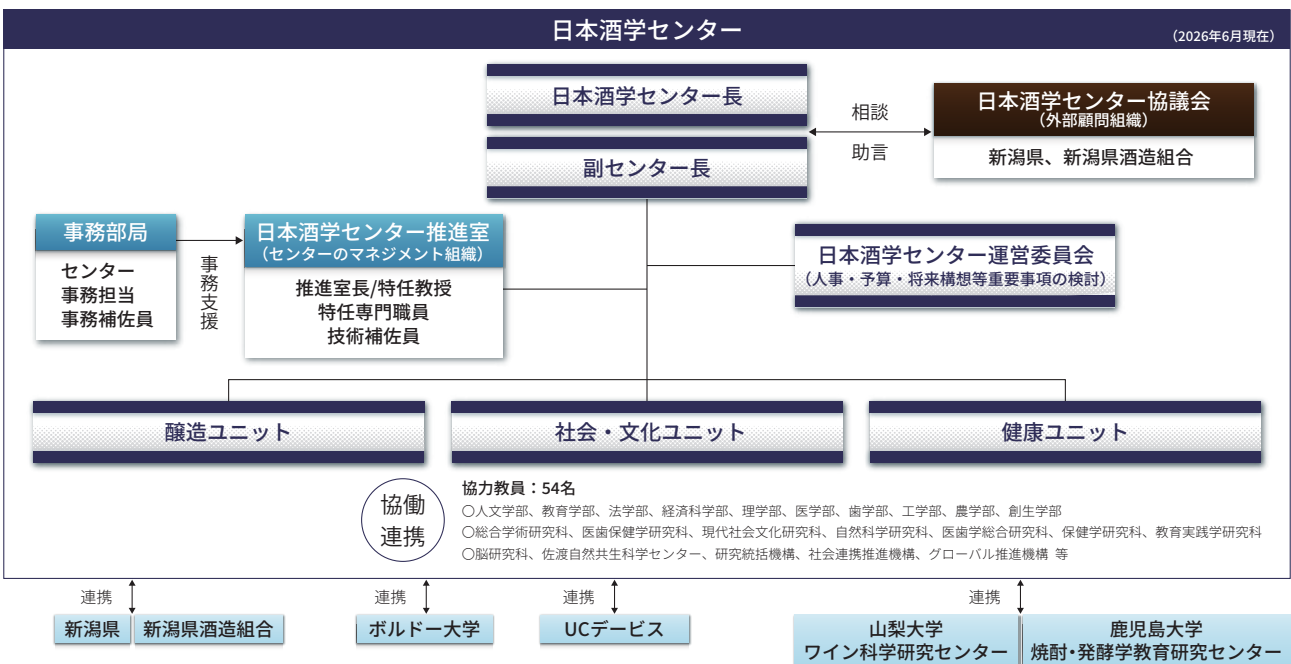
<https://oenoviti.com/>

日本酒学センター概要

■沿革

2016年	9月	2016年5月から新潟大学農学部と経済学部の関係教員が日本酒学講義や文理融合研究について検討を重ね、9月に新潟大学の教員有志が新潟県酒造組合を訪問し、世界初の学問領域「日本酒学」の創設について会談
	12月	新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の3者による会談
2017年	5月	新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の連携協定締結
2018年	4月	3者の連携協定に基づき、新潟大学研究推進機構附置コア・ステーション「新潟大学日本酒学センター」設置、日本酒学A開講
2020年	1月	コア・ステーションから、全学共同教育研究組織「日本酒学センター」に昇格
2021年	4月	日本酒学センター開所

■組織体制



公式ウェブサイト、YouTubeチャンネル、SNS

日本酒学センター公式ウェブサイト (<https://sake.niigata-u.ac.jp/>) では日本酒学に関する情報発信を行っています。公式YouTubeチャンネルでは日本酒学センターの事業や日本酒学を紹介する動画を配信しています。



ウェブサイト



Facebook



X

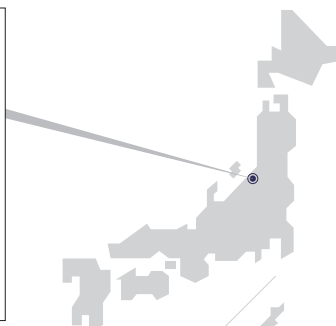
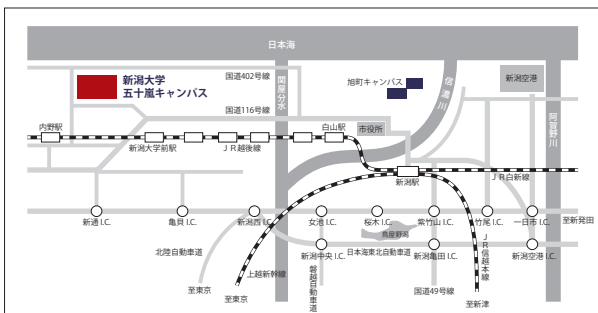


Instagram



YouTube

交通アクセス



発行日 / 2026年6月
 発行者 / 新潟大学日本酒学センター
 新潟市西区五十嵐2の町8050番地
 (025-262-7695)
 ©2026 新潟大学日本酒学センター