

お酒にまつわる四方山話

硯

けん

水

ずい

〔特別寄稿〕日本中の「正宗」と「正宗」うんちくばなし

MAGAZINE KENZUI 2024

 甲南大学

一 目次 一

[特別寄稿]

- p. 1-5 日本中の「正宗」と「正宗」うんちくばなし
(ネットワークキャンパス東京事務所 山口 浩一)

[一般記事]

- p. 6-10 阪神淡路大震災からの灘五郷資料館の復興
p. 11 弁才船絵馬～命がけて新酒を運んだ船乗りたちの祈り～
(グローバルテラシー教育プログラム履修生 吉田 昌浩)
p. 12-15 酒米がもたらす日本酒への影響と温暖化
(法学部法学科 林 怜美)
p. 16-19 神戸市の観光について
(経済学部経済学科 中川 輝人)
p. 20-23 酒と生きる (法学部法学科 宮本 大雅)
p. 24-27 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録
(フロンティアサイエンス学部 西方 敬人)
p. 28 ご当地日本酒検定 ～地域活性化につなげる～
(グローバルテラシー教育プログラム履修生 吉田 昌浩)
p. 29 日本酒とパンの繋がり ～酒種酵母とあんパン～
(マネジメント創造学部 中島 由希帆)

硯水とは：

お酒の異名。間水、建水とも。

【広辞苑】間食（けんし）の訛か（上方語）。定まった食事以外の飲食。特に、昼食と夕食との間に飲食する飯、酒、餅など。小昼（こびる）。おやつ。

KONANプレミア・プロジェクト「硯水（けんずい）」プロジェクト

情報誌『硯水』Vol. 5 の発行について

「硯水」プロジェクトは、甲南大学地域連携センター（KOREC）および共通教育センターの協力のもと、単位認定可能な学生プロジェクトです。学内のいろいろな学部の学生達が集まって活動を行っています。この活動においては、「御食国（みけつくに）＝神戸・兵庫」をあらゆる角度で見つめ直し、兵庫・神戸を元気にする取組みのひとつとして「灘の酒文化」を国内外に発信するストーリーづくりを行い、灘五郷の成長のお手伝いをするとともに、地域の発展に寄与していきたいと考えています。その一環として、日本酒に関わる多様な文化を伝える情報誌「硯水」の第5巻を刊行いたします。本号では特に特集を組みませんでしたが、それぞれの研究成果を寄稿しておりますので、ご高覧いただけましたら幸いに存じます。

日本酒「綺縁」醸造プロジェクトでは、「神戸の観光資源にもなれば」との学生の想いが込められ、「神戸ビーフに合う日本酒」というコンセプトで醸されています。

プロジェクト指導教員：

井野瀬久美恵（文学部）、永廣顕（経済学部）、西方敬人（フロンティアサイエンス学部）



日本中の「正宗」と「正宗」うんちくばなし

ネットワークキャンパス東京事務所 山口 浩一

甲南大学ネットワークキャンパス東京において、2024年5月から7月にかけて、第三木曜日に日本酒文化講座「灘の酒を知る」全三回を開催した。

この講座は、灘五郷蔵元の社長や杜氏から、各社の歴史や酒造りのこだわりなどをお話しいただいたのだが、講演会場の EXPO 感を演出するため、各社の HP 情報を基に酒造りの過程や、米へのこだわりなどをパネル展示した。今回ご紹介する日本中の「正宗」とうんちく話は、全3回のうち菊正宗酒造株式会社の嘉納治郎右衛門社長にご講演いただくときに、清酒の銘柄に「正宗」が多いのはなぜか、「正宗」を名乗るお酒はどれだけあるのかと思ったことから、日本中の正宗を一覧にして、パネル展示にしたものをさらに精査し、記事としてまとめたものである。

なお、2024年に開催したこの講座は、受講者に変大好評だったことから、2025年は第二弾を東京で開催する予定であり、この第二弾では「正宗」元祖の櫻正宗さまにご登壇をお願いしていることから、正宗の由来や歴史について触れるのは僅かにして、この稿では正宗に関わる「うんちく」をご紹介したい。

■その1. 日本酒「正宗」の由来は清酒（せいしゅ）？

六代目の山邑太左衛門が醸造法の改良と共に酒銘の検討をした。
このとき、親交のあった山城国深草（今の京都市伏見区深草）の極楽寺村瑞光寺の住持をその草庵を訪ねた折に「臨済正宗」と書かれた経巻をみて、正宗（せいしゅう）が「清酒」と語音が相通じることから、「正宗」を酒銘とし、それが評判を呼び清酒の酒銘に使われるようになりました。

櫻正宗 HP「酒蔵の軌跡」から¹⁾

「正宗」のはじまりは、今の櫻正宗と言われている。

櫻正宗は、創醸1625年（寛永二年）、創業1717年（享保二年）であり、創業時「薪水」という酒銘であった。当時、多くの蔵元は、歌舞伎俳優名を酒銘にすることが多く、「薪水」も歌舞伎俳優の名前をとったものだったが、この名前が酒客の好みに合わないことから、六代目 山邑太左衛門は新たな酒銘を検討する折、親交のあった住持の草庵にあった「臨済正宗」の経典を見て、これだと閃いたという。切れ味の良い刀が「正宗」と呼ばれていたことから、酒を飲んだ時のあと口の良さを「キレが良い」という言葉で表し始めたのも、この頃ではないかと考える。

■その2. 関東の酒が「正宗」を名乗るのは、あやかりか？ごまかしか？

西宮で酒造に適した「宮水」が発見され、灘が最大の産地となる原動力になった。灘の清酒は「下り酒」と呼ばれ江戸で爆発的に売れた。

人気が高まるにつれ、正宗の名にあやかる蔵元が全国で続々と現れた。

2013年1月26日 日本経済新聞記事

江戸時代の前期は伊丹酒・池田酒が江戸市中の人気であったが、江戸時代は後期に行くにしたがって、江戸送りに有利な灘（いまの神戸市灘区・東灘区）と今津（いまの西宮市）の酒造家が台頭し、灘の酒が人気となった。灘と今津の台頭にあたっては、「宮水」の発見が大きいと言われる。櫻正宗六代目の山邑太左衛門は西宮と魚崎の二か所に蔵を持っていたが、二か所の酒造では西宮の蔵が、常に品質が勝ることから、試行錯誤の末、西宮の蔵

に湧き出る井戸水が高い品質を生み出すことを発見、以後、灘の酒造りに宮水が欠かせないものとなった^り。なお、上方（関西方面）からの酒は、江戸では「下り酒」と呼ばれ爆発的に売れた。上方からの下り酒が江戸市中に入ることにより、江戸の金銀が上方に流出することを恐れた江戸幕府は、1790年に「下り酒の禁止令」を出すとともに、武蔵・上総など、関東の川沿いの豪商などに酒米を貸与、清酒造りを奨励した。これは御免関東上酒（ごめんかんとうじょうしゅ）と呼ばれ、下り酒に対して品質が劣る「地廻り酒」「地廻り悪酒」と陰口を叩かれるほど、美味しくなかったようである。それでも関東の蔵元は販売しなければならないため、旨い酒の代名詞となった「正宗」にあやかる蔵元や、味の悪さを名前でごまかすために^[1]「正宗」の酒銘は蔵元に好んで使われ、これが全国に広がり、清酒の慣用商標となったと言われている。

■その3. 正宗の元祖が「正宗」を商標登録できなかった？

1884（明治17）年に山邑家は「正宗」を商標登録することにしましたが、酒の優秀さ故に、正宗は清酒の代名詞としてその銘は一般化してしまい、政府は「正宗」銘を普通名詞にすることとしたため、認められませんでした。その際に、政府の勧めもあり、国の花と言える紅色複弁の桜花一輪を配し、「櫻正宗」と改称して登録商標としたのでした。
櫻正宗 HP「酒蔵の軌跡」から¹⁾

明治時代に商標制度が始まった頃には「正宗」は、普通名詞となっていたことから、元祖の山邑家は、「正宗」単独での商標登録ができず、政府から国花の「桜」を冠することを勧められた。櫻正宗は、やや辛口で口触りの良さが特徴で、兵庫県産山田錦と地元の地下水を使って1本1本責任のある商品が提供されており、品質の高さから櫻正宗の酵母は、日本醸造協会から「協会第一酵母」として指定されている。これらの姿勢・実績が認められ、櫻正宗は清酒業界で初めて宮内庁御用達となった。

■その4. 天皇・皇后両陛下主催「春の園遊会」「秋の園遊会」で使われる二つの正宗

櫻正宗が清酒業界で初めて宮内庁御用達となったこと先述のとおりだが、現在、灘五郷で宮内庁に納入されている清酒は「櫻正宗」「菊正宗」「日本盛」^[2]と聞いている。その中でも、天皇・皇后両陛下主催の春と秋の園遊会では、ちょっと洒落の効いた使い分けがされているので紹介する。「春の園遊会」では、春を表現する季語に用いられる桜色に因み「櫻正宗」の「金稀」が供されており、「秋の園遊会」では、天皇家の御紋章が十六八重表菊（じゅうろくやえおもてぎく）と呼ばれる菊花紋章であり、菊は秋の季語で用いられることから、「菊正宗」の「雅」が供されている。春は桜、秋は菊と季節感を感じさせる使われ方が面白い。

■その5. 日本酒度の「プラス・マイナス」と甘い「正宗」

清酒の甘辛は一般的には日本酒度と呼ばれる数値で表示される。日本酒度とは4℃の水との比重を比べたものである。日本酒が水より軽ければ「浮く」のでプラス、重ければ「沈む」のでマイナスで表記される。糖分などのエキ成分が含まれるほど、液体は重くなることから、マイナスだと甘い酒と理解される。日本酒の辛口とは、唐辛子のような「辛さ」ではなく、糖分が少ないために後口に甘みが残らずキレが良い＝「ドライ」の意味合いと理解してもらいたい。なお日本酒度のプラス・マイナスなどの数値はラベルに記載の義務はない。



【日本酒度表】

−6.0以下	−3.5 〜 −5.9	−1.5 〜 −3.4	−1.4 〜 +1.4	+1.5 〜 +3.4	+3.9 〜 +5.9	+6.0以上
大甘口	甘口	やや甘口	普通	やや辛口	辛口	大辛口

その1で名前の由来でも記したが、「正宗」はキレの良さがウリとすると、辛口の酒を想像するだろう。確かに、灘酒の特徴は辛口のすっきりした切れ味と言われており、辛口の酒を飲んで「これは正宗だねえ」とツウぶる酒飲みもいるが、日本中の正宗全てが辛口ではなく甘い酒もある。一番甘いのは「古酒」造りをする岐阜県の「達磨正宗」のではないかと考える。古酒にするため、タンク内の熟成と瓶詰の熟成を経て年度別に管理、古いものでは60年以上を熟成させ、味わいと色はシロップのようで、この蔵では、昔からアイスクリームやプリンに古酒をかけて食べていたと蔵元が紹介している²⁾。

神棚の中に奉った酒が忘れたところに、茶色掛った飴のようになっていた経験はないだろうか。古酒は長い時間をかけて「熟成」させるため、水分が蒸発して米本来の甘味と旨味だけが残るのである。

■その6. 面白いネーミングの「〇〇正宗」

「正宗」が清酒の一般名詞であるため、酒銘となるのは正宗の前に〇〇が付いて、商標登録がされることになる。その5で紹介した「達磨正宗」など、この章では面白いネーミングを紹介する。

(1)ダルマ正宗・達磨正宗（岐阜県 白木恒助商店）

明治24年の濃尾地震で酒蔵が倒壊し、廃業の瀬戸際まで追い込まれたが、人々の助けを得て蔵の再興に至ったため、ダルマさんの「七転び八起き」にあやかった³⁾。

(2)スキー正宗（新潟県 武蔵野酒造）

最近名付けられたのかと思ったが、この酒銘はなんと100年以上前に名付けられており、大正までの酒銘は「越山正宗」。蔵元は妙高にあり、日本のスキー発祥の地ということで、戦前のまちおこしでスキーを名乗る一大ブームが起きた時に改名した⁴⁾。

(3)スノボ正宗・スケボ正宗（新潟県 武蔵野酒造）

さらにこの蔵元では、「スキー正宗」100周年を記念して「スノボ正宗」を発売⁵⁾。また、東京オリンピックで日本がスケボの初代金メダリストが誕生した記念に「スケボ正宗」を限定販売した。スキー・スノボ・スケボときたら次は何が来るだろうか。

(4)バイク正宗（秋田県 山本酒造店）

一口含むと米の甘味がブオンブオンと口の中を駆け巡ることから、バイク乗りの蔵元が名付けたチャレンジングな限定酒ということだ⁶⁾。

(5)楽器正宗（福島県 大木代吉本店）

蔵元の周辺は昔から御料地が多く、大正期に朝香宮が、この蔵元の酒を大変気に入り、随行した君が代の作曲者と言われる奥好義（おくよしいさ）が、「酒造りも楽器を奏することも、元は同じく神様への捧げもの」と言われたことに由来する⁷⁾。

(6)渦巻正宗（埼玉県 玉井酒造（廃業））

廃業しており、名前の由来は不明。多分酔っ払うと目が回る状況を酒銘にしたのではと勝手に推測するのであるが、なんともセンスの良い名前ではないか。

(7)金大星正宗（埼玉県 丸山酒造）

「きんたいぼし」と読む。明治時代の娯楽である大相撲の殊勲「金星」に因み、酒造りで大成するように創業者が命名。蔵元の意気込みを感じる⁸⁾。

(8)ウサカメ正宗（長野県 亀田屋酒造店）

期間限定販売の酒だが、競争嫌いの杜氏が、亀のようにのんびり酒造りに取り組みたいと命名したもの⁹⁾、亀になりたいウサギのキャラクターがかわいい。

(9)オバステ正宗（長野県 長野銘醸）

面白い名前だが、蔵の南 5 km ほどにある長野県千曲市の姨捨山（冠着山：かむりきやま）に因んだ名称、元の名称は「姨捨正宗」¹⁰⁾。

(10)近江ねこ正宗（滋賀県 近江酒造）、信州ねこ正宗（長野県 舞姫）

原料である穀類をネズミが食い荒らすことから、蒸留所には猫の姿があった言い伝えから、猫が酒造りを護ってくれたということに感謝する意味で、猫をデザインしたラベルの日本酒が造られた。2016 年 8 月 8 日の世界ネコの日に発売された^{11,12)}。

(11)名刀正宗（兵庫県 田中酒造場）

1835 年創業したときからの商品だが、創業時の酒銘は「大和武士・名刀正宗」¹³⁾とキレの良さをウリに、日本刀か酒か区別のつかない酒銘。

(12)ラヂオ正宗（静岡県 志太泉酒造）

戦前、蔵元二代目が発売されたばかりのラジオを村ではじめて購入したことを記念して「ラヂオ正宗」を発売したという¹⁴⁾、酒造りに全く関係のない命名が面白い。

■その 7. 戦時中の「罐詰正宗」と戦争の功罪「三増酒」

軍隊に携行されたと思われる「罐詰正宗」のラベルを入手した。年代は戦時中と思われる³⁾。ラベルに灘の生一本と記載があるが、米が不足する戦争中は、白米の醗 1 に対して、25 度の醸造用アルコール 3 を加え、約 3 倍の酒を製造する手法が行われていたもので、この正宗もそのような造りであったと想像する。そのままでは度数が高く飲めたものではないため、糖類や水あめを加え、増産酒と呼ばれていた。

増産酒の製造は、終戦まで行われ、終戦後も造り手の不足などから、三倍醸造法として「三増酒」と言われる造りかたが必要とされた時代がしばらく続く。伝統的な酒造りと比べて造り方が簡単で、コストが安い「三増酒」にメーカーがこぞって参入したことにより、日本酒の品質低下と日本酒離れが当然のことながら起きることになる。



筆者が手に入れた貴重な「罐詰正宗」のラベル

■その 8. おわりに：「正宗」は旨い酒へのあやかりから未来へ・・・

最後に、日本中の「正宗」を調べるなかで、興味深い資料を見つけたので紹介したい。昭和 13 年発行の宮城県酒造組合三十年史で、当時の蔵元一覧と銘柄が掲載されている。現在、宮城県内には 24 社の蔵元があるが、銘柄に「正宗」を付けるのは 2 社だけである¹⁵⁾。正確には、1 社は仙台が伊達政宗のお膝元のため「正宗」から「政宗」に改銘しており、もう 1 社は期間限定の銘柄のため、宮城県では日常飲む清酒に現在「正宗」は一つもない。ところが、この昭和 13 年に発行された資料では、県内 80 軒の蔵元のうち¹⁶⁾、40 軒の代表銘柄が「正宗」である。いかに「正宗」が普通名詞として使われていたかがい知れる。四季醸造や冷蔵の技術も無い時代、地元の米と水を使い「地産地消」を基本として、酒造家たちは、旨い酒「正宗」にあやかりながら、酒造りの技術を磨いた。また、地方には、それなりの産業や町が存在したので、郡部と言われるところでも、蔵元は地元の住民を相手に小さな商圏で十分な商いができた。いまでは高速道路が開通し、かつての宿場町は、通過車両も減り、昔の賑やかさは無くなり、人口も減り、蔵元も減ってしまった・・・



宮城県酒造組合三十年史

この度、日本の伝統的酒造りがユネスコ無形文化遺産の登録

を受けた。メーカーと言われる大きな蔵元も、手造りの清酒を高級酒として見直している。インターネットの発達で、地方の蔵元の清酒を扱う小売店が増えたことも嬉しい。インバウンドの外国人が隠れた銘酒をこれから世界に広めてくれるかもしれない。蔵元にとっては、これからが正念場となることに間違いない。

菊正宗の嘉納社長が「伝統とは、革新×時間である」と講座でお話いただいた。日本の伝統的造り方は、ただ単に歴史が古いというだけでなく、酒造家があらゆる壁を突破しながら現在があるからこそ、後世に残すべき世界的な文化遺産となったのだろう。「正宗」は旨い酒へのあやかりから日本中に広がったが、浮沈と紆余曲折を経て、これから未来に向けて、酒造りのこだわりとロマンを載せて世界に広がることを願っている。

注釈

- [1] 上方からの酒の運搬が困難なため、江戸の酒問屋から江戸近辺の地廻りと言われる蔵元に「別誂え」や「別造」と称する類似銘柄の製造依頼がされていたことから推定した。この項については「江戸の賈酒」岩淵令治(国立情報学研究所・学習院学術成果リポジトリ)を参考にした。
賈酒の発注依頼
- [2] 昭和29年(1954年)宮内庁は御用達の制度を廃止。以降、皇室納入業者を公表していない。なお、日本盛は酒類卸問屋の(株)加島屋の納入する「惣花」の醸造元という位置づけ。銘柄の保有は(株)加島屋 (<http://www.kajimaya-sake.co.jp/sohana/index.html>) を参照されたい。
- [3] 発売元の濱口興業合名会社は京都商工人名録昭和9年版に丸安濱口合名会社となっているが、昭和15年版には、濱口興業合名会社となっていること、また、戦前に発売された缶詰のラベルに丸安濱口合名会社のものがあることから、戦時中と時代推定したものである。京都商工人名録発行所刊(昭和15年1月1日発行)

参考文献

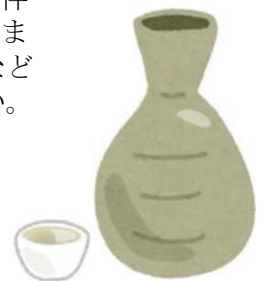
- 1) 櫻正宗株式会社 HP「酒蔵の軌跡」<https://www.sakuramasamune.co.jp/history/>
- 2) 達磨正宗 HP「アイスにかけのお酒」https://www.daruma-masamune.co.jp/products/detail.php?product_id=65
- 3) 達磨正宗 HP「達磨正宗」という銘柄の由来」<https://www.daruma-masamune.co.jp/ct/uncategorized/5673/>
- 4) 武蔵野酒造 HP「拘りと歴史」<https://www.musashino-shuzo.com/history/>
- 5) 武蔵野酒造 HP「スノボ正宗発売のお知らせ」<https://www.musashino-shuzo.com/news/3432/>
- 6) 山本酒造店 HP「酒専やまもと」<https://www.sakesen.com/view/item/000000004592>
- 7) 大木代吉本店 HP「楽器正宗」<https://www.daikichi-sizengo.co.jp/楽器正宗/>
- 8) 丸山酒造 HP「トップページ」<https://www.maruyamasz.com/>
- 9) 亀田屋酒造店 HP「ウサカメ正宗」<https://www.kametaya.com/SHOP/221289/235210/list.html>
- 10) 長野銘醸 HP「ブランド紹介」https://www.obasute.co.jp/?page_id=2070/
- 11) 近江ねこ正宗 HP「トップページ」<https://omi-nekomasa.net/>
- 12) 信州ねこ正宗 HP「信州ねこ正宗」<https://netmaihome.jp/>
- 13) 田中酒造場 HP「名刀正宗」<https://www.sake-tanaka.com/%E5%90%8D%E5%88%80%E6%AD%A3%E5%AE%97>
- 14) 志太泉酒造 HP「純米吟醸ラヂオ正宗」<https://shidaizumi.com/sake/H29BY/radiomasamune2018.pdf>
- 15) 宮城県酒造組合 HP「宮城の一覧」<https://miyagisake.jp/kuramoto/>
- 16) 宮城県酒造組合三十年史 国立国会図書館収蔵(非売品、宮城県酒造組合昭和13年7月16日発行)

補遺

本稿の最初で「日本中の正宗を一覧にした」と紹介した総計279件の「〇〇正宗」のデータを下記の甲南大学のサーバーで公開しています。また、紙面の都合上本稿では割愛した内容なども付記しています。酒の肴にどうぞ笑覧下さい。



<https://www.konanu.ac.jp/pdf/kenzui/kenzui-mamamune.pdf>



阪神淡路大震災からの灘五郷資料館の復興

グローバルリテラシー教育プログラム履修生 吉田 昌浩

1. はじめに

阪神淡路大震災（1995 年）を記念して設立された人と防災未来センター西館 3 階に掲示されている阪神淡路大震災の震災・復興年表に次のような記載がある「1999 年 3 月 22 日「沢の鶴資料館」復興再建、震災被害を受けた灘五郷の資料館等すべて復興」（原文のまま 図-1）。2024 年の能登半島地震でも酒蔵が大きな打撃をうけたという記事を見かける。私はこの年表のたった一行の文章に阪神淡路大震災で被災した酒蔵や資料館の復興を成し遂げた灘五郷の蔵元・蔵人達の心意気に思いを馳せ是非記事にしようと思った。



図-1 震災後 1999 年 3 月に再建された沢の鶴資料館

2. 灘の酒

震災に遭遇した灘の蔵元・蔵人達の心意気について

話を進める前に灘の酒が発展してきた歴史について述べたい。司馬遼太郎氏は小説「菜の花の沖」のあとがき¹⁾で、酒造業者が西宮をふくむ灘地方に展開した理由を三つ挙げている。以下、原文のままに記載する。「江戸送りのための酒の需要が圧倒的にふえはじめたことと濃密に関係がある。さらには、(中略)内陸の池田や伊丹から陸送して西宮の浜まで持ってくるよりも、この海岸でじかに造っていきなり船積みするほうが有利ではないか、(中略)西宮・灘にとって、おもわぬ幸いを見たのは、西宮から出る水が、酒造に好適であったことである。」さらに兵庫の津ミュージアムの田辺眞人名誉館長は、その著書「神戸阪神探訪」²⁾の中で、「貨幣経済の発達、良質の地下水や酒米、丹波杜氏の技術や海運の便の他に、海岸の埋め立て地が酒造用地に利用出来たことも好条件であった」としている。また、石川道子氏は「近世灘の江戸積み酒造業」³⁾の中で、江戸時代中期から明治初期に至る中で灘五郷組合が結成されるまでの経緯を詳細に記載している。明治以降、灘の酒は近代化によって量産体制を整えるだけでなく品質改善も行いつつ発展を遂げていった⁴⁾。

3. 蔵元たちの心意気・・受け継がれる私学教育や阪神間モダニズムを代表する建築

前章では灘の酒が日本一の酒どころとして発展してきた歴史を振り返ってみた。本章では大正から昭和初期にかけ灘五郷の蔵元たちが残した教育・文化についても少し触れたい。阪神間では大正から昭和初期にかけて私立中学校の新設が相次ぎ、酒造と深い関わりを持つ甲陽中学校と灘中学校もこの時期に創設された⁴⁾。大正9年に甲陽中学校が開校、昭和3年に灘中学校が開校している。甲陽中学校は辰馬吉左衛門（白鹿）の支援を受け、灘中学校は嘉納治郎衛門（菊政宗）、嘉納治兵衛（白鶴）、山邑太左衛門（櫻正宗）の支援とともに嘉納治郎衛門の親戚筋にあたる講道館の嘉納治五郎の推薦で彼の愛弟子真田範衛が初代校長になっている。嘉納治五郎は灘中学校開校後もたびたび同校を訪れ講演を行い彼自身の教育理念を生徒達に説いている。灘校には今もなお彼直筆の「精力善用」「自他共栄」の額がかかっている^{5)注1)}。

上述の私立中学設立と同時代、阪神地域では「阪神間モダニズム」と称される独特の都市文化が育まれてきた。阪神間モダニズムの代表的な建築物として昭和8年に竣工した御影公会堂、昭和9年竣工の白鶴美術館（図-2）、大正13年竣工のヨドコウ迎賓館が挙げられる。前の二つは白鶴の嘉納治兵衛が支援、設立した



図-2 白鶴美術館⁶⁾

ものであり、後者は櫻正宗の山邑太左衛門の別邸として建てられたものである。酒造りという伝統産業を後世に残すだけでなく地域の私学教育、建物並びに文化についても後世に残そうとした当時の蔵元の心意気を伺い知ることが出来る。

4. 阪神淡路大震災と酒造り資料館の再建復興

1945年神戸と西宮は米軍による空襲で壊滅的な打撃を受ける。酒蔵メーカのHPによると「終戦後、戦争の空襲で魚崎郷も3分の2の建物が焼失し、戦火をまぬがれた内蔵などで酒造りを再開しましたが、闇市で統制外の酒が溢れ、水をブレンドした酒が横行しました」⁷⁾と記載がある。戦災復興した灘五郷はワンカップや紙パックなどのヒット商品を世に出すことで業界の地位を維持・発展させる。そして伝統産業を後世に伝えていく使命感から昭和50年代以降、次々とかつて使っていた酒蔵等を利用した資料館を設立していく。しかし、平成7年1月17日またしても試練を迎える。灘五郷は最も地震による被害の大きかった地域であり被災した蔵人たちは、がれきと化したかつての酒蔵を

見て茫然とした(図-3)⁸⁾。しかし蔵元・蔵人たちはそこから立ち上がっていく。生産基盤である酒蔵を立て直すだけでなく後世に伝統産業を伝える酒蔵資料館をも復興していったのであった。

前述の最後に再建・復興された沢の鶴資料館は1980年(昭和55年)に兵庫県から「重要有形民俗文化財」の



図-3 震災直後の蔵の状態⁸⁾

画像提供：神戸酒心館

指定を受け、神戸の観光名所として人気を博してきた。しかし1995年の阪神・淡路大震災により建物は全壊。全社丸一となって復旧・復興に取り組み、免震システムを施し1999年3月に再建・復興する。その際発見されたのが槽場^{注2)}である。再建・復興された資料館は昔の酒蔵の風情をそのままに、灘酒の伝統や日本文化が体感できる場所として多くの見学者が訪れている⁹⁾。筆者は沢の鶴の製造部部長 西向賞雄氏に当時のお話を伺う機会があり^{注3)}、復興時に一番苦勞した点をお聞きしたところ、資料館は県の「重要有形民俗文化財」に指定されているため既存の材木の51%以上を残す必要があった点であると伺った。心柱を新しい材木で補修している箇所を実際に指し示して頂き、「継ぎ目の部分は新しい木材が年数がたてばちょうど古い木材と面一になるよう少し大きめにしています」(図-4)と説明頂いた。また、上述の免震システムについて日本初となる木造免震構造であること^{注4)}や免震システムに使用されている積層ゴムは経年劣化のため将来的に取替が必要なこと等教えて頂いた。



図-4 修復された心柱
左側は補修前、右側は新しいもの。
新しい方が若干大きい。複雑な継ぎ方に大工の苦勞を感じる。

白鹿記念酒造博物館理事の壹岐正志氏は震災時の思い出を2025年1月に実施された講演会^{注5)}で次のように語られている。「震災のおこった1月はちょうど上等な酒を造っている時期であった。蔵は全壊したがタンクは無事だったので、「出来るだけ酒を救え」を合言葉にタンクローリーを持ってきてホースを持って蔵の中に入り、余震が来る都度、避難しながらタンクの中の酒を救い出した。今から考えると酒と人命どっちが大事なんや、という話ですが当時はそんな気分でした。」さらに、「震災の前後で灘の伝統

的な酒造りが変わったことはないか？」という質問に対し、「震災で季節蔵はなくなってしまったけれど、震災の前後で酒造りそのものはなんら変わっていない」と回答されていた。震災と復興に向けた取り組みは伝統産業としての誇り、そして、なんとしても酒造りを続けるという蔵元・蔵人たちの熱い思い、さらに、その伝統を後世に残し伝えていくという執念のようなものを感じた。尚、震災によって壊滅的な打撃を受け、復興を断念せざるを得なかった酒蔵もあったことを付け加えておきたい。

5. まとめ

阪神淡路大震災で被害を受けた灘五郷の酒蔵の復興の話を書きたいと思い調べて行く中で、わずか4年余りで酒蔵を再建するだけでなく全壊した酒蔵資料館の発掘調査を行い、その後、最新の耐震技術を用いた資料館を再建するとは途方もない灘五郷の日本酒愛だなと思った。それがどこからきているのかを探すため灘酒の歴史、大正から昭和初期にかけて蔵元たちが残したもの、震災を受けた蔵人たちの苦労話などを書いてきた。灘五郷の酒造家たちから震災当時の苦労話をお聞きするうちに、それは綿々と培われてきた先人たちの酒造り技術や心意気を自分たちの代で絶やさず、後世に伝え残すという灘の蔵元・蔵人たちの日本酒愛に支えられた強い使命感から来ているものだと感じた。また蔵元たちの熱い思いで設立された私学の生徒達が阪神淡路大震災の記憶を語り部として伝えているとのニュースが最近報じられている¹⁰⁾。後世に伝え残していくという灘の蔵元・蔵人のDNAがここにも受け継がれていると感じるのは私だけであろうか。

6. あとがきにかえて

(灘五郷の酒蔵・資料館巡りの最新事情)

熱い思いで復興された酒蔵・資料館巡りの最新事情をあとがきにかえて述べたい。伝統的な日本の酒造りは2024年12月ユネスコの無形文化財認定をうけたが清酒の課税数量は昭和48年度をピークに令和4年度には3割以下に減少している¹¹⁾。このような状況で一般の人に酒

蔵・資料館を訪れてもらうためには“しかけ”が必要である。神戸市と一般社団法人にしのみや観光協会が主催となり「灘五郷と欠けた手帳の謎」という体験型イベントが2024年11月から2025年2月末まで行われた。参加費無料でスマホ片手に灘の酒蔵をめ



図-5 灘五郷と欠けた手帳の謎¹²⁾

ぐり、なぞ解き（クイズに回答）を通して日本酒や灘の魅力を参加者に満喫してもらうという企画である。謎解きに回答すれば賞品を頂けるし、パンプレットの最後についているクーポン券で一定額（大部分が 1000 円前後）の商品を酒蔵で購入すれば特典（記念品等）がある（図-5）¹²⁾。今後もこのようなスマホを活用した酒蔵巡りが益々増えてくると思われる。このような日本酒並びに灘五郷愛に溢れる企画にスマホ片手に一度チャレンジされてはいかがでしょう？

謝辞

筆者が沢の鶴資料館を伺った際、ご案内いただいた沢の鶴 西向賞雄製造部部长、日本酒の造り方について講義いただいた沢の鶴 牧野秀樹資料館事務局課長、また敏馬神社 花木克己宮司には江戸時代に奉納された弁才船絵馬の保管状況を見せて頂くとともに船絵馬に関する貴重なお話を伺った（コラム参照）。この場をお借りして改めて感謝致します。

注釈

- 1) 甲南中学校も同時期の大正 8 年に岡本キャンパスの地に開校している。
- 2) 槽場（ふなば）：発酵の進行した醪を加圧して液体の酒と酒粕とに分離する酒絞りを実施する場所のこと。
- 3) 沢の鶴資料館では槽場などの施設の他、当時使用されていた酒造りに必要な桶や樽なども展示されている。杜氏が郷里からつれて来た若い蔵人に早く道具の名前を覚えてもらえるよう、ネコ台、キツネ桶等、動物の名前をつける工夫がされていた。
- 4) 沢の鶴資料館は日本初の木造免震構造により一般社団法人日本免震構造協会の作品賞（特別賞）を受賞している。
- 5) 講演会「灘の酒造りについて」 2025 年 1 月 12 日 白鹿記念酒造博物館

参考文献

- 1) 司馬遼太郎著 菜の花の沖 文芸春秋 1982 年
- 2) 田辺真人、辻川敦 共著 神戸阪神歴史探訪 2005 年
- 3) 石川道子著 近世灘江戸積み酒造業
- 4) 阪神沿線の文化 110 年展実行委員会編 阪神沿線 まちと文化の 110 年 神戸新聞総合出版センター 2015 年
- 5) 道谷卓著 御影が生んだ偉人 嘉納治五郎【増補版】神戸市立御影小学校創立 110 周年実行委員会 東灘区役所 2019 年
- 6) 文化庁日本遺産ポータルサイト「伊丹諸白」と「灘の生一本」下り酒が生んだ銘醸伊丹と灘五郷 <https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/stories/story097/>
- 7) 櫻正宗 HP <https://www.sakuramasamune.co.jp/>
- 8) 酒心館 HP <https://www.shushinkan.co.jp/>
- 9) 沢の鶴資料館 HP <https://www.sawanotsuru.co.jp/site/>
- 10) NHK 明日をまもるナビ(144)阪神・淡路大震災 30 年～記憶・教訓を未来へ～ <https://www.nhk.jp/p/ashitanavi/ts/698KRW7VJW/>
- 11) 国税庁 酒レポート 令和 4 年度
- 12) 神戸市 一般社団法人にしのみや観光協会主催「灘五郷と欠けた手帳の謎」

弁才船絵馬

～命がけて新酒を運んだ船乗りたちの祈り～

グローバルリテラシー教育プログラム履修生 吉田 昌浩

毎年硯水を楽しみにして頂いている方なら、昨年の“江戸時代の新酒番船”の記事を覚えておられるのではないだろうか。新酒番船は現在のヨットレースと同様、速さを競うレースであり、西宮から熊野灘、遠州灘を経て江戸に至るこのコースは言わずとしれた海の難所であり、特に冬季の北西季節風の吹き抜けによる上方～江戸間航路の海難多発海域として熊野灘から遠州灘に至る海域があげられる（図1）。勝海舟も安政6年



図-1 冬季の北西季節風の吹抜ける上方～江戸間航路の海難多発海域
(にしのみや観光協会 HP より引用したもの加工¹⁾)

（1859 年）長崎海軍伝習所での伝習を終え朝陽丸^{注1}で長崎から江戸に向かう際に嵐に遭い何とか命びろいをして江戸についている²⁾。こうした海域を航行する船乗りたちは神仏に加護を求め、船絵馬を安全祈願として神社に奉納している。帆走する弁才船^{注2}を絵馬一杯に画くという形式が18世紀半ば以降主流になり、特に天保期から明治30年頃までの約70年間のものが日本各地に存在し、その数数千点といわれている。そして全国の廻船が集結する大坂には絵馬屋まで出現するのである³⁾。



図-2 船絵馬保管状況



図-3 敏馬神社弁才船絵馬（文部科学省 HP より⁴⁾）

その船絵馬が神戸市灘区の敏馬（みぬめ）神社に現存する。2007年に神戸市指定有形民俗文化財に指定されており、さらに2020年に日本遺産として認定された「伊丹諸白」と「灘の生一本」の構成文化財として登録されている。敏馬神社

には現在14篇の弁才船絵馬が保管されており(図-2)、日本遺産ポータルサイトの「伊丹諸白」と「灘の生一本」に掲載されている弁才船絵馬は1746年に奉納された現存する瀬戸内の船絵馬として最古のものである(図-3)。

注釈

- 1) 江戸幕府がオランダから購入した蒸気船。勝海舟が太平洋を横断した咸臨丸の同型艦。
- 2) 安土桃山時代から江戸時代・明治にかけて日本国内の海運に広く使われた大型木造帆船。

参考文献

- 1) 西宮市 HP「酒都西宮と新酒番船」
<https://www.nishi.or.jp/bunka/rekishitobunkazai/mukashipphoto/shinnsyubansen.html>
- 2) 松浦玲著 「勝海舟」 中公新書 1968 年
- 3) 石井謙治著 「和船I」 法政大学出版 1995 年
- 4) 日本遺産ポータルサイト 「伊丹諸白」と「灘の生一本」 敏馬神社弁才船絵馬
<https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/culturalproperties/result/5221/>

酒米がもたらす日本酒への影響と温暖化

甲南大学法学部法学科

4 回生 林 怜美

日本酒を作るにあたって、「酒米」は味わいを決める重要な要素であり、日本酒の歴史とともに品種改良を重ねてきた。農林水産省が公開している 2023 年度のデータによると、全国では 126 種類以上の酒米が生産されている¹⁾。2014 年では 102 種類であった²⁾ことと比較すると、約 10 年の間に 30 品種近くの新たな酒米が誕生していることになり、酒米は今もなお進化し続けていることがわかる。本稿では、酒米が日本酒の酒質に与える影響や近年における酒米の動向について記述する。

酒米の特徴

酒米とは、日本酒(清酒)の原料となる米を指し、酒造りに適した米を「酒造好適米」や「醸造用玄米」と呼ぶ。酒米に適した米の特徴として、①「大粒で心白発現率が高い」、②「心白サイズが適正である」、③「線状心白である」、④「低タンパク・低脂質である」、⑤「吸水性がよい」ことが挙げられる。

米粒の中心部にある白いデンプンの塊を心白という。心白があると、製麹の時に麹菌の菌糸が中心まで入りやすく、糖化力の強い麹ができることから心白部分が多くなる「大粒で心白発現率が高い」方が良い。日本酒は精米歩合によって味わいが変化し、吟醸酒などでは多く削る必要がある。心白部分は柔らかいため、精米時に米粒が割れにくい大粒で「心白サイズが適正である」ことが望ましいとされている。心白は横断面の形状により「線状」「眼状」「菊花状」などと分類されるが、楕円や球形に近いほどよく米を削った際(高精白)に砕けやすくなることから「線状心白である」ことが望ましい。日本酒に含まれるアミノ酸のほとんどは、原料米のタンパク質が分解されて生じたものである。アミノ酸は適量でバランスが良ければ旨みや味わいとなるが、多すぎると雑味となってしまう。また、タンパク質が多いと吸水性が低下し、酵素による蒸米の消化が悪くなることがある。脂質は日本酒の香気成分の生成を阻害したり、酸化して日本酒本来の香りではない香りを生じたりするため「低タンパク・低脂質である」のがよい。一般的に心白があってタンパク質が少ないと白米の吸水性は良くなる。また吸水が早いほど外硬内軟の蒸米を作りやすく、さばけのよい麹ができるので「吸水性がよい」方がよい³⁾。



米の溶けやすさが気候と関係！？

原料米に求められる特性の一つとして、「米の溶解性(消化性)の良さ」がある。日本酒の醸造において、米のデンプンは酵母が利用できないため、麹菌の働きによって米のデンプンを溶解・糖化させてブドウ糖を作るのだが、米の溶解の程度(消化性)が製造効率

を左右し（消化性が低い場合、アルコールの発生量が少なく、酒粕の発生量が多くなる）、その結果、日本酒の品質にも大きな影響を及ぼす。



図 1 酒米の謎を探る/奥田将生から改変

米の溶解性には米の性質が大きく影響しており、同じ品種であっても生産年や生産地の気象条件によって左右される。酒造現場では経験則から「冷夏の年は米が溶けやすいのに対し、猛暑の年は米が固く溶けづらい」と言われてきたが、近年の酒造適性に及ぼす気温の影響についての研究において、登熟期の気温がデンプン分子構造を変化させ、結果として米の消化性に影響を及ぼすことが明らかとなった。米の中のデンプンは、直鎖状の分子で分子量が比較的小さいアミロースと、枝分かれの多い分子で分子量が比較的大きいアミロペクチンで構成されており、食用米ではアミロペクチンが多く、酒米ではアミロースが多い。この研究では、アミロペクチンの枝（側鎖）が短い米ほどアミラーゼによる米の消化性が高く、デンプンの糖化が進みやすく、アミロペクチンの枝の長さも登熟期の気温が高いほど長くなることも明らかにされた⁴⁾。つまり、日本酒醸造において重要な要素である「米の消化性」と気温が高いこと（温暖化）には大きな因果関係があるのだ。

また登熟期に過度な高温にさらされると、米の溶解性に影響を及ぼすだけでなく、乳白粒・腹白粒・背白粒などの白未熟粒の発生や玄米の充実度の低下、胴割粒の発生率の上昇などの高温障害を招く。白未熟米とは、胚乳部が白濁している粒を指す。白濁部は脆くなっているため、精米時に碎けやすくなるほか、蒸米するとべたつきやすくなり麴の出来に悪影響を及ぼす。白未熟米の発生歩合は出穂後 20 日間の日平均気温が 23～24℃を超えると上昇し始め、27℃を超えると 20%以上になると指摘されている⁵⁾。胴割粒とは玄米の胚乳部に亀裂が生じている粒のことを指す。精米時に碎米となって精米効率が低下するほか、洗米や吸水段階で割れてしまうことで麴の出来が悪くなると言われており、出穂後 10～20 日後の登熟前半の気温が高いほど胴割粒の発生が多くなると指摘されている。



より良い日本酒をつくるためには

前述のとおり、温暖化がもたらすイネへの影響は日本酒の味を大きく左右する。近年では、良質な酒米をつくるために、以下のように様々な対策が考えられている。

移植（田植え）時期を遅らせる遅植や種籾の直播、晩成品種の利用などにより、秋の涼しい時期に実らせることで高温障害を回避できると期待されている。兵庫県産「山田錦」の研究を行っている兵庫県農林水産技術総合センターでは、Excel とインターネットの地図サービスを組み合わせて圃場ごとの移植日を表示する「山田錦最適作期決定支援システム」を開発し、移植の最適日を生産者が予測できるようにし、遅植の効果を高める工夫をおこなっている⁶⁾。栽植密度を適正に保って植えることで密植による窒素不足や疎植による弱成籾（もみ）の発生を防ぐことができる。水管理には、深水や冷水による灌漑、掛け流しなどの策がある。これらは、圃場の温度や稲体を冷やし、根の活力を高く保つことで登熟後半までの光合成の維持が見込まれるとされており、高温障害防止に効果があると考えられている。施肥管理は籾数に大きく影響し、籾数と乳白粒の発生率との間には高い正の相関があることから、適正な施肥管理により乳白粒の発生を制御することができる⁵⁾。全国各地で、その土地の栽培環境に適し、酒造業者のニーズにも適した暑さに強い新品種の開発が行われている。長野県では「夢見錦（系統名：信交酒 557 号）」が 2024 年に開発された。出穂期及び成熟期が遅い晩生であるため、登熟期における高温の影響を避け、水稻経営における作期分散にもつながるとされている。また、「山田錦」を父本としているため、「山田錦」系の酒造好適米への需要にも応えられる品種である⁷⁾。滋賀県では 2016 年から「吟吹雪」と「吟おうみ」を交配した「大育酒 3844」の研究が進められている。高温でも実りが良く、「吟吹雪」で作った酒と似た酒ができたことから有望株とされており、2026 年から栽培を始めていく計画である⁸⁾。ほかにも、広島県や福島県など全国各地の公設試験研究機関や酒造メーカーらが高温障害に強く“その土地ならではの日本酒”を醸造できる酒米の研究を行っている。これらの取り組みや研究の根底には、どの地域も自分たちの土地の誇りを胸に、日本酒の伝統を受け継ぐだけでなくさらにより良いものにするという強い思いが感じ取ることができ、彼らの努力によって今の日本酒文化が継承され、さらに進化していることは非常に喜ばしいことである。



新たな酒処の誕生

特に近年は北海道産の酒米に注目が集まっている。食用米においては「やっかいどう米」と言われていた時代から一転、ブランド米が次々と誕生し「北海道のお米がおいしくなった」と高い評価を受けている。酒米も例外ではなく、食用米とともに研究が重ねられ品質も向上してきた。

地球温暖化の影響で全国的にコメの品質低下が懸念されているなか、北海道のコメは品種改良によって評価が高まったこともあり、2022 年産の作付面積は 10 年前と比較して 7

割増加している⁹⁾。また、北海道産酒造好適米に「吟風」「彗星」「きたしずく」の三種類があるが、農林水産省による『令和7年産において需要が多い上位30産地品種銘柄の需要と生産動向』では3品種全てランキング入りしており¹⁰⁾、需要が増加傾向にあることがわかる。さらに、全国新種鑑評会やKura Master(仏)において道産酒米を使用した北海道の日本酒が金賞を受賞するなど¹¹⁾、国内外からも高い評価を受けており、北海道における酒米・日本酒は盛り上がりを見せている。

酒蔵のなかには、「温暖化により、仕込みの際に蒸し米を冷却する作業がやりにくくなってきた」「暑い年にできたお米では酒造りが難しく感じる」といった理由で、岐阜県から北海道へ本拠点を移転した蔵も存在する¹²⁾。年々進化し続ける北海道の酒米事情にも注目が要だ。

このように、酒米はその時代・環境に合わせて日々研究が進められており、温暖化により酒米が被る被害は大きい。一方、温暖化をきっかけに新たな酒米の品種や新たな酒処が生まれているのも事実である。日本酒は、それぞれの土地の自然環境や気候によって醸し出される独特の味わいを持つことから、「呑むこと」でその土地特有の風土を楽しみ、その土地の魅力を堪能することができる。今後は有名な銘柄や酒米だけに注目するだけではなく、各都道府県が取り組む酒米の研究に注目して日本酒を選んでみるのもひとつの楽しみ方であると思う。



【参考文献】

図1：奥田将生『酒米のなぞを探る』 <https://www.nrib.go.jp/data/kouen/pdf/47kou03.pdf>

- 1) 農林水産省『酒造好適米の農産物検査結果(生産量)と令和5年産の生産量推計①(産地品種銘柄別)』https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/sake_r5seisan-1.pdf
- 2) 和田美代子・高橋俊成『日本酒の科学』講談社ブルーバックス(2015)p.86
- 3) 副島顕子『酒米ハンドブック 改訂版』文一総合出版(2017)p.4-5
- 4) 奥田将生,他『気象データと原料米の酒造適性との関係』日本醸造協会誌 104(9): 699-711 (2009)
doi: 10.6013/jbrewsocjapan.104.699
- 5) 首藤大比古『高温耐性米品種の酒造適性』日本醸造協会誌 111(1): 22-32 (2016)
doi: 10.6013/jbrewsocjapan.111.2
- 6) 気候変動適応情報プラットフォーム『高温障害から水稲を守る兵庫県の2つの取り組み』
https://adaptation-platform.nies.go.jp/articles/case_study/vol2_hyogo.html
- 7) 長野県農業関係試験場『信交酒 557 号(夢見錦)(オリジナル開発品種)』
https://www.agries-nagano.jp/original_breed/14186.html
- 8) 読賣新聞オンライン『猛暑で酒米に異変、「暑さに強い新品種を」…農家の求めに応じ開発中の有望株「大育酒 3844」』
<https://www.yomiuri.co.jp/local/kansai/news/20250104-OYO1T50007/>
- 9) zakzak by 夕刊フジ『「北海道産酒米」作付面積7割増 日本酒が急上昇』
<https://www.zakzak.co.jp/article/20240428-SOVYUGCQZZJOLGJWHHNPXLLQPQ/>
- 10) 農林水産省『令和7年産において需要が多い上位30産地品種銘柄の需要と生産動向』
https://www.maff.go.jp/j/seisaku_tokatu/kikaku/attach/pdf/sake_r6chousa-10.pdf
- 11) 阿部勝正『北海道における日本酒情勢とその振興への取り組み』生物工学会誌 102(10): 496-498 (2024) doi: 10.34565/seibutsukogaku.102.10_496
- 12) 気候変動適応情報プラットフォーム『百年先を見据えた酒造りー酒蔵の県外移転ー』
https://adaptation-platform.nies.go.jp/articles/case_study/vol28_hok



神戸市の観光について

甲南大学経済学部 経済学科

3 回生 中川 輝人

イントロダクション

神戸市には毎年多くの観光客が訪れている。私自身大阪在住だが神戸に魅力を感じ、よく観光目的で訪れており、町を歩いていると多くの観光客を目にする。しかし、大阪や京都の混雑ぶりからすると少し寂しい気もしたりする。その現状を探ってみた。

神戸市の観光の現状について

ここでは、以下に挙げる各自治体の観光に関する統計や調査資料を参照している。

(1) 平成 14 年度 神戸のイメージ調査：

平成 14 年 11 月、東京（上野公園）、仙台（仙台駅）、福岡（天神駅）の 3 都市で、各約 300 人に調査員が対面にてアンケート項目を聞き取りする形で実施された。

(2) 令和 5 年度 神戸市観光動向調査：

令和 5 年度の春から冬にかけて計 9 回、土曜日に市内各地域の有名な観光施設やその周辺 30 ヶ所で調査員が対面にてアンケート項目を聞き取りする形で実施された。サンプル数は総計 6,250 人である。

(3) 各都市の令和 5 年度 観光入込客数調査：

都道府県が相互に比較可能な信頼性の高い統計を作成する目的で平成 21 年に国土交通省観光庁が定めた「観光入込客統計に関する共通基準」に則り行われている。

神戸市の観光の課題について

神戸市の令和 5 年度観光入込客数調査では、約 2,645 万人もの観光客が訪れ、神戸の街は活気づいているように思える。それもそのはず、神戸のイメージ調査で総計約 900 人に国内旅行で行ってみたい観光地について自由回答式で尋ねた結果では、北海道 253 人、沖縄 155 人、京都の 100 人に次いで、神戸は第 4 位の 53 人であった。神戸市の人気はとても高いと読み取ることができ、観光地としての人気度が高いのは言うまでもない。

令和 5 年度の神戸市観光動向調査で来神観光客の居住地をみると、「兵庫県」51.4%（うち「神戸市」31.9%）、「大阪府」18.0%と約 7 割が県内と大阪府が占める。「近畿」に広げてみると 76.8%となり、神戸市の観光客の実情は「近隣」それどころ「近距離」か

らの観光客なのである。全国的にそうなのかと調べてみたところ、同じ政令指定都市の広島市の観光客は「関東・近畿」で約6割を占めている。そして近畿圏の政令指定都市である京都市では「近畿」33.2%にとどまっている。神戸市のこのような「近距離」からの観光客が多い点は、特徴として長所にもなり得るが、遠方からでも観光に來たいと思わせる魅力に乏しいとも考えられ、大きな課題であろう。

また一方で、神戸のイメージ調査結果を見ると、「神戸ブランド」として認知されているのは、「洋菓子」35.6%、「神戸ビーフ」

24.4%、「ファッション」18.7%、「灘の酒」

8.3%、「神戸ワイン」5.6%の順である。73.9%がグ

ルメである。しかし「神戸のイメージ」についての問いに対しては、「港」が30.2%と最も高く、次いで「異国情緒」28.7%、「お洒落なファッション」15.6%、「六甲の山と緑」11.9%、「グルメ」5.9%の順であった。さらに、「神戸の都市像」との質問には「国際港湾都市」や「ファッション都市」などの項目が並ぶ中、「グルメ都市」といった言葉は統計結果に上がってこない。神戸ブランドとしてグルメはしっかり認知されているものの、神戸市という「場所」に抱くイメージになっていないということであろう。神戸ブランドのグルメの魅力をさらに活用することが、神戸の観光の活性化につながると期待できる。



神戸市の観光の課題分析

しかし、お菓子や神戸牛、灘のお酒は、東京などの大都市のレストランやデパート、さらにオンラインショップでも購入が可能であり、それらを食べるためにわざわざ神戸に行く魅力につながっていないのである。事実、神戸市のイメージ調査において、神戸で行ってみたい所を2ヶ所挙げてもらったところ、一番多かったのが「有馬温泉」次いで「北野異人館街」「六甲・摩耶」「明石海峡大橋」、「ポートアイランド」と続き、この5箇所で回答の半数以上を占めていた。「灘五郷」であったり「神戸風月堂」であったりグルメとして有名な場所の名前は、統計資料上に上がっていなかった。既にお気づきかとも思うが、「灘五郷」は地域の名称だが、「神戸風月堂」はお店の名前だ。観光は地域や場所に行くのであり、食べに行くお店は観光に行くところではないのかも知れない。神戸ブランドとして確立されているグルメを場所にうまく紐付けすることができれば、神戸市という場所を訪れてみたいと思う魅力になるのではないだろうか。ただここで、「遠方からでも観光に來たいと思わせる魅力に乏しい」という課題を思い出す必要がある。いくら神戸という「場所」と「グルメ」を遠方の方々に紐付けできたとしても、遠方か

ら観光に来るための費用や時間のコストに見合った魅力があるか？という課題が残っている。現地の神戸でしか味わえないという付加価値をつけることが求められる。



写真-1 洗米の様子

し、それらの数値をすべて記録に残しているのは驚いた。次に行ったのが蒸米である。これは甑（こしき）という大きな釜で蒸す作業だが、米が甑に直接触れないように疑似米や目の粗い布を敷き、その上に米を綺麗にひろげて蒸し上げていく。蒸し上がった米は、次のステップで必要とされる温度まで、その日の気温・湿度を考慮しながら温度管理を徹底して、冷やしていく。その後、製麴（せいぎく）、酏立（もとだて）、仕込みと作業が続く、洗米から留仕込まで約3週間にわたる作業だ。さらに上槽（じょうそう：醪を絞ってお酒と酒粕にする）、火入れ、瓶詰めと続いていくが、そのすべての作業で、徹底した温度管理とその緻密な計算、蒸米や麴、醪の状態のチェックなど、杜氏と蔵人の経験と技が惜しみなくつぎ込まれることでお酒が出来上がる。日本酒に向き合う杜氏さんの姿勢には、まさに戦場に立つ兵士のような真剣さがあった。「これをミスしたら今までのことがダメになる」「この工程は素早く行わないと日本酒が悪くなる」といった危機感が常にあるように感じた。こういった杜氏さんの想いがあるからこそ、いつも飲んでいる日本酒が出来上がっているのである。これらはただ買う行為だけでは絶対にわからないことであり、今回、実地で体験したからこそ感じられるものである。「想いを感じ、こだわりを知る体験。」これは、今まで飲んできた日本酒の見え方を一変させた。

余談 =私の経験=

私は2024年の4月から甲南大学の「硯水プロジェクト」に参加し、日本酒のことや灘五郷のことを見聞きしてきた。そのプロジェクトの中で今、日本盛株式会社の協力の下、私達が考えた酒質の日本酒を作らせていただいております。私自身この日本酒作り体験に大きな感動を覚えている。私たちがまず初めに行ったのは酒米の洗米である。吸水時間を1秒単位でコントロールし、ぬかの取れ具合も一定にする必要がある。「洗米5秒前、4、3、2、1、洗米はじめ！」の聲が響き、現場には緊張感が走っていた。さらに、浸水する前と浸水させた後の米の重さを0.1 kg単位で測定し、吸水率を出



写真-2 酏立の様子。温度を測りながら攪入を行っている。

神戸市の課題解決に向けた一考察

私は上記経験から、「想いを感じ、こだわりを知る体験」こそが遠くからの観光客を呼び込むための高い付加価値になると確信している。現地に来て、その「場所や施設」でその技や想いを持つ「人」と接しながら、他ではできない「経験」をする。これをコンテンツ化することができれば、ディズニーランドやユニバーサルスタジオジャパンなどにも引けを取らない観光資源になるはずである。このコンテンツ化は、「神戸ブランド」として認知されている「洋菓子」「神戸ビーフ」「ファッション」「灘の酒」「神戸ワイン」のどれでも検討することは可能であろう。しかし、お酒に開眼させてもらった私としては、灘五郷の体験コンテンツを充実させてもらうことを切に望んでいる。アンケートの数字では神戸ブランドの認知としては8.3%しかないが、灘五郷には観光資源としての潜在能力がいくつもあると考えている。灘五郷は神戸市の灘区から西宮市まで東西約12 kmの地域に広がり、昨今問題視されているオーバーツリーズム問題も軽減され、広い範囲での経済効果が期待できる。また、鉄道や道路も整備された地域に広がっていることから、様々な交通手段でのアクセスが良好である。そして、灘五郷には27歳の日本酒製造会社があり、資料館などの施設も既にあり、それらのファイナンスやファシリティを活用することができれば大きな強みとなり、そして何よりすべての蔵に熱い想いを持つ杜氏と蔵人達が居るのである。灘五郷の杜氏達がいろいろな清酒を評価する「アワード」を創設し、その審査等も絡めた多様なイベントを組み合わせ、幅広い地域を巻き込んで一年中楽しめる「日本酒ワンダーランド」を作り上げるというのはどうだろう？ひょっとすると観光の入込客数だけでなく、その街の活気に定住者も増えたりはしないだろうか？



結語

観光の価値は人である。観光コンテンツとしては商品もちろん必要だが、人の技術や日本酒に対する想い、これは現地でしか知り得ない。直接対面だからこそ、声のトーンや緊迫した空気など人の熱量を肌で感じることができ、触ることで日本酒造りの大変さを学ぶことができる。この企画で長い歴史の中で受け継がれてきた伝統文化を多くの人に知ってもらい、神戸の観光をより盛り上げることになってほしい。

参考文献

広島市ホームページ「令和5年（2023年）広島市入込観光客数について」

<https://www.city.hiroshima.lg.jp/soshiki/116/390658.html>（最終閲覧日 2025年2月13日）

京都市ホームページ「令和5（2023）年 京都観光総合調査の結果」

<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000313654.html>（最終閲覧日 2025年2月13日）

神戸市ホームページ「観光に関する統計・調査」

<https://www.city.kobe.lg.jp/a64051/shise/toke/sightseeing.html>（最終閲覧日 2025年2月13日）

酒と生きる

甲南大学法学部法学科

2 回生 宮本 大雅

古来より『酒は百薬の長』として適量の酒は薬として重宝されていた。しかし、何事も過剰に摂取してしまえばそれらは一転して毒となる。

1. Sober curious とは何か

Sober curious とは、イギリス人ジャーナリスト Ruby Warrington の著作『SOBER CURIOUS』(2019)¹⁾に由来するアルコールとの付き合い方である。Sober は「しらふの」「お酒を飲んでいない」という形容詞、curious は「好奇心旺盛」という形容詞。「お酒を飲まないという事に感心を持つ」というライフスタイルの提唱である。

2. Sober curious の意図

Ruby は、『SOBER CURIOUS』の中で「Sober curious のバイブル的な作品」として Annie Grace の『THIS NAKED MIND: Control Alcohol, Find Freedom, Discover Happiness & Change Your Life』(2018)²⁾を紹介している。社会的に成功しながらもアルコール漬けとなった日々から脱却した著者自身の経験から著された本ではあるが、この本に Sober curious の語は一度も出て来ない。にもかかわらず Ruby は、その中の逆説的な一節：

We continue drinking to get rid of the empty, uneasy feeling that alcohol created.

When we enjoy the “pleasure” of a drink, we restore the wholeness and peace of mind we knew our entire lives before we ever drank a drop. (私たちは、アルコールが作り出した空虚で不安な気持ちを取り除くために、飲み続けます。お酒の「喜び」を楽しむと、一滴も飲まない前の人生ですずっと知っていた完全性と心の平穏を取り戻します。)

を引用してアルコールの中毒性と愚かさを指摘し、私達が「完全性と真の心の平穏」を取り戻すために、自分の過去に向き合い、傷を手当てし、愛情を込めて自身を再統合する大切さを訴えている(英語版 p92)。Ruby も自身を heavy social drinker (付き合いとしてタツプリ飲む人) だったとも書いており、Sober curious は、過剰な飲酒による生活や健康への悪影響、さらにはアルコール使用障害(依存症)といった重篤な状態から脱却して、この「wholeness and peace of mind」を実現するための手引きといった側面も大きい。

Ruby はまた、社会にはアルコールの広告があふれ、**social drinker** の付き合いや大人への通過儀礼として飲酒が既成概念化されており、そこには「飲まない」選択肢が「付き合いの悪い」「面白くない」人間として見られるのではといった疎外感や、しらふでパーティーに参加することが許されないような恐怖を感じる人達が居ることも、自身の経験も踏まえて指摘している。飲酒に対し寛容な社会の在り方に対して **Curious**（奇妙）だと感じる疑問を素直に表現し、**Sober First**（まず飲まないでいることを優先する）の行動を起こすことで自信を持てるようになり、アルコールに接する機会が多い社会で生きやすくなる（飲酒しないという価値観に対する理解を得る）と述べている。つまるところ、**Sober curious** というライフスタイルは、煙草や違法薬物と同様に依存や乱用の恐れのあるアルコールに対しておかしい程寛容な社会で生きやすくするための意識改革を目的としたものであり、それと同時にアルコール使用障害や軽度であってもアルコールに対する依存に対する悩みを持つものにとっての経典であった。



3. 強要しない **Sober curious**

ここまで **Sober curious** についてまとめてきた。これらは、私も含めた酒好きにとってこの価値観は真逆のようで、どうにも自分の趣味嗜好が否定されているように感じることがある。しかし、**Sober curious** の主張にあるのは飲酒しないという価値観に理解を得ることであり、一方でリスクを理解した上で飲酒する我々の価値観にも理解を示している。

『SOBER CURIOUS』10 章「An Alternative 12 Steps for Living Sober Curious」の項目 5「Don't make booze the bad guy. (酒を悪者にしないでください。)」では、酒は飲むことでのみ害を及ぼすので、飲まない自分を信じていれば毛嫌いするような対象では無いと述べている。

また同項目 6「Don't judge others or preach. (他人を批判したり説教したりしないでください。)」では、**Sober curious** のライフスタイルは行っている自身だけのものであり、飲酒する他者のライフスタイルに口を出す権利はないのだと述べ、飲まない人が「自然に振る舞う」と、周囲の人も **Sober curious** に理解と興味を持つようになり、自然と仲間になるだろうと書かれている。この通り **Sober curious** は飲酒文化を否定しているのではなく、飲酒文化に馴染めない者の在り方が尊重されることを望んでいるだけなのだ。

4. **Sober curious** と左党は相容れる

酒好きと **Sober curious** にとって必要なのは相互理解なのである。飲酒するかどうかは個

人が決めればよい。これは私個人の心構えだと断っておくが、我々飲酒を楽しみたい者は飲酒の場において同調圧力を生まぬように、飲みたくない者は飲む必要はないという空気



づくりを意識する必要があるが現代社会の変遷の中で求められつつあると考えられる。逆に **Sober curious** としてのライフスタイルを送る者は、飲酒する者を咎めない心掛けが必要であると考ええる。互いの生き方を尊重し強要することがなければ、同じ食卓を楽しく囲うことができるであろう。

5. 5 年を経過した **Sober curious** の変化

Ruby が現在主催している活動の一つに **Dry Jan (Dry January)** というグローバルキャンペーンがある³⁾。これは新年を迎えた 1 月を断酒の月間とし、健康的なライフスタイルを目指すきっかけづくりを目的に 2013 年、イギリスの NPO 団体「**Alcohol Change UK**」が提唱して始まったムーブメントである。Ruby はこのムーブメントを取り入れる形で、アルコール使用障害の克服プログラムの一環として「**Sober Curious Dry Jan Retreat** (2 日間にわたり Ruby と対面で講義やワークショップを行うイベント)」を毎年 1 月に行っている。そのイベントについて、「ソバーキュリアスの現在地」と題されたインタビュー記事で Ruby はこのイベントについて「私が話す相手は比較的年配の方が多い。アルコールは、人生においてとても重要で、なくてはならないものというメッセージと共に育てられた人たちです。彼らは健康について心配し、飲んでいる自分の行動を変えるためのアドバイスを求めているんです」と述べている⁴⁾。

一方、同じ記事において Ruby は、「若い世代はそもそもアルコールとの付き合い方が違うため、ソバーキュリアスに助けを求めて来ることはありません。今の若い世代にとってのアイドルは、キム・カーダシアン (**Kimberly "Kim"**

Kardashian ; アメリカ社交界の有名人、モデル、女優) のようにお酒を飲まないセレブリティや、成功した起業家です。彼らが尊敬する人は、スマートなビジネスパーソンであることが重要であり、それはバーで一番最後の一人になったり、ナイトクラブから千鳥足で出てくるような人ではないんです」と分析している。こうした **Sober-curious** に求められる役割の拡大化はある種 **Sober-curious** というムーブメントの興味深く、重要な成長であり、Ruby が望む「飲酒をしないという価値観に対する理解」が広がっている証だと理解している。



日本国内でも、「酒」アルコールからの脱却により健康的なライフスタイルを送ることで集中力が持続し、二日酔いなどで翌日を寝て過ごすようなことが避けられる等の有意義な時間の過ごし方ができると、Sober curious は少しずつ広まっている。そうした中、SNS 上に見られる Sober curious の使用法として、飲酒をせずに自己投資として専門知識の学習などに時間を割くエリート層の一部のことを指して Sober-curious と形容している例が見られる。ユニクロのファーストリテイリング代表取締役会長兼社長の柳井正が例に挙げられるような実業家らが酒を飲まないという情報から、Sober curious がエリートの登竜門であるかのような印象を抱かれている点に関してはいささか過剰な誤解と言えよう。

インタビュー記事にもある通り、若者の酒に関する認識は大きく変化し、飲酒を取り巻く環境は Ruby Warrington の理想とする方向に進んでいる。私は Sober curious の展望として社会の中でマジョリティーとしての地位を確立する未来というのもあり得ると思う。しかしながら、酒の魅力はそう簡単に失われるものでもないとも考えている。パーティーや忘年会といった多数の人間が参加する場は廃れたとしても、親しい者との間で内に秘めた思いを吐露するための手段の一つとしてなど、形を変えて7千年続く飲酒の歴史は紡がれ、我々は酒と生きていく。そんな気がしてならないのだ。

参考文献

- 1) Ruby Warrington 『SOBER CURIOUS』 HarperOne; Reprint 版 (2019) ISBN-13: 978-0062869043
- 2) Annie Grace 『This Naked Mind: Control Alcohol, Find Freedom, Discover happiness & Change Your Life』 Penguin Publishing Group (2018) ISBN-13: 978-0525537236
- 3) Ruby Warrington.com HP, <https://www.rubywarrington.com/events/>
- 4) マルコ ルイ 『Z 世代「お酒にメリットを感じない」、ソバークュリアスへのシフトがもたらすアルコールフリーの最前線 | ルビー・ウォリントン』 DIG THE TEA (2024)
https://digthetea.com/2024/05/ruby_warrington_2/



「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録

“Traditional knowledge and skills of sake-making with koji mold in Japan”

Inscribed on the Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity by UNESCO

フロンティアサイエンス学部 西方 敬人

2024 年、日本時間 12 月 5 日早朝に「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録が、パラグアイ、アスンシオンで開かれていたユネスコ無形文化遺産保護条約政府間委員会で正式に認められた¹⁾。



ユネスコの世界遺産と無形文化遺産

観光資源としても有名な「世界遺産」は、1972 年第 17 回ユネスコ総会にて採択された「世界の文化遺産及び自然遺産の保護に関する条約（世界遺産条約）」に基づいており、2024 年 12 月現在、196 か国が締結している²⁾。その趣旨は、文化遺産及び自然遺産を人類全体のための世界の遺産として損傷、破壊等の脅威からの保護および保存を目的とし、国際的な協力・援助体制を構築することであり、その対象となるのがいわゆる「世界遺産」だ。文化遺産 952 件、自然遺産 231 件、複合遺産 40 件を含む 1,223 件に上り、そのうち日本からは文化遺産 21 件、自然遺産 5 件の計 26 件の世界遺産が登録されている³⁾。一方、ユネスコ無形文化遺産は、2003 年 10 月に採択され、2024 年 4 月時点で 183 か国が締結している「無形文化遺産の保護に関する条約（無形文化遺産保護条約）」に基づいており、世界遺産条約が対象としてきた有形の文化遺産に加え、無形文化遺産についても国際的保護を推進する枠組みとして位置づけられており、全世界で 788 件、日本でも 23 件が登録されている^{4)[1,2]}。

無形文化遺産登録まで

2021 年 1 月の菅総理大臣施政方針演説や 2022 年 1 月の岸田総理大臣施政方針演説において、日本酒、焼酎、泡盛など文化資源のユネスコへの登録を目指すことが政府の方針として示されるなか、国税庁では、2021 年 7 月に日本の伝統的な酒造り技術に関する文化的要素や、酒造りの担い手に受け継がれている技術とその歴史等を把握・整理することにより、保護すべき日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の検討を行うことを目的として、「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り」に関する調査報告を行っている⁵⁾。一方文化庁は、2021 年 12 月、「伝統的酒造り」を（日本国内の）登録無形文化財として登録し、「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会（以下、保存会と記す）」をその保持団体として認定した⁶⁾。そして 2022 年 3 月に開催された無形文化遺産保護条約関係省庁連絡会議において、「伝統的酒造り」をユネスコの無形文化遺産へ提案することを決定した。今回のユネスコの登録においては、保存会と日本酒

造杜氏組合連合会（以下、日杜連と記す）および日本酒造組合中央会とその会員である都道府県単位の酒造組合と酒造組合連合会などの団体によるこれまでの「伝統的酒造り」の伝承と実践を支援する取組が評価されている。

一方で、1980 年「日本酒は國酒。特に外国の客をもてなす時は日本酒がいい」との大平正芳首相の発言から「國酒」という言葉が使われ始め、2009 年、日本酒造組合中央会は「國酒とは、日本酒と泡盛を含む焼酎を指す」と定義した。それを受けて政府は、2012 年、ENJOY JAPANESE KOKUSHU（國酒を楽しもう）プロジェクト（國酒プロジェクト）を立ち上げ、「國酒等の輸出促進プログラム」を推し進める³⁾。その内容には、①マーケティング戦略の構築、②國酒等のブランドの確立、③輸出環境の整備、④海外市場における販路拡大、⑤國酒についての正しい理解の促進、⑥國酒等の輸出を支える産業の基盤強化、⑦酒蔵ツーリズム創造による地域活性化が盛り込まれている⁷⁾。また国税庁は、「酒類業組合法（昭和 28 年法律第 7 号）」に基づき 1995 年 1 月からぶどう酒と蒸留酒に地理的表示（GI: Geographical Indication）を適用したことを皮切りに、「壱岐」や「球磨」などの焼酎・泡盛、「山形」や「灘五郷」、「はりま」の清酒、そして国レベルの GI として 2015 年 12 月に「日本酒」を指定・保護し、それぞれの産地名のブランド化を推進してきた⁸⁾。さらに文化庁は、2015 年から日本各地の文化や伝統を語る「ストーリー」を日本遺産として認定し、保存とともに活用していくことでその地域の活性化を図る活動を行っており、その中で 2019 年沖縄県に『琉球王国時代から連綿と続く沖縄の伝統的な「琉球料理」と「泡盛」、そして「芸能」』、2020 年茨城県と山梨県に『日本ワイン 140 年史～国産ブドウで醸造する和 문화の結晶～』、兵庫県に『「伊丹諸白」と「灘の生一本」＝下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷』と題したお酒に関するストーリーを認定してきた⁹⁾。今回のユネスコ無形文化遺産登録につながる流れは、一昔も二昔も前から様々な活動により醸成されてきたのだ。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」とは

ユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」にその範囲の明確な定義は無いが、英語のタイトルに「koji」が使われている通り麹菌を使った酒造りであり、その調査や保護には、上記のように保存会と日杜連が大きな責任を負っている。日杜連は、その名の通り日本酒業界に貢献することを目的として設立されており、一方保存会は「日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん等の日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術を次の世代へ確実に継承するとともに更に向上させていくため、この技術の保存・活用及び発展のための活動を行うこと」を目的として 2021 年 4 月に設立されている¹⁰⁾。この流れの中、今回ユネスコに登録された「伝統的酒造り」とは、「日本酒」、「本格焼酎・泡盛」、「本みりん」の 3 つのタイプの「酒」ということになる。それは、2024 年 12 月 8 日に市立伊丹ミュージア（旧岡田



写真 1. 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念セレモニーでの鏡割りの様子

家住宅・酒蔵）で行われた『「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念セレモニー』でも明確に示されている（写真1：菰巻樽に注目）。

コラム：「伝統的酒造り」の3つのタイプの「酒」

日本酒^{1,2)}：「米・米麹・水」を原料に発酵させ、濾したもの。また、それらにアルコールや糖類などを加えたもの。アルコール度数は22度未満。この定義は日本酒（清酒）の定義であり、国税庁が定めた「GI 日本酒（地理的表示 日本酒）」では、上記清酒の定義に加えて、日本国内で生産された米だけを使用し、日本国内で製造したもの、という条件が付け加えられる。

本格的焼酎・泡盛³⁾：米、麦、芋、そば、黒糖などとその麹を原料として発酵させたものであり、単式蒸留機を使用した蒸留酒で、アルコール度数は45度以下。

本みりん⁴⁾：もち米・米麹・焼酎または醸造アルコールを原料とするアルコールを含む発酵調味料。アルコール度数は、15度未満でエキ스가40度以上。

参考文献

- 1) 酒税法第3条7号 e-GOV 法令検索「酒税法」<https://laws.e-gov.go.jp/law/328AC00000000006>
- 2) 「清酒」と「日本酒」について <https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/chiri/pdf/0020006-141.pdf>
- 3) 日本酒造組合中央会「本格焼酎と泡盛」<https://www.japansake.or.jp/honkaku/about/all/index.html>
- 4) 酒税法第3条11号 e-GOV 法令検索「酒税法」<https://laws.e-gov.go.jp/law/328AC00000000006>

「伝統的酒造り」の今後

コラムにも記したように、麹菌を用いた発酵文化は日本の誇るべき文化であり、その視点からすると「酒造り」に限定された今回のユネスコ無形文化遺産の登録は、味噌や醤油を置いてけ堀にしたような違和感を筆者は感じていた。勿論、酒の醸造文化は世界中にあり、その中で日本の酒造りの特殊性を国内外に発信してその価値を高めることで、日本文化の伝承と保護、さらにはそこに関わる産業の発展を期する戦略は理にかなったものであることも理解できる。今後、日本の「伝統的酒造り」から koji 文化を世界に発信し、その特殊性と価値（安全でありバイオテクノロジーとしても重要である点など）が世界的に認知されるようになれば、その注目度は味噌や醤油にも及び、日本の食文化（2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」もユネスコ無形文化遺産に登録されている）とともに、日本ブランドの価値を高めていってもらえると期待される。

筆者は、幸いなことに上記ユネスコ無形文化遺産登録記念セレモニーに日本酒学研究会¹⁾の理事として参加させて頂くことができた。その場で多くの関係者が「今回のUNESCO 無形文化遺産の登録は、ゴールではなくスタートラインである」と祝辞等で述べられていた。上述のように、ユネスコ無形文化遺産はその国際的保護を推進する枠組みであり、「伝統的酒造り」を伝承する責務を負わされたことへの覚悟と意気込みを語っているように感じた。また國酒プロジェクトや日本遺産への登録などの活動を通して地域や産業の活性化に尽力された団体や企業の方々も沢山参加されており、同じように今後の意気込みを語って下さった。これらの熱量が、Japan ブランドの価値を高め、高度経済成長といった価値観だけに留まらない「Japan as Number One」のトレンドを作り出すことで、これからの日本をもっと明るくしてくれるように期待している。

注

[1] 世界遺産と無形文化遺産の登録数は、どちらも2024年12月末の数字。

- [2] UNESCO では、無形文化遺産を List of Intangible Cultural Heritage in Need of Urgent Safeguarding（緊急保護一覧表）、Representative List of the Intangible Cultural Heritage of Humanity（代表一覧表）、Register of Good Safeguarding Practices（グッド・プラクティス登録）の3つのクライテリアのリストとして公表している。今回の数字は、これらすべてを合計した件数である。
- [3] 國酒プロジェクトでは、「日本酒・焼酎（泡盛を含む）の他、必要に応じて国産のビール、ワイン等も対象とする」としている。

参考文献

- 1) 文化庁 「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録（代表一覧表記載）
https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/pdf/94142301_01.pdf
- 2) 文化庁 世界遺産 https://www.bunka.go.jp/seisaku/bunkazai/shokai/sekai_isan/
- 3) UNESCO 世界遺産リスト <https://whc.unesco.org/ja/list/>
- 4) UNESCO Browse the Lists of Intangible Cultural Heritage and the Register of good safeguarding practices
<https://ich.unesco.org/en/lists>
- 5) 国税庁 「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り」調査報告全文
https://www.nta.go.jp/taxes/sake/koujikin/pdf/0021012-102_01.pdf
- 6) 文化庁 「伝統的酒造り」https://www.bunka.go.jp/seisaku/shokubunka/pdf/93868901_02.pdf
- 7) 佐藤宣之 「國酒プロジェクト」に端を発した政府の取り組みについて 日本醸造協会誌 108(10) 700-706 (2013) <https://doi.org/10.6013/jbrewsocjapan.108.700>
- 8) 国税庁 お酒の地理的表示 (GI) ガイドブック
<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/hyoji/minaoshi/pdf/chiritekihyoji.pdf>
- 9) 文化庁 日本遺産パンフレット https://japan-heritage.bunka.go.jp/ja/about/images/nihon_isan_pamphlet.pdf
- 10) 日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会の概要
https://note.com/koji_sakezukuri/n/n48b2847ce71b
- 11) 日本酒学研究会 <https://sites.google.com/view/nihonshugaku>

コラム：國菌

日本の麹文化は酒造りだけではなく、醤油や味噌をはじめ様々な発酵食品につかわれている。日本醸造学会は2006年、醸造及び食品等に汎用され、日本の豊かな食文化に貢献してきた、黄麹菌 (*Aspergillus oryzae* と *Aspergillus sojae*)、黒麹菌 (*Aspergillus luchuensis*) とそれらの変異株を國菌として認定している^[注1]。麹菌を利用した伝統的な発酵技術は欧米には見られず、東南アジアにはいくつかの類似例が見られるものの、そのスターター（種菌）は、中国の白酒に使われる曲（Jiuqu）やマレーシアなどで作られるタブアイ（Tapai；米を発酵させた酒）に使われるササド（Sasad）などのように穀物を粉状にして水を加えて、「水カビ」と呼ばれる *Rhizopus* 属のカビやいくつもの菌種の混ざった状態のものを生やしている^{2,3)}。それに対して日本での種麹は単一の麹菌を米や大豆、麦など穀物粒に生やす、いわゆる「散麹（ばらこうじ）」である。散麹では、麹菌がこれらの穀物粒内部に菌糸を「苦勞して」伸ばし、積極的に穀物のデンプンを糖化するように仕向けることで、高い糖化能力を発揮させており、非常に卓越したバイオテクノロジーであり、日本固有と言っても良い技術なのである⁴⁾。

[注] 日本では一般的に麹菌をその分生子（Conidia；通称「孢子」）の色で「白麹」「黄麹」「黒麹」の3タイプに分けるが、分生子が白いものには、*Aspergillus luchuensis* の白色変異株である *Aspergillus luchuensis* mut. kawachii (*Aspergillus kawachii*) や *Aspergillus oryzae* の白色変異株が含まれており、それらも國菌として認められている。一方、一般的にクロカビと呼ばれる *Aspergillus niger* は、同じ *Aspergillus* 属に含まれているが、黒麹菌とは異なる菌種であり麹菌には含まれていない⁵⁾。

参考文献

- 1) 日本醸造協会「国菌」認定 一部改正（菌名変更）<https://www.jozo.or.jp/koujikinnituite2.pdf>
- 2) Wan B et al, Isolation and Evaluation of *Rhizopus arrhizus* Strains from Traditional Rice Wine Starters (Jiuqu): Enzyme Activities, Antioxidant Capacity, and Flavour Compounds. *Foods* 14(2): 312 (2025) doi: 10.3390/foods14020312.
- 3) Koay M et al, The Common and Unique Microbiota in Sabah's Traditional Rice Wine Starter Cultures (Sasad). *Sains Malaysiana* 53(2): 307-319 (2024) doi: 10.17576/jsm-2024-5302-06
- 4) 坂口謹一郎「麹から見た中国の酒と日本の酒」日本醸造協会雑誌 75(10) 772-776 (1980) doi: 10.6013/jbrewsocjapan1915.75.772
- 5) 山田修「黒麹菌の学名が *Aspergillus luchuensis* になりました」日本醸造協会誌 110(2) 64-67 (2015) <https://doi.org/10.6013/jbrewsocjapan.110.64>

コラム：ご当地日本酒検定 ～地域活性化につなげる～

グローバルリテラシー教育プログラム履修生 吉田 昌浩

日本で最初にビールを醸造した蘭学者 川本幸民(三田市出身)にちなんで三田市がビール検定を実施しているという話を聞いた時、「自治体がまちづくりの一環としてビール検定を実施するのだ。」とその発想に感心した。ここでは地域活性化を目的とした日本各地の酒どころの検定例を紹介したい。一つは新潟の「新潟清酒達人検定」、もう一つは土佐の「土佐酒アドバイザー」、最後は灘五郷の「灘の酒大学」である。一つ目はインバウンドや国内旅行客に新潟を訪れて新潟の酒を楽しんでもらうもの、二つ目は土佐酒の知識を向上してもらい観光客へその良さの紹介と土佐酒の販売促進の一翼を担ってもらうもの、そして三つ目は灘の酒蔵や資料館で灘の酒について楽しく学んでもらうものである。興味のある方は、是非一度挑戦・参加されてはいかがでしょうか？

1) 新潟清酒達人検定(HP アドレス：<https://www.niigata-sake.or.jp/activity/examination/essentials/>)

- 主催：新潟清酒達人検定協会
- コンセプト：新潟の酒に関する蘊蓄を知って楽しむ。新潟全体を深く知ってもらう。
- 認定：最高位の金の達人は小論文と新潟清酒 10 点のきき酒の総合評価で認定。

2) 土佐酒アドバイザー(HP アドレス：<https://www.kbiz.or.jp/kumiai/sake/event/adviser/>)

- 主催：高知県酒造組合
- コンセプト：土佐酒の特性と、その商品知識の普及、きき酒能力の養成向上を図る。
- 認定：多岐に渡るきき酒実習を積み重ね、筆記試験ときき酒試験の 2 つの認定試験に合格した者のみが認定証書を授与されるという土佐酒のプロフェッショナル資格。

3) 灘の酒大学(東灘区の HP「灘の酒」関連イベント「灘の酒大学」で検索可能)

- 主催：神戸市東灘区・灘区の共催
- コンセプト：日本酒について楽しく学ぶ。2 日目には酒造の方や参加者同士の交流会あり。
- 認定：1 日目の利き酒は 5 種類を当てる形式、成績優秀者には 2 日目に学位入りの「認定証」と「記念品」の贈呈あり。



写真 灘の酒大学講義風景

コラム：日本酒とパンの繋がり ～酒種酵母とあんパン～

マネジメント創造学部 4 回生 中島由希帆



日本酒とパンにどのような繋がりがあるのかと思う人もいるだろう。しかし、それぞれの中身を覗いてみると意外なところに繋がりがあることに気づく。

あんパンは日本人にとって馴染み深い、誰もが知っているパンである。日本へのパン文化の流入は 1543 年の南蛮貿易によるもので、鉄砲とともに伝来した。しかし、当時の日本人には好まれず鎖国令とともに一度姿を消した。そして、パン文化が日本人に広まったのは明治維新後、西洋文化が伝播し始めてから数年後のことである。

明治維新当時のパンはパン酵母が希少であり、ホップ酵母で作られたものだった。膨らみが充分ではなく固い食感のパンは好まれなかった。銀座木村屋(後の木村屋総本店)の安兵衛とその次男である英三郎は日本人が好むパンを作ろうと模索していた。そこで発酵菓子である温泉饅頭からヒントを得て、日本酒の醪を使った酒種酵母を用いて生地にあんこを包み焼き上げた。この酒種酵母を使ったあんパンは他のパンとは違い、皮が薄く非常にしっとりとしている。また、酸味が発生しないため味にクセがなく清酒の芳醇な香りと風味がある。

因みに木村屋総本店は今でも酒種酵母を使った伝統的な製法であるパンを作っている。フルーツなどから分離した一般的な天然酵母では酢酸菌が育ちやすく酸味が発生し、フルーツの香りがある。対して酒種酵母は清酒酵母と麴の協調作用で酸味が立たず、清酒の芳醇な香りと風味があり、カビが生えにくいいため保存性が高い。



参考文献

河合弘康『日本のパン種・酒種-の起源 とその発酵特性』日本醸造協会誌 91(5): 311-312 (1996)

お酒好きにも若者にも、美味しいと思ってもらえる

純米大吟醸

綺縁 -KIEN-

日本盛
×
甲南大学

「2025 年のテーマ」
神戸ビーフに合うお酒

「醸造データ」

- ・もやし：2 株使用
- ・酵母：カブロン酸エチル高生産酵母
酢酸イソアミル高生産酵母
- ・酏二本立て
- ・麴米、掛米：五百万石（兵庫県産）
- ・精米歩合：50%（純米大吟醸）

「ラベルに込めた想い」

若者にも年配の方にも色々な人に届く日本酒にしたいとの想いで、波紋の上にカラフルな和柄ちりばめました。いくつも考えたデザインの中から、「綺縁から広がる新たな出会いとそこから広がる新たな世界」のイメージは、硯水プロジェクトのメンバー全員が気に入ってくれました。



サカリ・オンラインショップ

2024

けんずい

硯水

お酒にまつわる四方山話

本誌編集にあたっての基本方針

- お酒の味を薦めるのではなく、ヒトや文化を伝える。
- 単なる情報誌ではなく、大学教育としての品格を保ち、研究成果報告とする。
- 既存の真似をするのではなく、Originalityを重視する。
- 自己満足にならず、協働互助・産学連携を意識する。
- 継続することにより、価値を創造していく。



編集・出版：甲南大学 硯水プロジェクト2023
住所：〒658-8501 甲南大学プレミアプロジェクト
発行日：2025年3月15日 神戸市東灘区岡本8丁目9番1号