

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録がもたらす影響と期待

— 県内酒造団体及び識者に聞く —

はじめに

2024年12月に日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録された。永年にわたって築き上げてきた酒造りの技術やその文化的側面が世界に認められたことにより、今後さらに海外での販路拡大などの効果が期待される。

本稿では、国内で最も多くの酒蔵が立地する新潟県内の酒造業界に対する登録の影響や今後の期待について、新潟県酒造組合の大平俊治会長、新潟大学日本酒学センターの岸保行副センター長の2氏にうかがった。

〈ユネスコ無形文化遺産〉

口承による伝統及び表現、芸能、儀式及び祭礼行事、自然及び万物に関する知識及び慣習、伝統工芸技術などの無形文化財について、国の枠組みを超え、衰退や消滅などの危機から保護するために、2003年に採択された。日本では「能楽」「歌舞伎」（いずれも2008年登録）、「和食」（2013年登録）など23件が登録されており（2024年末現在、本県関係では「小千谷縮・越後上布」（2009年登録）などがある。

〈伝統的酒造り〉

杜氏・蔵人等が、こうじ菌を用い、日本各地の気候風土に合わせて、経験に基づき築き上げてきた、伝統的な酒造り技術（日本酒、焼酎、泡盛等）。

新潟県酒造組合 会長 大平 俊治 氏



●無形文化遺産登録の意義と酒造業界への影響をどのようにとらえていますか

日本の酒造りはカビの一種であるこうじ菌を使い、今でいうバイオテクノロジーに近い改良を千年位前からコツコツと積み上げてきたという歴史があります。こうした努力により培われてきた技術、独自性がきちんと世界に評価されたということで、改めて先人たちの仕事について感謝申し上げたいと思います。

日本酒業界は今大変厳しい状況にあります。国内人口の減少に加えて、様々な酒類との競合もあって国内の清酒消費量はピークの4分の1以下に減少しています。一方で、海外での和食人気の高まりもあって日本酒の輸出量は増加傾向にあります。ただし、海外市場は広がりつつあるとはいえ、その国の食・生活習慣に定着しないと安定したものにはならないので、そこはこれからの課題です。その意味でも今回の登録は世界に日本酒造りの奥深さ、独自性をさらにアピールするチャンスであり、穀類という無味無臭なものから香り高い、味わい深い日本酒を生みだす、麴のメカニズムも含めて、興味が高まることが期待されます。

●新潟県の蔵元の輸出への取り組みはいかがですか

新潟県内では、現在輸出を行っている蔵元が全体の8割から9割に達しています。輸出量も2023年には2年連続で3,000キロリットルを超えるなど、おおむね順調に推移していると思います。

酒造組合としては各蔵元の取り組みを後押しする立場で関わってきています。例えば海外の市場開拓に関する取り組みとして、海外でのイベントなどに蔵

「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録がもたらす影響と期待

元を募り、共同で参加しています。昨年はオーストラリア、一昨年はフランスでのイベントに参加しましたが、いずれも関心が高く大きな手応えを感じています。

また、新潟で開催する「酒の陣」に合わせて海外も含めた業者間の商談の場を設けています。

こうした取り組みに対して積極的に参加する蔵元はある程度固定されつつありますが、組合ではなるべく多くの蔵元に参加してもらえるよう工夫をしていきたいと思ひますし、規模の大小を問わず、各業者に合ったスタイルで取り組んでもらいたいと考えています。

「酒の陣」はすでに海外の方も多く来場していますが、コロナ禍の中断から復活した一昨年以降は参加人数を制限していることもあり、海外からの大規模なツアー等はなくなっています。チケットの入手がなかなか難しい状況ではありますが、PR方法含め海外に対する認知度の向上、海外の方が来場しやすい仕組みづくりは今後とも検討していきたいと考えています。



「にいがた酒の陣」の風景

●今後どのような形で新潟の酒をPRしていきたいと考えていますか

2022年に、主に輸出先での①産地としての「新潟」の保護、②偽物・類似品の発生防止を目的として、清酒の地理的表示（GI）「新潟」の指定を国税庁長官より受けました。原料や製法など定められた基準を満たす必要がありますが、現在は県内の全ての蔵元（一部の銘柄を除く）が指定に入っています。従来、組合では新潟清酒産地呼称協会という組織を設立し、原料米の産地や製法などより厳格な基準を満た

した銘柄を「NIIGATA・O・C」と表示して販売していましたが、現在はGIに集約しています。ただし、GIは制度上すべての蔵元が参加できるように基準が緩く設定されていることや、全国各地の産地で同様の指定を受けているため、ブランド価値の向上といった面では産地呼称に比べて弱い面があり、今後どのように新潟をブランディングしていくかが課題です。

●「新潟」ブランドを高めるために具体的などのような方法が考えられますか

以前の新潟の酒のイメージといえば「淡麗辛口」でしたが、現在は様々な味わいや飲み口の銘柄が増えてきて、「淡麗辛口」の一言ではくくなくなっています。新たなイメージづくりというのは非常に難しいですが、新潟には新潟大学の日本酒学センターや新潟清酒学校、新潟県醸造試験場などの他に類を見ない教育、研究機関があります。加えて米、水といった原材料、気候面では雪のもつ清涼感など新潟が持っている酒造りの資源を多層的に積み重ねることによって、新たな「新潟の酒」を蔵元や各研究機関、行政等と連携して築いていく必要があります。県内の蔵元も代替わりが進み若手の経営者、作り手が増えており、今回のユネスコの無形文化遺産登録により伝統的酒造りの良さが見直されることで、新しい新潟のイメージを国内外に発信していく良い機会にできるのではないかと考えています。

新潟大学日本酒学センター 副センター長 岸 保行 氏



●今回の登録による影響をどうとらえていますか

日本酒全体への波及の面では海外市場が少しずつ拡大していく中で、日本酒のさらなる地位向上が期待できます。2013年に「和食」が登録された時には、農林水産省が発表している海外の日本食レストランの概数が2013年の5万5千店から2017年には11万8千店と4年間で倍増しました。それまでも増加傾向にはありましたが、登録をきっかけに急増し、その後も増加傾向で推移しています。地域的にもアジアのみならず、北米やヨーロッパ、最近は中南米、アフリカなど全地域で増えてきています。

世界での和食人気の高まりとともに、日本酒の輸出も増加傾向にありましたが、今回の登録を機にさらに注目が高まるのではないかと考えられます。

●新潟県の酒造業界に対する影響、期待はありますか

これまでも日本酒の輸出は拡大してきましたが、都道府県別の輸出金額で「獺祭」がある山口県がトップとなっている（2021年）など、どちらかという有名な個社、個別の銘柄が人気を集めている段階です。

これからさらに普及していく中で、今後は銘醸地、地域への注目が高まっていく可能性があります。例えばワインにそれほど詳しくなくてもボルドー、ブルゴーニュとかシャンパーニュといった産地の名前は知っている人が多いと思います。それと同様に日本酒といえばどこなのだろうといったときに、新潟県は全国で一番多い89の蔵元があり、それぞれがしのぎを削ってクオリティの高い酒を造っています。また、今回登録された「伝統的酒造り」という観点で見れば、伝統を体現している杜氏を表す言葉に「日本3大杜氏」があり、うち一つが「越後杜氏」であることも含めて、新潟県が世界の酒の銘醸地になる、「酒といえば新潟」として世界に売っていきける可能性が新潟県の酒造業界にはあると思います。

●新潟清酒の地位向上に向けての日本酒学センターとして役割をどのように考えますか

我々は学術機関であり、直接的な販売支援、PRというのは難しいので、新潟発の日本酒学という学問を普及させていく中で、銘醸地としての新潟をサポートしていく立場だと考えています。日本酒学センターは新潟大学の全学共同教育研究組織として、酒の品質にかかる「醸造ユニット」に加えて、人体への影響にかかる研究を行う「健康ユニット」、経済、社会、文化の側面について研究する「社会・文化ユニット」が相互に連携することで領域横断型の研究を行っており、ここで得られた成果を還元しています。

また海外との交流では、ワイン研究の機関を有するフランスのボルドー大学、アメリカのワイン産地であるナパバレーに近いカリフォルニア大学デービス校（UC Davis）と連携協定を結んで、研究・学生交流を実施するとともに、新潟発の日本酒学の世界への普及を図っています。今後はオーストラリアやアジア地域での交流強化を図っていきたいと考えています。

実際、海外では日本酒需要の高まりに伴い、現地での日本酒造りも増えており、バイヤーも含め日本酒を学びたいというニーズが増加しています。我々も酒造組合と連携しながら、世界中の作り手や売り手の留学機会を充実させ、日本酒学とともに新潟清酒の普及をさらに図っていきたいと考えています。



ボルドー大学との連携協定調印の様子
写真提供:@Hugues Bretheau-Université de Bordeaux

●地元に密着した研究テーマとしてはどのようなものが考えられますか

新潟県にはもともと醸造試験場という公設の研究機関があり、酒の品質向上や蔵元の課題解決に取り組んできています。このため、我々大学ではより長期的なテーマでの研究、例えば市場ニーズの変化、料理とのペアリングの科学的アプローチ、これから求められる酒、例えば低アルコールに適した酵母そのものの開発などが考えられます。

個人的に地元に密着したテーマを考えると、一つは原料である、米、水の評価です。新潟県産の越淡麗などの原料米や、県内の蔵元が実際に使用している水を多角的、多元的に評価しながら、例えば気候とか、地形とかとセットで研究することで、ワインでいうところのテロワールの新潟清酒版を構築できたら面白いと思います。

また、燕の金属業界の人に聞いた話で、酒は金属の容器で飲むと味が変わるが、錫の容器で飲むと味がクリアになるそうです。これはあくまで経験の話ではありますが、成分同士の反応や材質等による相性を科学的に分析することで、将来的に燕三条地域で製造した酒器とセットで売り出すことなど業種を超えた地域内連携なども考えられると思います。

●今後の新潟県の酒造業界への期待、課題は何でしょうか

まず、課題としてあげられるのが「淡麗辛口」に代わる次の新潟としてのアイデンティティをどう考えていくかということになると思います。これまで新潟の「淡麗辛口」が地酒ブームをけん引し、清酒業界での新潟清酒の地位を高める役割を果たしてきましたが、近年は日本酒の嗜好が多様化してきており、さらには海外市場においてはそれぞれの地域や食習慣によって好まれる味わいも異なるため、味わいに対する様々なニーズが高まっています。ま

た、県内の蔵元でも淡麗辛口にこだわりを持たず、芳醇、甘口から、超辛口まで、場合によっては自社の中で銘柄毎に甘辛を作り分けるなど、作り手も多様化しています。

こうしたなかで、新潟の酒をどのようにアイデンティファイするのか、例えば「越淡麗」などの原料米や水、気候、風土などから、「我々新潟の酒ってこうだね」といえるものを作れるか、我々大学も酒造組合や蔵元とともに考えていく必要があります。

新潟県には89の蔵元があり、それぞれが特徴のあるハイクオリティの清酒造りを行っています。多様化するニーズにも新潟県全体で見れば十分に対応可能であり、今回の登録を機に「新潟の酒」が「世界の酒」になっていく期待も十分にあり、我々もその一端を担っていきたいと考えています。

おわりに

今回のインタビューを通じて、「伝統的酒造り」のユネスコ無形文化遺産登録をうけて、海外からの関心の高まりによる県内酒造業界に対する好影響が期待される一方、それを実現していくためには、ブランドの確立や「淡麗辛口」に代わる新潟の酒の新たなイメージの構築が課題であることが両氏より示されている。酒に対する消費者の嗜好が多様化する中、統一的なイメージの再構築というのは非常に難しい面もあるが、味わいや性質のみにこだわらず、新潟という地域の歴史・風土や気象条件などから「新潟の酒」を再度見直して、例えば新潟を象徴する雪、それがもたらす清涼な水、良質な米、そして越後杜氏に代表される人、技術などを積み上げ、新潟の酒が出来上がるストーリーを国内外に向けて発信していくことが重要と思われる。

(2025年2月 若井)