

新潟大学「日本酒学」の経緯と将来構想

新潟大学日本酒学センター

新潟大学農学部 鈴木 一史

経済学部 岸 保行

はじめに：日本酒学と日本酒学センターの開設

新潟大学では、2017年5月9日、日本酒に係る文化的・科学的な広範な学問分野を網羅する「日本酒学 (Sakeology)」の構築について、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、新潟県、新潟県酒造組合、新潟大学の3者で連携協定を締結した。この協定に基づき2018年4月1日付けで全学的な組織として「新潟大学日本酒学センター」を開設した。

「日本酒学 (Sakeology)」とは、広範な学問を網羅する「対象限定・領域横断型」で、日本文化や伝統に根差した日本酒を対象を絞った世界初の学問領域である。日本酒に特化した体系的な科学（「日本酒学 (Sakeology)」）の構築を目指し、新潟大学が世界初の日本酒学の拠点となるために活動をしていく。総合大学である強みを生かし、広範な研究・教育分野（全学部）から教員が参加する形で本センターを運営している。さらには学外メンバーとして新潟県、新潟県酒造組合が参加し、3者の力を結集することで、日本酒に係る「研究、教育、国際交流、情報発信」に関する事業を展開している。



左：新潟県花角知事／中央：新潟大学高橋学長／右：新潟県酒造組合大平会長
日本酒学シンポジウムにて

研究

研究活動としては、2018年8月3日に、「日本酒学シンポジウム」を開催した。ワインの世界的産地として名高いフランス・ボルドーから、ボルドー大学ブドウ・ワイン科学研究所 (ISVV) のパトリック・ルーカス教授をお招きし、ISVVの経緯や研究内容などについての

特別講演を開催した。また、日本酒学センター教員らによる「日本酒」に関する研究内容についても発表した。当初予定していた定員を上回る約 270 名の参加があり、盛況な会となった。



日本酒学シンポジウム

教育

教育に関する取り組みとしては、新潟大学の全学部を対象に、日本酒に関わる文化的・科学的な幅広い分野を網羅する日本酒学を開講した。日本酒学 A-1 では、日本酒の基礎的な事項について講義し、日本酒学 A-2 では、日本酒の発展的な事項について講義してきた。日本酒学 B では、日本酒の理解を深める実践的な講義をおこなった。



日本酒学 A-1 初回講義

日本酒学 A-1 には 820 人の聴講希望があり、講義初日は大講義室が超満員となった。報道も多数取材に駆けつけました。初回講義では、日本酒学センター長の高橋均理事から日本酒学の成り立ち、続いて新潟県酒造組合の大平俊治会長から新潟清酒業界の現状や取り組みについて講演があり、学生達は新潟に馴染みがある日本酒を幅広い学問で網羅する日本酒学の今後を目を輝かせ受講していた。多くの学生からの聴講希望があったため、当初予定の 200 名の定員を 300 名に拡大し、日本酒学 A-1、A-2 を開講した。

2018年4月から始まった「日本酒学」の学びの総括となる「日本酒学B」が2019年2月12日、13日に開講された。「日本酒学A-1, A-2」では約300名の学生が受講したが、日本酒学の実践編として構成された「日本酒学B」では「日本酒学A-1, A-2」を履修した20歳以上の学生を対象に行われた。募集定員の30名を超える聴講希望があったため、聴講者は抽選となった。1日目は、新潟県醸造試験場（新潟市）において金桶光起場長ならびに佐藤圭吾専門研究員、栗林喬主任研究員からのきき酒に関する講義を受けたのち、実際にきき酒に挑戦した。2日目は場所を今代司酒造株式会社（新潟市）に移し、実際にお酒を作っている酒蔵内を杜氏にご説明いただき見学したのち、新潟県酒造組合の近藤伸一副会長からの「日本酒からの地域活性化」の講義、さらには平田大副会長から「日本酒のマナー」について学んだ。ディスカッションでは、大平俊治会長にも加わっていただき、新潟清酒の海外展開から、日本酒を活用した地域活性化、杜氏制度の歴史、新商品の開発まで幅広い観点について学生から質問が寄せられ、活発な議論がおこなわれた。最後に、今代司酒造の田中洋介社長、金桶光起場長から日本酒とペアリングの実習講義がおこなわれ、実際にチーズとスルメを食べながら日本酒との食べ合わせについて学びを深めた。受講した学生は熱心に講義、実習、ディスカッションに参加していた。

初となる「日本酒学」の講義が終了し、来年度以降もさらにパワーアップして日本酒学を開講していく予定である。



日本酒学B

国際交流

国際交流の取り組みとしては、ワインの世界的な銘醸地であるボルドー地域から学ぶことを目的に2018年2月19日～21日の3日間にわたり、フランス・ボルドー地域を視察してきた。視察の大きな目的の一つは、ワイン・ブドウ学で世界的に著名なボルドー大学 ISVV（Institute des Sciences de la Vigne et du Vin：ワイン・ブドウ学研究所）を訪問することであった。ISVVのAlain Blanchard 所長からは、ISVVの概略をご説明いただき、その後、今後の連携可能性について議論してきた。また、ボルドー市に2016年に開設されたワイン博物館（Cite Du Vin）やボルドー地域の日系シャトーであるシャトーラグランジュなども見学し、新潟を日本酒の銘醸地として世界的に確立していくためのヒントを得てきた。ポ

ボルドー地域は、これまで産官学が連携してワインの銘醸地の地位を築き上げて来ており、ボルドー大学 ISVV のこれまでの取り組みは、日本酒学センターにとって大変に参考になるものであった。

ボルドー地域への視察とボルドー大学 ISVV への訪問の成果が実り、本学は、2019 年 1 月 15 日にボルドー大学(University of Bordeaux)と大学間交流協定、および同大ブドウ・ワイン科学研究所(Institute of Vine & Wine Science : ISVV)と本学日本酒学センターとの部局間交流協定を締結した。締結式は、高橋学長のほか、連携協定を締結している新潟県醸造試験場長および新潟県酒造組合会長の同席のもと執り行われた。最初に自然科学系を中心に、更に幅広い分野での研究・学生交流を目指していく。



ボルドー大学との交流協定締結 写真提供：© Hugues Bretheau – Université de Bordeaux

情報発信

全国的にも高い注目を集めている「日本酒学」の市民向けの講座として、“日本酒の奥深さを多角的に学ぶ”を目的に、2018 年 11 月から公開講座「日本酒学ことはじめ」を開講した。この企画には、当初より高い関心が寄せられ、申込開始からわずか 2 日で定員に達するなど注目を集めた。2019 年 1 月 11 日には、全 8 回にわたって開催された同講座の最終回として「利き酒の基礎」が行われた。日本酒の香りや味の要素からバランスや特徴を判断する「分析型評価法」と、日本酒を楽しみながら飲むための「嗜好型評価法」などについて説明された後、学んだ内容の実践の場として、県内酒蔵の日本酒 4 銘柄を使った試飲が行われた。



新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」

受講生からは、「奥が深く、日本酒に関する研究を様々な観点から体系的に学ぶことができた」「産官学が一体となった取り組みを、新潟から世界へ発信していただきたい」などの感想が聞かれ、盛況のうちに終了した。

2018年11月15日からは、文部科学省新館2階エントランスにおいて、「地方総合大学の強みを活かした、新たな学問分野『日本酒学』の確立と地域創生の取り組み」をテーマとした展示をおこなった。



「地方総合大学の強みを活かした、新たな学問分野『日本酒学』の確立と地域創生の取り組み」
(文部科学省新館2階エントランス)

さらにその一環として、12月17日に「新潟大学『日本酒学』体験講座」を文部科学省で開催した。当初、2回開催で各回30名の定員で募集したところ、延べ約200人の応募があり大変に反響が大きかったため、急遽定員を各回80人に増やしての開催となった。昼の部では、高橋姿学長の挨拶の後、日本酒学センターメンバーで農学部の鈴木一史教授による「日本酒学のコンセプト」、同じく経済学部の岸保行准教授から「日本酒の国際展開」、同じく農学部の藤村忍教授と教育学部の山口智子准教授による「日本酒と食」、さらには新潟県酒造組合の大平俊治会長による「日本酒学への期待」、新潟県醸造試験場の金桶光起場長から「新潟清酒の特徴、試飲」についての講演がおこなわれた。夜の部では昼と少し内容を変え、新潟県酒造組合の平田副会長による「新潟清酒の地域性、製造方法」、日本酒学センターメンバーで歯学部の岡本圭一郎准教授による「日本酒と健康」についての講演が行われた。各回最後に行われた「新潟清酒の特徴、試飲」では、金桶場長からきき酒の基礎を学んだあと、3種類の新潟清酒を試飲し、それぞれの銘柄の香りと味を確かめた。会場では熱心にメモをとる受講者の方の姿が多く見受けられ、質問も出るなど、日本酒学への関心の高さが伺えた。



新潟大学『日本酒学』体験講座（文部科学省）

さらに、2018年6月21日には、外務省主催の『地域の魅力発信セミナー』で日本酒学について駐日外交団等に対して紹介をおこなった。外務省主催の『地域の魅力発信セミナー』は、地方自治体等が駐日外交団等に対して地域の施策や魅力をアピールする場として設けられている。新潟県、新潟県酒造組合および新潟大学は連携して参加し、駐日外交団等に日本酒学の取組を紹介した。その後、外交団との懇談・自由交流の場が設けられ、ブースにおいて新潟清酒の試飲を実施した。

おわりに：日本酒学の展望

新潟大学日本酒学センターでは、日本酒に係る文化的・科学的要素を融合した学問分野「日本酒学」の構築を目指し、研究・教育活動の成果を広く社会に還元する。将来的には、新潟大学日本酒学センターが日本酒を多角的な視点で総合的に学ぶ「日本酒学(Sakeology)」の拠点となることを目指す。

近年、国内では日本酒に関する科学的な研究活動が少しずつ勃興し、盛り上がりを見せるようになってきている。新潟大学では、それらの活動との連携を通じて、日本酒のさらなる発展に繋がる新しい取り組みを、国内一体となり進めていくことを目指している。