

(要約版)

会津地方の“酒縁”にみる日本酒造りと消費を結ぶ関係

助成研究者 林 耕次 (総合地球環境学研究所・生態人類学)

共同研究者 太田 和彦 (総合地球環境学研究所・環境倫理)

共同研究者 嶋田 奈穂子 (総合地球環境学研究所・思想生態学)

1. 研究目的

日本酒製造業はピーク時の 1970 年代半ば以降、需要の減少に伴う事業者数の減少、従業員の高齢化、事業承継の問題などにより規模が縮小しつつある。そうしたなかで、特に近年の中小規模の酒蔵では、需要拡大策に複合的に取り組み、地域の食文化や風土と連環することで日本酒醸造をブランディングする動きがある。本研究では、福島県会津地域を主な対象として、日本酒造りを通じた原材料や技術の選択、流通から消費に至る各段階において、効果的かつ持続可能な資源活用の方法や、各段階における日本酒醸造を介した連携がどのように構築されたかについての経緯を明らかにする。なお、本研究では、酒造りや酒の流通・消費の過程における偶発的な契機によってもたらされる多様な事業間・主体間の連携を、地縁や血縁になぞらえて「酒縁^{しゅえん}」という造語で示す。

2. 研究方法

本研究での調査対象地は、福島県会津地域とした。主に聞き取りを行った酒蔵で、研究の中心に高橋庄作酒造店(会津若松市)を位置づけた。そのうえで、周辺の酒造関係者、原料米を栽培する有機農家、技術支援センター職員、酒販店、神社関係者、飲食店経営者、消費者等へのヒアリングを主とする現地調査、および資料収集の調査を複数回実施するなかで、本研究における「酒縁」の繋がりについて把握することに努めた。

3. 結果

高橋庄作酒造店は、蔵のモットーとして「土産土法」を掲げる。四代目高橋庄作氏が蔵元に襲名した昭和 60 年(1985 年)以降、それまで製品の主流であったアルコール添加率の高い三倍增醸酒を全廃し、品質にこだわった純米と本醸造酒の造りにシフトした。その後は、良質な原料米を追求するために、酒蔵前の田圃で完全無農薬の自家栽培米の生産を開始し、酒造好適米の栽培をすべての自社田ではじめるようになった。こうした試みの背景には、地元・会津若松市で良い酒を求める酒販店や農家との信頼関係に基づく礎によって支えられてきたという。また、会津地方では、近隣の酒蔵同士の繋がりが強く、新しい技術や原材料の情報共有が頻繁にされてきたようで、1992 年に

開講した福島県酒造組合が運営する「県清酒アカデミー」（県清酒アカデミー職業能力開発校・於 福島県ハイテクプラザ会津若松技術支援センター）の尽力やそれを支える酒造関係者の懐の深さにも拠るところが大きいといえる。平成 30 年度で 27 期生を迎える福島県清酒アカデミーでは、講師として支援センターの職員に加え、より実践的な酒造り、および経営のあり方などの科目において清酒アカデミーの卒業生を含む福島県内の酒蔵関係者を講師として迎えており、培われた「酒縁」が脈々と引き継がれている。

本研究で扱った会津における日本酒造りとその背景には、酒造りに不可欠な水資源の確保といった自然環境や風土のほかに、地域内における他の業種である農業に支えられた「循環型地場産業」としての性質が備わっており、それらを象徴する産業・産物として捉えることができる。こうした情報を地域の視点から発信する試みもみられる。(株)エフライフの取り組みは、3.11 以後の、福島県における食に携わる産業やそれらに従事する人々の支援という意味合いも込めて始動した。2016 年より毎月一カ所の福島県内にある酒蔵を訪ね、インタビュー記事やその酒にまつわる物語りを冊子『fukunomo』として刊行している。また、西会津町の松尾神社で執り行われる、醸造祈願の祭礼「上卯祭」や、会津若松市内の八角神社境内に祀られた松尾神社における醸造安全祈願、またその後の直会は、酒造関係者らが土地の神やその信仰、それを支える人々を結ぶ文化的な核を作り、あるいは酒縁を強化する機会と捉えることができる。

以上のように、日本酒醸造は、原材料である米の確保や技術革新に伴い、隣接する事業に少なからず通じており、単なる酒の売り買い以上の波及効果が展開・構築されている。すなわち、酒造りや流通、消費に至る経緯で発生する人と人の縁（酒縁）、またそれらの物語性を通じた要素は、飲料としての日本酒の選択や個々の嗜好性に寄与し得ると考えられる。また、日本酒醸造とそれを取り巻く地域性は、その土地特有の文化を象徴する産物としての意味合いもあり、他の地域との差異を示す観光資源や地域活性化の重要な要素になり得るものである。