

⇒ 論 説 ‹

「淡麗辛口」の誕生

—— “オール新潟路線” が生み出した新潟清酒のアイデンティティ ——

湯田 浩司¹・岸 保行²・曾 國哲³

キーワード：新潟清酒産業の近現代化，淡麗辛口，地酒ブーム，
オール新潟路線，伝統産業のアイデンティティ

1. はじめに
2. 研究設定と酒造業の歴史に関する先行研究
 - 2.1. 研究設定について
 - 2.2. 酒造業をめぐる歴史的背景
 - 2.2.1. 江戸期における越後の酒造地
 - 2.2.2. 越後杜氏と関東の寒造り，酒造出稼ぎ人
 - 2.2.3. 大蔵省国立醸造試験所
3. 新潟清酒：「淡麗辛口」への道のり
 - 3.1. 醸造技術の近現代化
 - 3.1.1. 新潟県醸造試験場
 - 3.1.2. 「米」と「水」
 - 3.1.3. 醸造技術の近現代化のまとめ
 - 3.2. 「新潟県の独自の日本酒」への試行錯誤
 - 3.2.1. 模索の活動
 - 3.2.2. 誕生の背景
 - 3.2.3. 開発と普及
 - 3.2.4. 「新潟県の独自の日本酒」への試行錯誤のまとめ
 - 3.3. 新潟清酒産業のコミュニティー
 - 3.3.1. 新潟清酒研究会
 - 3.3.2. 新潟清酒学校
 - 3.3.3. 新潟清酒産業のコミュニティーのまとめ
 - 3.4. 「オール新潟路線」：「淡麗辛口」というアイデンティティの確立
4. 結論
5. 示唆と限界

¹ 新潟大学大学院現代社会文化研究科・博士後期課程
(z18r603b@mail.cc.niigata-u.ac.jp)

² 新潟大学経済科学部・准教授 / 日本酒学センター・副センター長
(kishi@econ.niigata-u.ac.jp)

³ 新潟大学経済科学部・特任助手 / 大学院現代社会文化研究科・博士後期課程
(tsengkc@econ.niigata-u.ac.jp)

1. はじめに

日本酒⁴に関する先行研究では、主に自然科学の領域で発酵や醸造など造りのメカニズムに関する研究成果が蓄積されてきた。その一方で、人文・社会科学の領域では、日本酒の造り手である杜氏のキャリアに焦点を当てた研究(伊賀, 2006; 2007, 佐藤・猪俣, 2012, 堀, 2019)や国内の流通構造や販売やマーケティングに焦点を当てた研究が積み上げられてきた(山田, 2017, 佐藤, 2021)。近年においては、日本酒を嗜好品・文化製品として捉え、文化的製品の越境という観点からの研究(浜松・岸, 2018, 李, 2019)、日本酒を日本食・食文化のグローバル展開とあわせていくことが重要である点を指摘した研究(Wang, 2019)、さらには老舗酒蔵⁵が取り組む酒蔵ツーリズムをストーリーテリングの観点から分析した研究(Lee and Shin, 2015)など、日本酒を対象とした幅広い研究がおこなわれて来ている。また、清酒産業全体を歴史的なプロセスとして捉え、地域内の清酒産業を歴史的に敷衍した事例研究などもある(八久保, 2007, Sasaki and Sone, 2015)。

日本酒は、ナショナル・ブランドとして高い知名度を得ている銘柄もあれば、それぞれの地域で「いつもの晩酌酒」として地元の人々に愛される銘柄も存在する⁶。また、最新の生産技術を駆使して大量生産する酒造メーカーがある一方で、精米歩合⁷を低くすることで特定名称酒という付加価値の高い日本酒に特化した取り組みをおこなう酒蔵もある。特定名称酒に特化し、高付加価値を追求する傾向が生まれたきっかけは、1980(昭和55)年頃から1990(平成2)年頃にかけての地酒ブームにあった。この地酒ブームが大きな転換点となり、新潟県の日本酒が「淡麗辛口」というアイデンティティを確立することにつながった。

新潟清酒の「淡麗辛口」というアイデンティティは、1955(昭和30)年代から徐々に形成されて、1985(昭和60)年に新潟県酒造組合(以下、県酒造組合)が発表した「オール新潟路線」で確立されたと理解することができる。その後、2002(平成14)年に新潟の日本酒出荷量が減少したことを背景として、「辛口」にこだわらないコンセプトに基づく「新潟淡麗宣言」が採択された⁸。

⁴ 国税庁の定義によれば、「原料である米、米こうじに日本国内産米のみを使用し、日本国内で製造された清酒に『日本酒』と表示することができます。海外産の米を使用した清酒や、日本以外で製造された清酒が国内に輸入されたとしても、『日本酒』と表示することはできません」とのことである(「清酒の製法品質表示基準」は付録-1を参照のこと)。例えば、台湾の米を使って台湾で生産されるのは「日本酒」とは呼ばれず「清酒」と呼ばれるのである(岸・曾・浜松, 2020)。本稿では、国税庁の定義にならない、原則として「日本酒」と表記するが、酒造業や酒造りなどに関する記述では「清酒」や「酒」と表記する。例えば、「新潟清酒産業」、「清酒造り」、「酒の生産量」などである。

⁵ 本稿では、ナショナル・ブランドなど大手の酒造会社を「酒造メーカー」、その他を「酒蔵」と表記する。なお、「蔵元」、「酒造家」は酒蔵の経営者のことである。

⁶ 例えば、新潟県の吉乃川株式会社では、「長年にわたり地元の人たちに上質で安定した酒質のお求めやすい『いつものうまい酒』を提供する酒造りに取り組んできた」とのことである(吉乃川株式会社のHPより)。

⁷ 国税庁の定義によれば、「精米歩合とは、白米のその玄米に対する重量の割合をいいます。精米歩合60%というときには、玄米の表層部を40%削り取ることをいいます」とのことである。

⁸ 1990年代に地酒ブームが終焉して、新潟県の日本酒出荷量が1996(平成8)年をピークとして下降線をたどる中、「新潟の酒はいらない」という証言も出た(朝日新聞, 2013)。そうした市場の変化に直面して、「淡麗辛口」とは一線を画す独特の香りとインパクトのある甘みのある日本酒やスパークリング系などの日本酒を醸す

また2004（平成16）年には「新潟淡麗 にいがた酒の陣」が初めて開催され、以後、「新潟清酒＝淡麗」という新たなアイデンティティが強くアピールされている。

本稿は、日本酒の銘醸地として有名な新潟県の清酒産業の歴史的な展開に焦点を当て、1980（昭和55）年頃から1990（平成2）年頃にかけての地酒ブームを牽引した新潟清酒の「淡麗辛口」というアイデンティティの形成を、新潟県の清酒産業（史）に関する書籍、文献などを紐解き、その形成過程を詳細に描き出す試みをおこなう。

2. 研究設定と酒造業の歴史に関する先行研究

2.1. 研究設定について

本稿は、新潟清酒産業における「淡麗辛口」というアイデンティティがどのように形成されてきたかを検証する。産業形成の検証を目的とした研究では、歴史的なさまざまな「出来事（イベント）」の記述が不可欠である。それは、時代を越えて因果的につながっている関係性を示すことができるだけでなく、ある時代に発生した「重要な出来事（キー・イベント）」が、その後どのような影響を及ぼしたかを説明することもできるからである⁹。したがって、本稿では、当時の客観的な状況を示す数値データ¹⁰を一部用いているが、大部分が歴史的な記述となる¹¹。

本稿において新潟清酒産業を研究の対象として設定するのは、以下のような理由があるからである。第一に、新潟県内には現在88蔵という全国で一番多くの酒蔵－そのほとんどが中小企業であるが－が存在していること、第二に、県内にはいち早く吟醸造りの「淡麗辛口」に取り組み「幻の酒」と高く評価された「越乃寒梅」（石本酒造）をはじめとして幾つかの銘柄があり、それらの酒蔵が1980（昭和55）年頃から1990（平成2）年頃にかけての地酒ブームを牽引したこと、第三に、全国の日本酒出荷量が1973（昭和48）年をピークとして以後は減少へ転じる中において、新潟清酒は地酒ブームも幸いして1996（平成8）年まで出荷量が伸び続けたという、まさに逆風にさらされながらも成長を続けることができたこと（図表－1）、第四に、日本酒の酒

酒蔵も次第に出現してきた。そこで、2002（平成14）年に県酒造組合は、新潟清酒全体のイメージアップを図り、需要の拡大につなげるために「新潟淡麗宣言」を採択した。この宣言において、「淡麗」とは、「甘口や辛口両方に共通する味のあるまろやかな高品質のお酒のことであり、まさに軟水で作られた高品質の新潟清酒を示しています」と述べている。そして、TANREI（淡麗）という言葉を下のように定義している（県酒造組合、2002）。

T 「Technology」	技術（県醸造試験場、清酒研究会、越後杜氏など）
A 「Agriculture」	農業（県農業試験場、酒米、圃場など）
N 「Nature」	自然（雪国新潟の自然、風土、水など）
R 「Revolution」	改革（新しいことへの挑戦、前向きな姿勢など）
E 「Education」	教育（清酒学校、若手人材育成など）

↓

I 「Identity」 個性（他には無い高品質の新潟の淡麗）

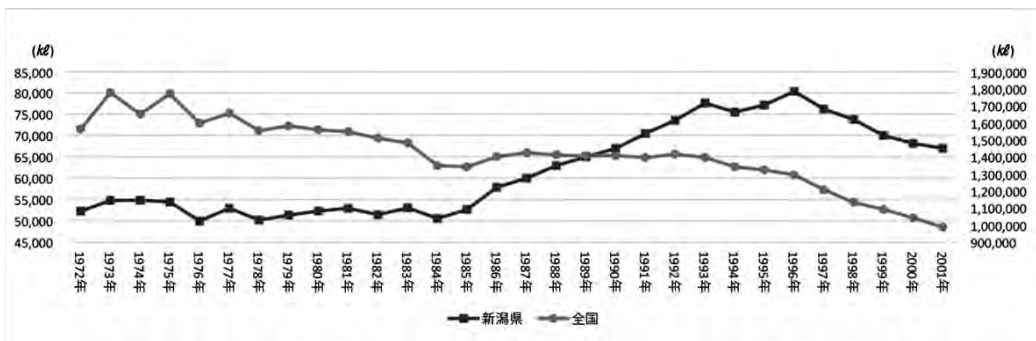
⁹ 例えば、Sasaki and Sone (2015) が京都の酒造業の老舗企業と京都地域、または日本の歴史的な出来事（イベント）の変遷を複数事例の形で記述することにより、京都地域の酒蔵の組織文化の変容を明らかにしている。

¹⁰ 例えば、何年に何が発生したか、また、日本酒の原料となる「水」の調査報告や日本酒出荷量などのデータである。

¹¹ Lamertz et al (2016 : 801) を参考とする。

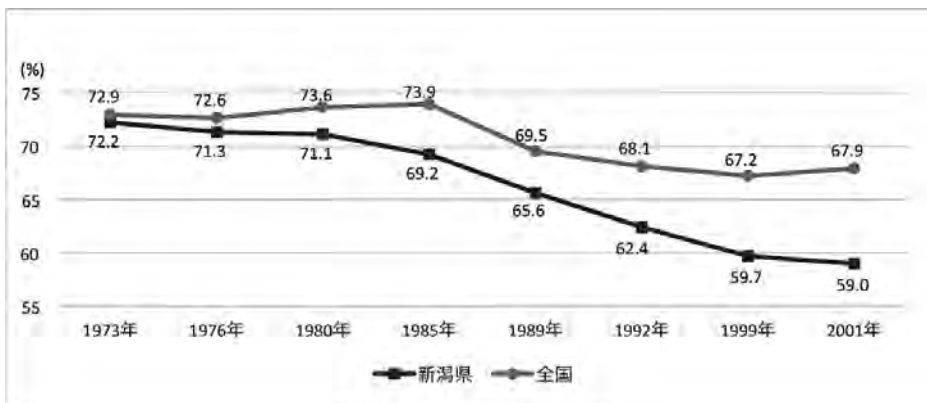
質に大きな影響を及ぼす「精米歩合」において、新潟県の酒蔵が全国平均と比較して高度な精米をおこなっているため(図表-2)、新潟清酒に占める付加価値の高い特定名称酒の割合が全国平均よりもはるかに高いこと(図表-3)、第五に、新潟県には県立では全国唯一の日本酒専門の公設試験研究機関(以下、公設試)である「新潟県醸造試験場」に加えて、県内の酒造りの中核となって活躍する酒造技能者の育成と技術伝承のための専門教育機関である「新潟清酒学校」があるため、新潟清酒産業が統一的に独自の日本酒(のアイデンティティ)を構築できたこと、である。

図表-1 新潟県と全国の課税移出量の推移



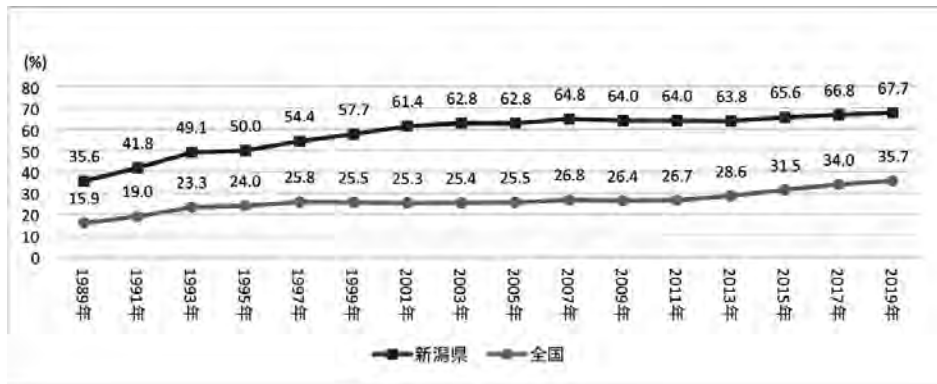
出所：新潟県酒造組合・日本酒造組合中央会などの資料により筆者作成。

図表-2 平均精米歩合の推移



出所：新潟県酒造組合(2003)『新潟淡麗の創造へ—新潟県酒造組合小史—』24頁。

図表-3 特定名称酒の占める割合の推移



出所：新潟県酒造組合「数字で見る新潟県の日本酒」より筆者作成。

2.2. 酒造業をめぐる歴史的背景

わが国でいつ頃から米を原料とした酒を造るようになったのかは定かでない。しかし、室町時代に酒造業は大いに発展し、16世紀には越後でも酒造業が営まれていたことを確認できる。以下では、新潟清酒産業が「淡麗辛口」というアイデンティティを形成する以前に発生した現在の新潟県にあたる地域及び日本における酒造業に関するさまざまな出来事を記述することで、本稿の酒造業をめぐる歴史的背景と位置づける。

2.2.1. 江戸期における越後の酒造地

江戸時代は米を中心とする経済体制であった。これに加えて、酒造りが日本人の主食である米を大量に消費するため、幕府は米の豊凶によってさまざまな形で酒造統制を実施した¹²。また幕府は、酒造りに用いる米の流通と価格を調整する目的から、1657（明暦3）年に造り酒屋の造石高を制限し課税の対象とする酒造株制度を設けて酒造業を免許制とした。一方、自給自足経済を強いる農村では農民の酒造りを厳しく取り締まった。したがって、江戸時代前期の酒造業は都市産業的な性格をもち、城下町を中心に宿場町や門前町などの町方で発達した（鈴木、2015：26）。

幕府は東北地方や北陸地方の米を江戸や大坂に回漕するために、1671（寛文11）年に東廻航路を、次いで1672（寛文12）年には西廻航路をそれぞれ開拓した。越後の酒造りは、両航路の開拓を契機として、それまでの村上・長岡・高田などの城下町に加えて、直江津、柏崎、出雲崎、寺泊、新潟、岩船の港町を中心とした海岸筋や河川水運の要衝、また山間部では北陸・信越・三国など街道沿いの宿場町で発達した（松本、1961：9；190）。

その後、幕府は「勝手造り令」を発してそれまで厳禁としてきた農村における酒造業を容認

¹² 例えば、幕府は米の豊作時に「勝手造り令」を、また凶作時には「減醸令」を発令した（秋山、1994：8）

した。これに伴い、在郷の富裕な地主層などが酒造りを新規に開業して広範な発展がみられた。その結果、幕末の越後では、7郡下526か町村に800場を超える酒造家が確認できるまでになった(図表-4)(鈴木, 2015: 62)。

図表-4 幕末越後の酒造家

区域	郡名	町村数と場数
下越	岩船郡	村上ほか36か町村57場
中越	蒲原郡	新発田ほか150か町村241場
	三島郡	出雲崎ほか36か町村73場
	古志郡	長岡ほか21か町村48場
	魚沼郡	小千谷ほか53か町村77場
上越	刈羽郡	柏崎ほか45か町村72場
	頸城郡	高田ほか178か町村239場
(合計)	7郡	526か町村807場

(注) 佐渡は越後に含まれない。

出所：鈴木芳行(2015)『日本酒の近現代史 酒造地の誕生』p.62。

2.2.2. 越後杜氏と関東の寒造り、酒造出稼ぎ人

新潟県は日本有数の豪雪地帯で、昔から冬季に農村や漁村、あるいは山村から出稼ぎする風習があった。11月中旬から雪の消える3・4月頃まで、主として関東方面に出稼ぎをする、いわゆる季節労働者である¹³。

寒造りの技術が灘地方で完成したのは1848(嘉永元)年頃とされ、寒造りが関東などに普及するのは1854年～60年(安政年間)以降である。それに伴い冬季出稼ぎの酒男の需要が高まった(鈴木, 2015)。こうした関東における寒造りの普及拡大は、冬季が農閑期となる農民や冬の悪天続きで休漁日の多い海浜の漁民が出稼ぎをするのにも都合がよかった。一方、寒造りを始めた造り酒屋では冬場のみに労務を必要とするため、両者の需給関係が一致して造り酒屋数や酒造石高が増加するにつれて、酒男の出稼ぎが急増した(中村, 1999: 25-27)。このように関東における寒造りの普及を支えたのが、冬季に越後から出稼ぎに来た酒男、とりわけ酒男を統率して清酒造りの現場を取り仕切る越後杜氏であった。

明治政府が醸造業の近代化を図るために1904(明治37)年に設立した大蔵省国立醸造試験所(現在の独立行政法人酒類総合研究所。以下、国立醸造試験所。詳細は後述)で開発された酒造新技術が公表されると、酒造関係者に多くの反響を呼び起こした。このような動向を反映し

¹³ その県民性の特徴である実直・勤勉・忍耐を発揮して、無味乾燥な『米搗』を快く引受けて陰日向なく立ち働くことから、『越後の米搗』と出稼ぎ者の代名詞のように称された(松本, 1961: 582)。

て、新潟県でも酒造講習会が開催されるようになり、酒造出稼ぎ人の組織化が進められた。例えば、1910（明治43）年7月に中頸城郡柿崎村で同村の杜氏が集い、清酒醸造頸城研究会を結成した。さらに翌1911（明治44）年には隣村の下黒川村でも杜氏組合が設立されるなど、明治末期頃までに酒造出稼ぎ人の組織化が徐々に進められた（新潟県酒造従業員組合連合会、1986：30-31）。

大正期に入ると酒造出稼ぎ人の数が次第に増えて受講者が年々増加したため、地区組合が単独で酒造講習会を維持することが難しくなった。そこで、酒造講習会による研修成果が酒造家へ利益をもたらすこと、男たちが出稼ぎに出る町村では酒造出稼ぎ人の持ち帰る賃金が町村の重要な財源となったことから、業界と町村役場が連携して積極的に酒造講習会を援助するようになった（新潟県酒造従業員組合連合会、1986：30、31-32；中村、1999：28）。

その後、1927（昭和2）年からは新潟県が酒造講習会を主催することとなった。県は酒造講習会を主催するにあたり、県内の酒造従業員を一元的に組織化する必要があると考え、新潟県酒造従業員組合連合会を結成した（新潟県酒造従業員組合連合会、1986：33）。

2.2.3. 大蔵省国立醸造試験所

1871（明治4）年に、明治政府は従来の酒造株制度を廃止して近代最初の酒税である醸石税を設定した。その後は増税が繰り返され、1901（明治34）年には酒税が同年度の国家歳入の過半に近い47%に達した（鈴木、2015：104）。このように酒税は税収に大きな割合を占めていたが、当時の清酒造りには「腐造」¹⁴という大きな技術的な問題が伏在していた。仕込みが腐造となれば酒造家の納める酒税は免税となり、この金額が増大すると酒税収入の不安定化につながるため、国家レベルの財源問題として腐造はまさに「税源の枯渇」として捉えられた（鈴木、2015）。

そこで、腐造に対処するとともに、科学的な清酒造りの研究や普及を通じて、清酒の品質向上と醸造業の近代化を図るために、1904（明治37）年に国立醸造試験所が創設された。国立醸造試験所からは次々と酒造新技術が開発された。例えば、1909（明治42）年に嘉儀金一郎が「山廃止醗」¹⁵を、江田鎌次郎が「速醸醗」¹⁶をそれぞれ開発している（鈴木、2015）。

¹⁴ 従来の酒造りでは、醸造蔵の空气中に存在したり住み着いたりする酵母菌を取り込み、その働きによって醗を造っていた。しかし、醸造蔵には酒造に有害な火落菌などの腐造乳酸菌も棲息しており、醗や仕込み後の酒がこの菌に侵されることで酒が腐った（腐造）。

¹⁵ 従来の醗造りでは、半切り桶に水・麴・蒸米を仕込んだ後に醗摺りをする「山卸」と呼ばれる作業がある。半切り桶ごとに、蔵人が全員で櫛を使い、昼夜数時間ごとに1回、3日にわたり原料を摺りつぶす。山卸作業は、蔵人に昼夜を問わない過酷な重労働を強いた。この山卸の工程を廃止し、壺寄せといわれる桶に原料を全部入れて、櫛入れや汲み掛けを行う。使用する道具が少なく場所も取らないために、作業を効率化できる（新潟市歴史博物館、2008；鈴木、2015）。

¹⁶ 乳酸やリン酸、塩素などの酸を添加することで、醗を酸性にし、雑菌が繁殖しにくい状態を生み出す。従来の方法では、醗の完成まで1ヶ月程度かかったのに対し、速醸法では2週間で醗ができ、時間と作業が短縮できる（新潟市歴史博物館、2008）。

3. 新潟清酒：「淡麗辛口」への道のり

これからは、新潟清酒産業が醸造技術の近現代化から「淡麗辛口」というアイデンティティを形成するまでの道のりを歴史的な出来事に基づいて描き出す。上述の歴史的背景を踏まえ、まず、新潟県醸造試験場の設立、「米」の開発や「水」の研究などの酒造りに欠かせない醸造技術の近現代化から始める。次に、「新潟県の独自の日本酒」の開発に至るまでのさまざまな試行錯誤を記述する。最後に、「淡麗辛口」の酒造りが県内の酒蔵で共有化されるうえで重要な役割を果たしているコミュニティである「新潟清酒研究会」と「新潟清酒学校」について、成立の背景と役割を説明する。

3.1. 醸造技術の近現代化

新潟県の清酒産業の近代化を図るために設立されたのが「新潟県醸造試験場」である。同試験場では、醸造技術の向上を図るとともに、日本酒の原料である「米」の開発や「水」の研究に取り組んだ。これらの醸造技術の近現代化は、新潟清酒産業が「淡麗辛口」というアイデンティティを形成するうえで不可欠な土台となったのである。

3.1.1. 新潟県醸造試験場

新潟県醸造試験場（以下、県醸造試験場）は、県立として全国唯一の日本酒専門の公設試である。その設立の背景には、国立醸造試験所による酒造新技術が全国に普及して各地で酒の生産量が増加した結果、産地間競争が激しくなったために品質・味ともに良い酒を造る必要があったことや、羽越線の開通など交通網の発達によって他の産地から移入される酒の量が増加することがあった。これらに強い危機感を抱いた県内各地区の酒造組合長は、1924(大正13)年に「醸造研究所設立に関する意見書」を県知事に提出したのである。なお、同試験場の建設及び内部設備については、すべて新潟県酒造組合联合会（現在の県酒造組合）の単独事業として進められた（星野，1968：1254）。

こうして1930(昭和5)年に、①本県の気候風土に適切なる醸造法の研究、②県産優良酒造米の調査研究、③酒造従業員の育成、を目的とする県醸造試験場が開設された。その設立の経緯から、同試験場の「業務内容は、技術指導7に対して試験研究3の比率」（月岡，1999：230）とされた。同研究所では、開発した醸造技術を実地指導や巡回指導、酒造講習会などを通じて県内の酒蔵に移植する努力を積み重ねてきた。このように、同試験場は県酒造組合にとっての酒造りの技術や技能の拠り所となっている。

3.1.2. 「米」と「水」

新潟県は食用米の生産量が多いが酒造用原料米の基盤が弱く、品評会に出品する日本酒の酒造好適米は播州（兵庫県南部）や備前（岡山県南東部）からの購入に依存していた。そのため、

新潟の風土に適合した良質な酒造好適米を開発することが酒造関係者の悲願であった（新潟市歴史博物館，2008：40）。

県内で育成された代表的な酒造好適米として、新潟県農業試験場（現・新潟県農業総合研究所・作物研究センター）が戦前より開発を手がけ、1957（昭和32）年に誕生させた「五百万石」がある。五百万石から「製成される酒は非常にスッキリした軽い酒になり、辛口の酒にしても刺激のないマイルドな味わいになる」と言われている（県酒造組合小史編さん委員会，2003：29）。五百万石は一般清酒用原料米として優れているが、高級清酒用としては高度精米をおこなうと砕けやすいという欠点が指摘された。その後、1993（平成5）年に五百万石に劣らない品質で、高度に精白しても砕けにくい吟醸酒造りに適した「一本メ」が開発された。さらに2004（平成16）年には、新潟県内で栽培することができて、大吟醸酒造りに適した「越淡麗」が育成された（新潟市歴史博物館，2008：40）（県内で育成された酒造好適米は図表—5を参照）。

図表—5 新潟の主要酒米品種

品種名	特 徴
五百万石	新潟の主力好適米。麴が造りやすく、酒質はすっきり。 淡麗タイプの新潟清酒をリードする役割が大きい。 しかし、50%以上の高度精米では、砕米が多発する欠点がある。
一本メ	1993（平成5）年にデビューした品種。 心白がよく現れ、精米特性が優れている。 もろみ仕込みでよく溶け、味のある酒に適す。 ただ、条件によりタンパク質が多く含まれる。
越淡麗	2004（平成16）年に命名。山田錦と五百万石との交配品種。 高度精米でも割れにくい。濃醇な酒に向いている。 背が高く、栽培がやや難しい。

新潟県醸造試験場

出所：嶋悌司（2007）『酒を語る』p.108 から筆者作成。

次に、醸造用水についてである。日本酒のおよそ80%を占める水は、醸造と水質の関わりが深いことがよく知られている。なかでも水の硬度は酒の甘辛を決定づける大きな要因と言われる。硬度の高い水（硬水）には、通常、酵母の栄養源となるカリウム（K）、リン酸（ PO_4 ）、マグネシウム（Mg）などのミネラル成分が多く含まれているため、酵母と麴の増殖、及び酵母の発酵が促進される。さらにクロール（Cl）も多く含まれており、麴からの酵素の溶出を早めて醪の蒸米の溶解が助長される（秋山・熊谷，1987：56）。このため、硬水を用いて醸造すると、米の糖分を活発に分解してアルコールに変えるので辛口の酒になりやすいとされる。一方、硬度の低い水（軟水）では、酵母は栄養失調気味となって酵母の働きが緩慢となるため、米の糖

分が残留して甘口になりやすいと言われている（佐々木，2012：244）。

優れた醸造用水として昔から有名なものに灘の宮水がある（小笠原，1989:23）。図表－6「全国各銘醸地の地下水の水質成分」にみるように、灘の宮水が硬水（総硬度：6.41）であるのに対して新潟県内の水質は軟水（新潟の総硬度：2.90，長岡の総硬度：1.05）である。他の醸造用水よりもカリウム（K）とリン酸（ PO_4 ）がはるかに多く含まれている灘の宮水は、酒造技術が未熟で科学的な知識水準が低かった時代には、酵母を順調に増殖させ健全な発酵に導くのに力を発揮して、良質な酒を生み出す源になったと考えられる（秋山・熊谷，1987：56）。以上のことから、硬度の高い灘の宮水を使うと、しっかりした味とこくのある辛口の男性的な酒が醸され、「男酒」と言われるのに対して（秋山・熊谷，1987:56），新潟の水は軟水で、甘口の「女酒」を生んだ（嶋，2007：103）とされている。

図表－6 全国各銘醸地の地下水の水質成分

成 分	灘 ³⁾	京 都		東 京 ⁶⁾	広 島		新 潟		秋田 ¹¹⁾
	宮水	伏見 ⁴⁾	松尾 ⁵⁾ 大社	旧醸造試験所	西条 ⁷⁾	他地区 ⁸⁾	新潟 ⁹⁾	長岡 ¹⁰⁾	横手盆地
pH	6.98	6.98	6.80	8.00	6.86	7.11	6.38	5.80	5.90
総硬度(度) ¹⁾	6.41	4.37	4.26	2.67	4.65	2.21	2.90	1.05	2.72
(mg/ℓ) ²⁾	114.1	78.0	76.0	47.5	82.7	39.4	51.6	18.7	48.5
有機物(mg/ℓ)	5.07	0.32	1.60	2.30	—	—	1.63	0.73	—
Cl ⁻ (mg/ℓ)	31.8	19.2	—	1.70	35.1	19.9	29.9	13.3	15
鉄(mg/ℓ)	0.0023	0.01	<0.01	0.005	<0.01	<0.01	<0.01	<0.01	—
NH ₄ -N(mg/ℓ)	0.0056	0	—	0.14	<0.01	<0.01	0	0	—
NO ₃ -N(mg/ℓ)	3.57	4.75	—	0.32	4.81	2.42	9.43	9.43	—
PO ₄ ³⁻ (mg/ℓ)	5.40	0.20	—	0.67	0.50	0.19	0.08	0	—
SO ₄ ²⁻ (mg/ℓ)	24.32	15.60	—	1.70	26.3	17.5	—	—	—
SiO ₂ ²⁻ (mg/ℓ)	11.49	19.80	—	—	33.3	28.0	—	—	23.9
Mn ²⁺ (mg/ℓ)	0.041	0.0	<0.01	0.001	<0.01	<0.01	0	0	—
Ca ²⁺ (mg/ℓ)	37.16	20.00	—	14.9	27.2	12.9	13.7	4.87	12.6
Mg ²⁺ (mg/ℓ)	5.61	6.80	—	2.50	3.56	1.85	6.50	2.87	4.12
K ⁺ (mg/ℓ)	19.69	1.87	—	3.00	5.78	1.90	6.11	1.01	3.35
Na ⁺ (mg/ℓ)	32.13	10.0	—	10.3	38.3	14.4	21.2	9.00	11.2

備考) ¹⁾ ドイツ硬度, ²⁾ CaCO₃として, ³⁾ 宮水11点平均〔灘酒研究会編(1968)『灘酒』〕, ⁴⁾ 伏見地区井戸水, ⁵⁾ 松尾大社 よみがえりの水, ⁶⁾ 秋山裕一他(1987)『吟醸酒のはなし』, ⁷⁾ 西条地区井戸水3点平均, ⁸⁾ 広島, 呉, 安芸津, 可部地区井戸水7点平均, ⁹⁾ 新潟地区井戸水8点平均, ¹⁰⁾ 長岡地区井戸水3点平均, ¹¹⁾ 堀井昭(1994)「京都・伏見の御香水と酒造り」『日本地下水学会誌』36,315～325.

出所：前重通雅, 小林信也 編著(2012)『最新日本の酒米と酒造り』p.248.

3.1.3. 醸造技術の近現代化のまとめ

県内の酒造業界は、酒造新技術の全国への普及や交通網の発達による日本酒市場の競争激化に直面して、県醸造試験場の設立を働きかけた。その設立にあたり、①本県の気候風土に適切な醸造法の研究、②県産優良酒造米の調査研究、③酒造従業員の育成、が主要な目的とされた。県醸造試験場では、醸造技術の向上を図るとともに、日本酒の原料である「米」の（新潟県農業試験場と協力した）開発や、日本酒の80%を占める「水」についても研究に取り組んだ。それらの始動が、これから述べる「新潟県の独自の日本酒」への試行錯誤の土台を提供したのである。

3.2. 「新潟県の独自の日本酒」への試行錯誤

上述のように、県醸造試験場が取り組んだ醸造技術の向上、「米」の開発、「水」の研究による醸造技術の近現代化が、新潟清酒産業が現代化する土台を準備したと言える。以下では、嶋悌司¹⁷の著作や新潟清酒産業に関する書籍、文献などに基づき、1960（昭和35）年代から1980（昭和55）年代にかけて県内の酒造業界が取り組んだ「新しい日本酒」の開発から「新潟県の独自の日本酒」、すなわち「淡麗辛口」に到達するまでのさまざまな試行錯誤について、「模索の活動」、「誕生の背景」、「開発と普及」という順に記述していく。

3.2.1. 模索の活動

日本酒は、伝統的に「下りもの」と呼ばれ、硬水で造られる濃醇な灘の酒が主流を占め、全国市場を席捲していた。新潟県内の水のほとんどが軟水で、淡麗な甘口の酒を生んできた。また、農業地帯の新潟では、雪国の厳しい生活に耐え、激しい労働を支えるため、酒には甘さが求められていた（嶋，2007：103）。

当時の県醸造試験場は、軟水に石灰やカルシウムを加えて灘の硬水に近づけようとする研究を重ねて、灘のような酒に似せた酒を造ろうと腐心していた。一方で県内の酒蔵では、甘口の濃い酒にしようとする醗に甘酒やブドウ糖を混ぜたりしていた。また県酒造組合も、どうにかして新潟清酒の販売量を増やそうと、東京から大手の問屋を招いて接待を繰り返したり、「県産酒まつり」で海外旅行、テレビ、スクーターなどの高額景品が当たるクジを付けたりして、懸命の努力を重ねていた（朝日新聞，2001）。さらに、日本酒の新しい分野を模索して、県醸造試験場では、市場開拓と販売戦略を担当する県酒造組合と二人三脚で、1970（昭和45）年に紅麹かびを応用した赤くて甘い日本酒の「あかい酒」を開発した（県酒造組合小史編さん委員会，2003）。

¹⁷ 嶋悌司（しまていじ）（1929－2020）、旧制新発田中学校、宇都宮農林専門学校（現宇都宮大学）農芸化学科を卒業。1950（昭和25）年県醸造試験場に入庁。1977（昭和52）年第11代場長に就任。1984（昭和59）年朝日酒造に工場長として入社。1984（昭和59）年新潟清酒学校の初代校長に就任。

3.2.2. 誕生の背景

思いがけないことに、新潟清酒を変えるヒントは消費者の反応にあった。1965（昭和40）年頃に開催された「県産酒まつり」でアンケートを取ると、消費者には決して濃醇な日本酒が好まれていないことが判明した。そこで、嶋が友人の東北大学で栄養学を研究する木村修一に相談すると、「日本人の食生活は、蛋白質、油の多いものが増えている。半面、労働、交通環境の変化でエネルギーは使わなくなってきた。そのなかで日本酒の味はいまの甘口のままでいいのか。考えておいた方がいいよ」とアドバイスされた（嶋，2007：41）。

おりしも旧国鉄が個人旅行客の増大を目的として、1970（昭和45）年から観光キャンペーンの「ディスカバー・ジャパン」を始めた。これによって地方への関心の高まり、均一な酒の味に飽きていた首都圏などの消費者が個性的な地酒に注目するようになっていた。

また、高度経済成長期に入ると日本酒の消費量が急増したため、日本酒を安定して大量に造ることが酒造メーカーにとって最重要課題であった。そこで、1955（昭和30）年代から普及した酒造りの機械化を背景として、1961（昭和36）年に月桂冠が四季醸造蔵を完成させたことに続いて、大手酒造メーカーでは四季醸造が可能となる施設を設置した（小野，2019：24）。このように装置産業化した灘や伏見の大手酒造メーカーは、自動化装置を導入して製造過程の合理化を図り、二級酒（大衆酒）を大量に製造して生産性を高め、製造コストを低下させた¹⁸。結果、これら酒造メーカーでは、輸送コストを加算して全国津々浦々にまで配送しても他産地の酒蔵との競争で優位に立つことができたのである。

級別制度下においては、全国的に知名度が高くブランド力に勝る灘や伏見の大手酒造メーカーが高級酒を独占していたため、地方の酒蔵が醸す地酒は主として大衆酒に甘んじていた（鈴木，2015：156-158）。このように、日本酒市場全体の半分近くを製造していた大手酒造メーカーが、高級酒市場に加えて大衆酒市場においてもコスト面で競争力を強化するほど、新潟清酒というローカルブランドの県内酒蔵では、価格競争に巻き込まれない高品質化・高級化による付加価値の高い製品差別化に基づく新たなビジネスモデルを構築して対抗せざるを得なくなっていた（斎藤，2012：267）。

3.2.3. 開発と普及

上述のように、高度経済成長期に入ると就業形態や食生活が変化するとともに市場環境も大きく変化していった。こうした状況を踏まえて、県醸造試験場では酒造りの方針を吟醸造り¹⁹

¹⁸ 1942（昭和17）年に施行された食糧管理法により酒造米割当制度が実施されたため、酒蔵の使用できる原料米の量が統制されていた。そこで、大手酒造メーカーでは、中小酒蔵から「桶取引」と呼ばれるOEM供給によって調達した原酒を自社の銘柄に合わせてブレンドして、割り当てられた原料米以上の日本酒を製造することで、より一層「規模の経済」を追求した（小野，2019：24）。

¹⁹ 「吟醸造りとは、吟味して醸造することをいい、伝統的に、よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ、かすの割合を高くして、特有の芳香（吟香）を有するように醸造すること」（国税庁「日本酒の製法品質表示基準」）。

の「淡麗辛口」へと大きく切り替えて技術指導を実施することとした。そこで同試験場の技師たちは、発酵が緩やかに進む新潟の軟水の特質を生かし、県産の酒造好適米である「五百万石」を原料として、吟醸造りの「淡麗辛口」へ方向転換するように蔵元を説得した。

しかし、当時の県内酒造業界には課題が山積していた。まず、吟醸造りでは発酵温度を通常より低い温度でゆっくりと発酵させるため（独立行政法人酒類総合研究所，2018：42）、新たに冷房装置などの設備に投資する必要がある酒蔵もあったこと（嶋，2007：42）、次に、多くの酒蔵では原料米と酒質の関係に関心が低く、原料米を粗悪でも低廉なものや運賃のかからない所から寄せ集めて酒造りをおこなっていたことである（石本，1968：850-851）。酒造りを吟醸造りの「淡麗辛口」へ転換するには、原料米を酒造好適米の「五百万石」に切り替えることに加えて、精米歩合を少なくとも70%以下にまで下げる必要があったため²⁰、当時の級別制度下では製造コストの上昇に伴う利益の減少が懸念された。そこで、多くの蔵元は「こんなにコメを削ったんじゃ採算が合わない」などと、経営上の不安から強い反発を表明した（朝日新聞，2001）。

酒造原料米の使用が制限され、醪に醸造アルコールや糖類などを添加した三倍增醸酒が全盛であった1955（昭和30）年代から、石本酒造では独自に「淡麗辛口」の酒質を追求して吟醸造りの「越乃寒梅」を完成させていた。1967（昭和42）年には月刊『酒』の編集長で無類の酒通として知られた佐々木久子が、「越乃寒梅」を「すっきり飲めるのに余韻が残る」などと絶賛した（新潟日報a，2013）ことがきっかけとなり、「越乃寒梅」は「幻の酒」としての名声を高め、1980（昭和55）年頃から広がった地酒ブームに先鞭をつけたのである。

しかし、石本酒造の「越乃寒梅」に対して多くの蔵元は、「あれは別格だ。同じタイプを造っても売れるかどうかわからない」などと二の足を踏んだ。その後、県醸造試験場の指導を受けて「淡麗辛口」へ切り替えた酒蔵の業績が伸びてくるにつれて、次第に「指導してほしい」と申し出る酒蔵が増え始めた（嶋，2007：96-97）。こうして当初は強く反発していた蔵元も、吟醸造りの「淡麗辛口」へと酒造りを切り替えるようになり、1965（昭和40）年代後半から1975（昭和50）年代前半にかけて、県内の日本酒は「淡麗辛口」に急激に変わっていったのである（嶋，2007：43）。

3.2.4. 「新潟県の独自の日本酒」への試行錯誤のまとめ

上述のように、新潟清酒産業は時代とともに徐々に変貌を遂げてきた。特に1960（昭和35）年代から1970（昭和45）年代にかけて、県内の酒造関係者は、高度経済成長期を迎えて消費者の嗜好がすっきりとした味にシフトするとともに市場環境が激化するという、その時代的変遷に立ち向かうべく多くの試行錯誤を重ねてきた。例えば、これまでと同じように灘の濃醇な日本酒を模倣するのか、それとも「新しい日本酒」を開発するのか、もし「新しい日本酒」を開発

²⁰ 米の表層部には蛋白質や脂肪が多く含まれており、これらの成分は日本酒の色や香味を劣化させて、酵母や麹カビの生育を過度にすることから、とりわけ吟醸造りでは高度な精米が必要となる（秋山，1994：51）。

するとすればどのようなものを醸せば良いのかなど、多面的な観点から選択肢を選んできた。「新しい日本酒」の開発としては、県醸造試験場が1970（昭和45）年に「あかい酒」を新たに生み出し、日本醸友会技術賞や中小企業庁長官賞を受賞した一方で、酒造関係者から「伝統破壊だ」と攻撃を受けた（嶋，2007：80-86）。また、1980（昭和55）年には洋風化しつつある日本人の食事に合わせて、爽やかな味わいの「越の風」を開発したものの、「日本酒は洋風料理に合わない」という当時の固定概念が災いして売れ行きは芳しくなかった（嶋，2007：87-89）。

こうしたさまざまな試行錯誤を重ねた帰結として、新潟清酒産業は灘の濃醇な日本酒を単に模倣することを放棄して「新潟の水と米」を使用する「新潟県の独自の日本酒」にたどり着いたのである。後述するが、1985（昭和60）年に県酒造組合によって「新潟の米」、「新潟の水」、「新潟の人」という「オール新潟路線」が発表された。つまり、「新潟県の独自の日本酒」とは、これら3つの要素によって醸造された酒であるというアイデンティティが確立されたのである。

また、県醸造試験場は、新潟清酒を付加価値の高い日本酒へ転換させるには、いち早く吟醸造りの「淡麗辛口」に取り組んでいた石本酒造の酒造りが道しるべとなると考えたが、なかなか普及させることができなかった。しかし、やがて高度経済成長期を迎えて国民の生活が豊かになってくると、酒質に対する嗜好をすっきりとした味にシフトさせた消費者が、吟醸造りへ転換した酒蔵が醸す「淡麗辛口」の日本酒を高く評価するようになった。このような状況を目の当たりにした多くの酒蔵は一斉に「淡麗辛口」の酒造りへと舵を切ったのである²¹。すなわち、石本酒造の「越乃寒梅」が1980（昭和55）年頃から始まる「地酒ブーム」に先鞭をつけたのち、吟醸造りへと切り替えた新潟清酒産業から生み出された「淡麗辛口」が全国で販売量を伸ばし、「酒は新潟に限る」と云われるまでになり、その存在感を増していったのである。

3.3. 新潟清酒産業のコミュニティー

これまで述べてきたことをまとめると、新潟清酒産業は、醸造技術の近現代化という土台の上にさまざまな試行錯誤を重ねた結果、「新潟県の独自の日本酒」としての「淡麗辛口」に到達することができたという図式が成り立つと考えられる。このことは、上述した県醸造試験場による「米」の開発や「水」の研究、関係者の助言のみに因るものではない。さらに、新潟清酒産業には、醸造に関する意見交換、酒造技術の交流や習得などに取り組むコミュニティーが早い段階で確立されてきた。それが、「淡麗辛口」という酒造りが県内の酒蔵で共有化されるうえで重要な役割を果たしている「新潟清酒研究会」と「新潟清酒学校」である。

3.3.1. 新潟清酒研究会

新潟清酒研究会（以下、酒研）は、県内の酒蔵に勤務する若手の大卒技術系職員を中心に組織された自主的な技術交流組織である。同研究会は、県内の若手技術者をほぼ網羅し、講習会・

²¹ DiMaggio and Powell (1983) による「模倣的同型化」。

講演会などによる技術交流に加えて、部会活動、研究成果の発表会、広報誌「酔朋」の発行など、その活動は多岐にわたっている（伊藤，2000：232）。

設立の背景

1965（昭和40）年代後半より、県内の酒蔵にも技術系職員として大学卒業者が就職するようになった。しかし、長年にわたり出稼ぎの杜氏と蔵人集団が酒造りを支えてきた酒造業界では、専門家を目指す若い酒造技術者の位置づけが明確になっていなかった。このため、大学で専門的な技術や知識を学んできた若い酒造技術者たちは、杜氏を頂点とする蔵人集団の中に入り込む余地がなかった。さらに、業界内で意見や情報を交換する場を持たず、あるいは企業内では相談できる仲間もいなかったために、その力を発揮できずにいた（嶋，2007：35-36）。

こうした姿を見た嶋は、若い酒造技術者たちを「自由に研究し交流する研究会」として組織化するという構想を思い描いた（嶋，2007：36-37）。しかし、県醸造試験場がこのような研究会を立ち上げたのでは官制の組織となってしまう、若い酒造技術者たちが本当の力を発揮できないと考え、「岩船郡関川村に平田大六さんを訪ね、彼の家に泊まり込んで、いろいろでたき火をしながら酒を酌み交わし、方策を話し合った」（嶋，2007：131）。

設立と年齢制限

嶋が蔵元に呼びかけ若い酒造技術者たちを説得した結果、多くの賛同が集まり、1973（昭和48）年7月に酒研が設立された（嶋，2007：132）。初代の会長に大平昭作（緑川酒造）、幹事長には平田大六（大洋酒造）が就任している。その設立にあたり、「会員相互の親睦」と「技術的伝統の継承」という2つの柱が掲げられた（酒研・会則：第四条）。また、若い酒造技術者ができるだけ自由に気軽に発言と活動ができるように、と正会員の年齢を50才以下にすることが規約化された（酒研・会則：第六条）。

酒研の活動

設立時の酒研では原料、製造、出荷管理の委員会が設置された。その後、1976（昭和51）年にプロジェクトチーム活動に切り替えられ、さらに1989（平成元）年からは原料米、きき酒、吟醸の部会を設けて活動している（酒研，1993：4）。酒研の主な活動として、1976（昭和51）年6月に「清酒製造業における排水処理の手びき」を発刊したこと（酒研，1983：3，20）、1980（昭和55）年には県醸造試験場の指導を受けて肉食に適する新しい日本酒の「越の風」を開発して新潟県技術賞が授与されたこと（酒研，1983：3，21）、などがあげられる。

酒研のこのような活動に会員が共同して取り組むことを通じて酒蔵の壁を越えて情報が交換され、次第に仲間意識が高まっていった。こうした雰囲気の中で、吟醸造りの技術体系が伝播するにつれて、「淡麗辛口」へ方向転換する際に経営上の大きな課題であった精米歩合についても、酒蔵の間で精米歩合を下げる競争が始まった（朝日新聞，2001）。

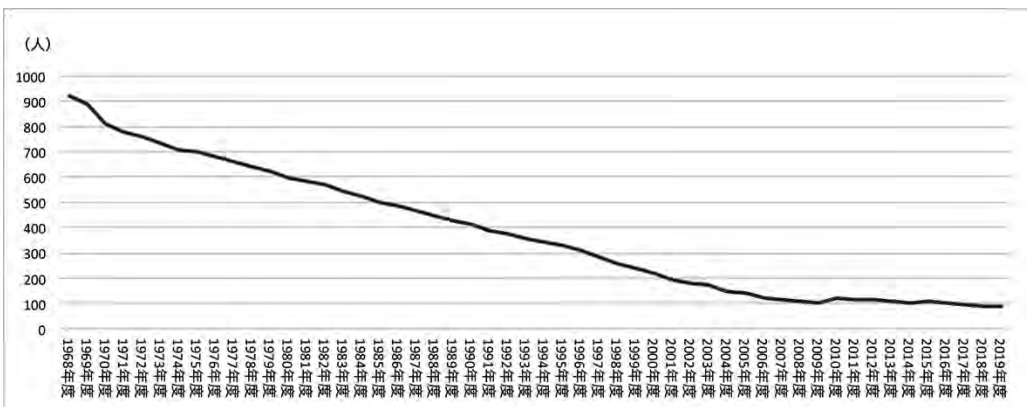
3.3.2. 新潟清酒学校

出稼ぎ労働の減少に伴う杜氏や蔵人の高齢化・後継者不足により、酒造技能者の確保が難しくなっていくことに県内の酒造業界は強い危機感を抱いていた(県酒造組合小史編さん委員会, 2003)。そこで県酒造組合は、1984(昭和59)年に酒造技能者の育成と技術伝承のための専門教育機関として新潟清酒学校を開校して、初代校長に県醸造試験場を退職した嶋が就任した。

設立の背景

1961(昭和36)年に農業基本法が制定されて大部分の農家が兼業化し、農村の労働力が東京や大阪などの都市部へ流失した。新潟県においても、1971(昭和46)年の農村地域工業導入促進法に基づき農村に工業団地が造られると、進出してきた工場に働きに出る若年層が増えて冬季の出稼ぎが激減し、酒蔵で酒を造る人材を確保することが難しくなってきた。加えて、杜氏が高齢化して減少し(図表-7)、従来の杜氏制度では酒造りの技術と技能の継承が難しくなっていくことに県酒造組合は強い危機意識を抱いていた。しかし、そのほとんどが中小企業である県内の酒蔵が灘や伏見の大手酒造メーカーのように自社内で従業員を育成することには無理があった。そこで、斎藤吉平(麒麟山酒造)を中心として酒造技能者を育成する専門教育機関を設立するプロジェクトが立ち上げられた。嶋は酒蔵の枠を超えて技能を修得するという教育システムに関する意見書を提出した(嶋, 2007; 県酒造組合小史編纂委員会, 2003)。

図表-7 「越後杜氏」の人数の推移



出所：1968年度(BY)～2008年度：新潟県酒造従業員連合会主催 自醸清酒品評会の資料より。

2009年度：新潟県酒造従業員組合主催 自醸清酒品評会の資料より。

2010年度～：越後流酒造技術選手権大会の資料より。

新潟県酒造組合の提供資料より筆者作成。

新潟清酒学校の概要

新潟清酒学校は、あくまで県産酒を造るために、「酒造技術の基礎を習得させ、将来の幹部技能者として、各酒蔵の中核となって活躍することが期待される技能者を育成する」ことを目的としている。定員は毎年20人である。応募資格は、①新潟県内の酒蔵に通年雇用されている2年以上勤務した者で企業主が推薦した者であること、②原則として満35歳以下であること、③高等学校卒業程度の学力を有する者であること、とされた。修業期間は3年とし、1年間に17日程度、月に1日～2日程度通学して年間約100時間にわたり、醸造学の基礎知識、酒造りの技術のほかに、監督者に必要な知識など幅広い分野を学ぶ。なお、その指導に当たるのは、県醸造試験場の研究員や酒研の会員などである(嶋, 2007)。

このようにして、県産酒の統一的な酒造りの技能を習得した新潟清酒学校の卒業生は500人を超え、県内の酒蔵のおよそ40社で杜氏として活躍しており、新潟の酒造りの屋台骨を支える大きな力となっている。卒業生の間では同窓会や学校祭を通じて活発な情報交換が行われ、世代や酒蔵の枠を超えた人間関係が形成されて、県内の酒造技能者の中心的なネットワークとなっている。

3.3.3. 新潟清酒産業のコミュニティーのまとめ

1970(昭和45)年代から1980(昭和55)年代に、「酒研」と「新潟清酒学校」という組織がそれぞれ立ち上げられ、新潟清酒の酒造技術に関する情報が交換され、若年層の人材を確保することもできた。さらに、酒造技術を酒蔵独自のものとしてではなく、その技術やノウハウをシェアすることで、より一層新潟清酒産業の結束を固めることができ、併せて新潟県内の酒造技術を統一的に向上させることもできた。これらのコミュニティーでは、新潟清酒学校における「学習効果」²²は無論のこと、コミュニティーとしての「調整効果」²³や酒造関係者同志の「適用的期待効果」²⁴も発揮しており、特定の認知、文化や構造が社会的に埋め込まれた²⁵。結果、新潟清酒産業における「淡麗辛口」というアイデンティティがさらに強化されたと考えられることができる。

こうして、醸造技術の近現代化という土台の上に、新潟清酒産業はコミュニティーを通じて多くの試行錯誤を重ねてきた。そのような活動を通じて、県内の酒造業界に「新潟県の独自の

²² 反復して学習すれば、より効率的になる概念である。ただし、逆に言えば、ルーティンや単純作業に定着し、外部の新しい機会を無視することになる可能性もあり、組織学習の領域で議論されている。経路形成における「学習効果」については、Sydow et al (2009: 700)を参照されたい。

²³ より多くの行動者が特別な制度を採用して適用すればするほど(例えば、組織の規則、ルーティンなど)、これらの行動者の間の相互作用はより効率的になり、予測可能になり、反応を事前に考えることも可能になる。経路形成における「調整効果」については、Sydow et al (2009: 699)を参照されたい。

²⁴ 個々人は他人からの期待に応じて変化すると想定され、(社会的帰属意識、または「最終的に勝ち組になりたい」という欲求がよく挙げられる)、他のものではない特定の製品やサービスを好むと予想される人が多ければ多いほど、その製品とサービスがより魅力的になり、また使用する者はしばしば正確な選択について確信ではないため、他の人と同じような物事を好むことに対して報われると感じるとされる。経路形成における「適用的期待効果」については、Sydow et al (2009: 700)を参照されたい。

²⁵ Zukin and DiMaggio (1990) pp.15-23.

日本酒」という共通認識が次第に埋め込まれ、「淡麗辛口」への道が形作られていったのである。

3.4. 「オール新潟路線」：「淡麗辛口」というアイデンティティの確立

上述のように新潟清酒産業では、醸造技術の近現代化という土台の上にさまざまな試行錯誤、そしてコミュニティにおける意見交換やノウハウのシェアなどが積み重ねられてきた。県酒造組合では1980（昭和55）年から1985（昭和60）年にかけて協議した末に「オール新潟路線」を発表した。そこでは、新潟清酒とは、新潟の「軟水」を生かし「五百万石」を原料として越後杜氏が醸す清酒、すなわち「新潟の水」、「新潟の米」、「新潟の人」からなる吟醸造りの「淡麗辛口」とであると定義している（嶋，2007；小野，2019：25）。こうして新潟清酒は、「淡麗辛口」というアイデンティティを確立したのである。

4. 結論

本稿では、新潟清酒産業が近現代化するプロセスを通じて、「淡麗辛口」というアイデンティティがどのように形成されてきたかについて、新潟清酒産業（史）に関する書籍、文献などに基づき描き出してきた。繰り返しになるが、歴史的記述をまとめると以下のとおりである（付録-2）。

酒造産業は江戸時代から次第に発展し、越後地方からは農業や漁業ができない冬季に酒造りの季節労働者として関東地方を中心に出稼ぎに出かけていた。明治期に入ると越後杜氏は徐々に組織化され始めた。国立醸造試験所による酒造新技術が全国に普及してますます激しくなる産地間競争に立ち向かうために、県内の酒造業界は1924（大正13）年に県醸造試験場の設立を働きかけた。県醸造試験場では、醸造法の向上を図るとともに、「米」の開発や「水」の研究に取り組み、新潟清酒産業（及びその醸造技術）の近現代化に大きな役割を果たしてきたのである。このように、県醸造試験場の設立は、新潟清酒産業及びその後徐々に形成される新潟清酒の「淡麗辛口」というアイデンティティにとって、重要な出来事（キー・イベント）である²⁶。

醸造技術の近現代化が成し遂げられたのち、新潟清酒産業は「新しい酒」の開発という試行錯誤の段階に踏み込んだ。例えば、灘の濃醇な日本酒に近づけるために新潟の軟水を硬水に近づけようとする研究や醪に甘酒やブドウ糖を添加する試行もあれば、「あかい酒」など新製品を開発する取り組みもあった。しかしどの試みも芳しい結果には結びつかなかった。こうした試行錯誤を繰り返す中、東北大学の研究者から助言を得たことも契機となり、県醸造試験場は新潟の酒造りを吟醸造りの「淡麗辛口」へと大きく方向転換した。

²⁶ Sydow et al. (2009) によれば、組織や産業などにおける「経路 (path)」の形成とは、未だ明確に形成されていない時期に（多くの選択肢から）一つの重要な決定がなされ、その後「自己強化メカニズム (self-reinforcing mechanism)」と「ポジティブ・フィードバック (positive feedback)」が始動し、「経路」が「徐々に狭く (progressively narrowed)」形成されていくプロセスのことである。その「重要な決定」が採択された時点は、その経路形成を研究する研究者に「重大局面 (critical juncture)」と呼ばれる。

当時、県内には1955（昭和30）年代から独自に吟醸造りの「淡麗辛口」に取り組み、地酒ブームに先鞭をつけた銘柄（「越乃寒梅」）を醸した酒蔵（石本酒造）があった。石本酒造の吟醸造りの「淡麗辛口」という酒造りは、後に県内の酒蔵が模倣するようになった。

全国の本酒出荷量が1973（昭和48）年をピークとして以後は下降線をたどった。しかし新潟清酒は、地酒ブームも幸いして1996（平成8）年まで出荷量が伸び続けるという、まさに逆風にさらされながらも成長を続けることができた。

1970（昭和45）年代から1980（昭和55）年代に、県酒造組合が「酒研」と「新潟清酒学校」をそれぞれ立ち上げたことで、「淡麗辛口」という酒造りが県内の酒蔵で共有化されるうえで重要な役割を果たすコミュニティが形成された。そのことにより、全县で統一的な新潟清酒（やアイデンティティ）をさらに強化することができたと考えられる。

最後に、1985（昭和60）年に新潟清酒とは「新潟の米」、「新潟の水」、「新潟の人」からなるという「オール新潟路線」が県酒造組合から発表され、「新潟県の独自の日本酒」としてのアイデンティティを確立することができた²⁷。1985（昭和60）年はまさに地酒ブームの只中にあり、「淡麗辛口」の日本酒が全国で販売量を伸ばしている時期であった。

Albert and Whetten (1985:264-266) によれば、アイデンティティとは「中心性」、「独自性」、「時間的持続性」の3つからなると定義されている²⁸。「淡麗辛口」の「中心性」は、「新潟の米、水、人」からなるものが新潟清酒であると理解することができる。「独自性」としては、「硬水を用いた灘のような濃醇な日本酒ではなく、新潟の軟水を使用し、越後杜氏の吟醸造りによって生み出された「淡麗辛口」の日本酒」であると理解することができる。そして、最後の「時間的持続性」について、Lamertz et al (2016:799) は「正当的な識別性の獲得を促進する可能性のある1つの構成要素は、歴史を通じて組織分野に存在してきた組織の過去の化身の痕跡を識別して利用する機能である」と指摘している。すなわち、組織的アイデンティティ、または集団的アイデンティティの「時間的持続性」を理解する際には、歴史的に敷衍してきた道を議論する必要があるということである。醸造技術の近現代化から「新潟県の独自の日本酒」、すなわち「淡麗辛口」というアイデンティティを確立するまでの新潟清酒産業の軌跡は、重要な歴史的沿革であり、「淡麗辛口」のアイデンティティの「時間的持続性」を示していると言えよう。

²⁷ 「経路」の形成の議論では、最後に「ロックイン(lock-in)」という重要な時点があり、その時点を通じた後は、その経路が「準決定論的(quasi-deterministic)」で「不可逆的性(irreversibility)」となり、固定状態に入るのである(Sydow et al., 2009)。なお、「オール新潟路線」が示しているように、新潟清酒が上記の3つからなるということは、この県酒造組合の公表により、まさに新潟清酒が「淡麗辛口」としてそのアイデンティティをロックインしたと言える。さらに、21世紀に入る前後から、日本酒の消費市場の変化に伴い、「淡麗辛口」とは異なるバリエーションの酒造りに取り組む県内の酒蔵が徐々に増えてきたことについて、ロックインした新潟清酒のアイデンティティをブレイクアウトする試みと理解してもよいが(Sydow et al., 2009)。現状から見れば、新潟清酒のアイデンティティは「淡麗」にロックインされていると捉えてもよからう(例えば、2004年から開催されている「新潟淡麗 いがた酒の陣」は参考となる)。

²⁸ 厳密にいうと、Albert and Whetten (1985) の定義は「組織的アイデンティティ」の定義である。Lamertz et al (2016) のカナダのオンタリオ地方のクラフトビール産業の研究では、「集団的アイデンティティ(collective identity)」が取り上げられて論じられているが、それは基本的にAlbert and Whetten (1985) の定義に基づいて議論されている。

5. 示唆と限界

本稿の学術的な示唆は、公表データと歴史的記述を併用して、地域の伝統産業におけるアイデンティティの形成を新潟清酒産業の軌跡という形で描き出したことにある。ただし、地域の伝統産業におけるアイデンティティの形成については、それぞれの重要な出来事（キー・イベント）において、（埋め込まれているであろうと、能動的に振る舞っているであろうと）関係者たちがどのように相互作用していたかをさらに詳細に検証していく必要があると思われる。例えば、本稿で取り上げた「石本酒造の『幻の酒』はどのようにして他の酒蔵に模倣されたのか」、もしくは「新潟清酒学校は具体的にどのような形で役割を果たしているか」などについて検討する必要がある。

また、新潟清酒産業の歴史的研究には新制度派組織論に依拠した実証研究が有用であると考えられる。例えば、新潟清酒を「淡麗辛口」へと導いた嶋悌司という人物に焦点を当て、制度的起業家 (DiMaggio, 1988など) というフレームワークから実証的に検証することも将来的な研究課題の一つである。

実践的な示唆としては、新潟清酒産業の歩みを歴史的な事実に基づいて記述したことである。すなわち、経済史や経営史の研究で議論されているように、経済現象は、合理的に理解するというより歴史的に俯瞰する必要があるため (David, 1985, Mahoney, 2000), このようなパースペクティブを通じて経営者やコンサルタントに有益な示唆を提供することができるのである (Sydow et al., 2009)。また、実践的な限界としては、本稿が、新潟清酒の「淡麗辛口」というアイデンティティの形成過程を記述する単一のケーススタディに基づくプロセス分析であるため、他の地域における関連産業あるいは異なる産業の形成にそのまま当てはめることができないことである。

参考文献

- Albert, s., and D.A. Whetten. (1985). 'Organizational Identity'. Research in *Organizational Behavior*; edited by L.L. Cummings and B.M. staw, (1985). Greenwich, CT: JAI Press, 263–295.
- David, P. A. (1985). 'Clio and the economics of QWERTY'. *American Economic Review*, 75, 332–37.
- DiMaggio, P. J., and Powell, W. W. (1983). 'The iron cage revisited: Institutional isomorphism and collective rationality in organizational fields'. *American Sociological Review*, 48, 147-160.
- Lamertz, K., Foster, W. M., Corailoa, D. M., and Kroezen J. (2016). 'New identities from remnants of the past: an examination of the history of beer brewing in Ontario and the recent emergence of craft breweries'. *Business History*, 58(5), 796-828.
- Lee, Y. S., and Shin, W. J. (2015). 'Marketing tradition-bound products through storytelling: a case study of a Japanese sake brewery' *Service Business*, 9, 281-295.
- Mahoney, J. (2000). 'Path Dependence in Historical Sociology'. *Theory and Society*, 29(4), pp.507-548.
- Sasaki, I., and Sono, H. (2015). 'Cultural approach to understanding the long-term survival of firms – Japanese Shinise firms in the sake brewing industry'. *Business History*, 57(7), 1020-1036.
- Sydow, J., Schreyögg, G. and Koch, J. (2009). 'Organizational path dependence: opening the black box'. *Academy of Management Review*, 34, 689–709.
- Wang, C. F. (2019). 'Old Sake in New Glasses: Reframing Japan's National Drink through Global Wine Culture'. *Gastronomica*, 19(1), 79-90.
- Zukin, S., and Dimaggio, P. (1990). *Structures of Capital: The Social Organization of Economic Life*. Cambridge University Press.
- 朝日新聞「地場産業淡麗辛口物語（新潟の世紀：36）」2001年03月03日付。
- 朝日新聞「にいがた酒ものがたり：36 新潟の村祐酒造、個性勝負 甘めの酒で起死回」2013年01月09日付。
- 秋山裕一・熊谷千栄子（1987）『吟醸酒のはなし』技法堂出版。
- 李健泳（2019）「日本酒の韓国市場とグローバル・サプライチェーンに関する研究（浜田和樹博士記念号）」『商学論究』Vol.66（4）， 51-69。
- 石本省吾（1968）「酒」『日本醸造協会雑誌』第68巻第8号， 850-851。
- 伊賀光屋（2006）「職業コミュニティへと取り込まれる課程：杜氏になる」『新潟大学教育人間科学部紀要 人文・社会科学編』Vol.8（2）， 171-182。
- 伊賀光屋（2007）「語りの中の職業コミュニティ —峯村杜氏のインボビ・コード」『新潟大学教育人間科学部紀要 人文・社会科学編』Vol.9（2）， 241-276。
- 伊藤（佐藤）亮司（2000）「流通再編下における酒造業の展開に関する実証的研究」『北海道大学大学院農学部邦文紀要』23（3）。
- 小笠原長宏（1989）「旨さの秘密－米と水－」『麗しき酒－人の歩みとともに－』新潟大学放送公開講座実行委員会。
- 小野善生（2019）「酒造業経営者の変革行動－滋賀県と高知県の中小酒造メーカーの事業変革に関する研究－」『滋賀大学経済学部研究年報』26。
- 岸保行・曾國哲・浜松翔平（2020）「台湾における酒蔵設立と地域再生への取り組み：台中市霧峰農協酒蔵が受け継いだ日本の酒造りの心得と新たな挑戦」『交流：台湾情報誌』Vol.949， 14-24。
- 金桶光起（2013）「特別講演『新潟清酒の特徴』」『工学教育』61（6）。
- 国税庁課税部酒税課（2021）「酒のしおり」(<https://www.nta.go.jp/taxes/sake/shiori-aikyo/shiori/2021/pdf/000.pdf>).

- 佐藤淳 (2021) 『國酒の地域経済学』文眞堂.
- 佐藤直由・猪股歳之 (2012) 「地方都市における季節雇用の変容と現代的課題—丹波杜氏の技術継承に着目して—」『日本都市学会年報』Vol.45, 213-218.
- 斎藤修 (2017) 「日本酒のバリューチェーンと農商工連携」『フードシステム研究』24 (1).
- 佐々木健「酒造用水—その微妙な水質—」3章10節, 前重道雅・小林信也(編)『最新日本の酒米と酒造り』養賢堂.
- 嶋悌司 (2007) 『酒を語る』新潟日報事業社.
- 鈴木芳行 (2015) 『日本酒の近現代史』吉川弘文館.
- 月岡本 (1999) 「研究所・研究室めぐり：新潟県醸造試験場」『日本醸造協会雑誌』94巻3号, 230.
- 独立行政法人酒類総合研究所 (2018) 『新酒の商品知識』.
- 松本春雄 (1961) 『新潟県酒造史』新潟県酒造組合.
- 中村豊次郎 (1999) 『越後杜氏と酒蔵生活』新潟日報事業社.
- 新潟日報a「再興懸ける『王国』」2013年01月01日付.
- 新潟日報b「にいがた地酒考 個性派新商品次々と」2013年01月11日付.
- 新潟県酒造組合 (2002) 『新潟淡麗宣言』.
- 新潟県酒造組合 (2020) 「数字で見る新潟県の日本酒」.
- 新潟県日本酒研究会 (1983) 『新潟清酒研究会設立10周年記念誌』.
- 新潟県日本酒研究会 (1993) 『新潟清酒研究会設立20周年記念誌』.
- 新潟県酒造従業員組合連合会 (1986) 『越後杜氏の足跡—联合会結成20周年記念誌』新潟日報事業社.
- 新潟市歴史博物館 (2008) 『酒蔵～近代新潟の酒造り～』新潟市歴史博物館.
- 新潟県酒造組合小史編さん委員会 (2003) 『新潟淡麗の創造へ—新潟県酒造組合小史—』新潟県酒造組合.
- 八久保厚志 (2007) 「酒造業における経営近代化の嚆矢とその帰結—会津若松産業における会津酒造株式会社の事例」『人文学研究所報』Vol.40, 23-32.
- 浜松翔平・岸保行 (2018) 「海外日本酒市場の実態把握—日本酒の輸出と海外生産の関係—」『成蹊大学経済学部論集』Vol.49, No.1, 107-127.
- 星野太郎 (1968) 「新潟県醸造試験場の歩み」『日本醸造協会雑誌』63巻12号, 1254.
- 堀圭介 (2019) 「酒造労働と徒弟制度」『富士大学紀要』52(1), 1-11.
- 山田聡昭 (2017) 「流通システムの変化と酒造メーカーの戦略」『フードシステム研究』24 (1).
- 吉乃川株式会社ホームページ (<https://yosinogawa.co.jp/>) 2021年6月22日閲覧.
- 湯田浩司・岸保行 (2019) 「『新潟淡麗にいがた酒の陣2019』開催に伴う経済波及効果の分析」『新潟大学経済論集』Vol.107, 37-56.

付録－1 清酒の製法品質表示基準

特定名称酒

「清酒の製法品質表示基準」に定められている酒の表示名。この基準は1989（平成元）年11月に吟醸酒，純米酒などの基準を統一したもの。それまでの特級，一級，二級などの級別廃止に伴って導入された。

特定名称酒は，大きく吟醸酒，純米酒，本醸造に3分類され，原料，製造法によりさらに8種類に分けられる。

それ以外は普通酒と呼ぶ。

清酒の製法品質表示基準

特定名称	使用原料	精米歩合	麴米使用割合	香味等の条件
吟醸酒	米・米麴・醸造アルコール	60%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味，色沢が良好
大吟醸酒	米・米麴・醸造アルコール	50%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味，色沢が特に良好
純米酒	米・米麴	規定なし	15%以上	香味，色沢が良好
純米吟醸酒	米・米麴	60%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味，色沢が良好
純米大吟醸酒	米・米麴	50%以下	15%以上	吟醸造り 固有の香味，色沢が特に良好
特別純米酒	米・米麴	60%以下または特別な製造方法（要説明表示）	15%以上	香味，色沢が特に良好
本醸造酒	米・米麴・醸造アルコール	70%以下	15%以上	香味，色沢が良好
特別本醸造酒	米・米麴・醸造アルコール	60%以下または特別な製造方法（要説明表示）	15%以上	香味，色沢が特に良好

注1) 精米歩合とは，白米のその玄米に対する重量の割合。

注2) 吟醸酒や本醸造酒に使用できる醸造アルコールの量は，白米の重量の10%以下。

注3) 吟醸造りとは，吟味して醸造することをいい，伝統的に，よりよく精米した白米を低温でゆっくり発酵させ，かすの割合を高くして，特有な芳香（吟香）を有するように醸造すること。

出所：国税庁「酒のしおり」，「清酒の製法品質表示基準（国税庁）告示第8号」。

付録-2 歴史的記述

年代と段階	江戸時代から1930年	1930年から1985年	1985年「オール新潟路線」	1985年から現在
	新潟清酒産業の近現代化がなされていない時期	醸造技術の近現代化 1930年 県醸造試験場の設立	さまざまな試行錯誤を経て、アイデンティティが徐々に形成されつつある時期	「淡麗辛口」という新潟清酒（産業）のアイデンティティへロックイン
新潟県の出来事	江戸時代から： 寒造り、「越後の米搗」と呼ばれる越後からの出稼ぎ者（越後杜氏） 新潟港の酒造家が廻船問屋を兼業 近代から： 1911年下黒川で杜氏組合を結成（明治末期の酒造出稼ぎ人の組織化） 1927年新潟県が酒造講習会を主催 1928年新潟酒造従業員組合連合会を結成	(1924年に県内各地区の酒造組合長が「醸造研究所設立に関する意見書」を県知事に提出) 新潟県醸造試験場 ①本県の気候風土に適切なる醸造法の研究 ②県産優良酒造米の調査研究 ③酒造従業員の育成 技術指導：試験研究＝7：3 開発した酒造技術を実地指導、巡回指導、酒造講習を通じて酒蔵へ移植	1957年「五百万石」（酒米）の誕生 1965年「県産酒まつり」と木村教授の助言 1967年石本酒造「越乃寒梅」が幻の酒として高評価 1970年「あかい酒」の開発 1973年新潟清酒研究会の設立 1984年新潟清酒学校の設立	(1980年から5年にわたる協議の結果、1985年に県酒造組合が公表) 1993年「一本メ」（酒米）の誕生 1996年新潟の日本酒出荷量がピーク 2002年「新潟淡麗宣言」 2004年「新潟淡麗にいがた酒の陣」の初開催 2004年「越淡麗」（酒米）の誕生
段階の特徴	豪雪地域の越後（新潟）から、冬季に日本各地の寒造りのために出稼ぎに出る酒男（酒造りの技術者集団）や杜氏が多数存在した。 しかし、「新潟の日本酒」という明確な認識、すなわち、アイデンティティは持ち合わせていない時代であった。 酒造技術の近代化を背景として、新潟の酒造出稼ぎ人が次第に組織化されていった。	国立醸造試験場が開発した酒造技術が全国に普及するにつれて、新潟県の酒造関係者が初めて県産酒を醸造するための体系的・統一的な土台を構築することを企図するようになった。「本県の気候風土に適する醸造法」や「県産優良酒造米」など、「県単位」で酒造技術を向上させることであった。	高度経済成長期や東京五輪などを通じて、日本酒の消費が大幅に増大した。なかでも灘の「しつかりした味とこくのある濃醇な」日本酒が市場を席巻した。 新潟清酒産業は、灘の日本酒を模倣するか、「新潟県の独自の日本酒」の開発に取り組むかを試行錯誤した結果、「新潟県の独自の日本酒」の開発に取り組む道を選択した。 こうした試行錯誤の時期に、若い酒造技術者たちが自由に研究し交流する研究会である「新潟清酒研究会」や、酒造技能者の育成と技術伝承のための専門教育機関である「新潟清酒学校」が設立された。	1980年代からの地酒ブームで新潟清酒の「淡麗辛口」が全国で大ヒットした。 1985年に県酒造組合が「オール新潟路線」を公表して、「新潟の酒造米」、「新潟の水」、「新潟の人」という三つからなる「新潟県の独自の清酒」としてのアイデンティティを確立した。 「淡麗辛口」が全国で大ヒットした地酒ブームは1990年代後半に終焉し、新潟の日本酒出荷量は1996年をピークとして以後は下降線をたどった。 2002年に「新潟淡麗宣言」が採択され、新潟清酒の新たなアイデンティティが示された。
新潟清酒産業の近現代化から「淡麗辛口」というアイデンティティの形成に向けてのさまざまな出来事（イベント）間のつながり		明白な路線は明確に認識されていないものの、県産酒の酒造技術を向上させるという意思を持ち、「県醸造試験場」の設立や「米」と「水」の研究に取り組んだ。その後、「新潟県の独自の日本酒」に向けてさまざまな試行錯誤を重ねた。 選択肢としては、「灘・伏見の日本酒を単に模倣し続けるか」、「新しい日本酒を開発するか」などがあった。 試行錯誤の段階では、灘の日本酒を模倣したり、1970年に「あかい酒」という新しい日本酒の開発に取り組んだりした。 1970年代から1980年代に「新潟清酒研究会」や「新潟清酒学校」が設立された。 県醸造試験場が吟醸造りの「淡麗辛口」を推奨したが、当初は多くの酒蔵から受け入れられなかった。	「新潟清酒研究会」や「新潟清酒学校」のコミュニティーを通じて（高度経済成長期と地酒ブームの中）、「淡麗辛口はいける」という認識が新潟清酒産業の中で共有されるようになった。 県内の酒蔵が酒造りを吟醸造りへと転換した後、新潟県酒造組合によって、新潟の米、水、人という三つの要素として統合され、「新潟県の独自の日本酒」として「淡麗辛口」というアイデンティティが確立された。 1990年代後半に地酒ブームが終焉したが、2002年に県酒造組合は「新潟淡麗宣言」を採択して、新潟清酒産業の新たなアイデンティティとして「新潟淡麗」を提示した。	
全国の出来事	江戸時代から： 幕府の「勝手造り令」と「減醸令」 近代から： 1871年 醸石税（近代最初の酒税システム） 1904年 大蔵省国立醸造試験所（「腐造」に対応のため）	(大きな背景：高度経済成長期、東京オリンピックなどを通じて日本酒の消費が多様化) 1950年中期から 高度経済成長期に突入 1955年から 酒造りの機械化の普及 1961年 月桂冠が四季醸造（大量生産）を開始 1964年 東京オリンピックの開催 1970年 旧国鉄の「ディスカバー・ジャパン」がスタート 1973年 全日本日本酒出荷量がピーク 1980年頃から 地酒ブーム		1990年代後半に地酒ブームの終焉。 2000年には「新潟の酒はいらない」という証言が出て、「淡麗辛口」というアイデンティティに揺さぶりがかけられた……。 To Be Continued…