



新潟大学

日本酒学センター

Sakeology Center , Niigata University

センター報 2018

目次

高橋均センター長インタビュー「センター設立から1年を振り返って」	1
2018年度（平成30年度）活動報告	7
日本酒学センター教員紹介（50音順）	11
平成30年度活動内容一覧	39

高橋均センター長インタビュー 「センター設立から1年を振り返って」

2019年5月14日

聞き手：田村明子・澤村 明

——— 日本酒学という話を初めて聞かれたときの、その思いは？

高橋 それはびっくり以外の何ものでもありませんでした。日本酒学というものが成立するかどうか全く見当が付きませんでした。私が一番大事に思ったのは、やはり若い先生がたが一心発起して、学部を超えて、融合的学問形成に挑戦するという。つまり、そういう若い人たちが本学を動かし始めようとしているのかなという印象です。

その後は、理事という立場で、どうしても頑張ってもらいたいと夢中で肩入れした感じはありません。簡単に言うと、私でできるものだったら、何でもするから頑張ってもらいたいというか、そういう取り組みをしてきた気持ちではあります。どこまで役に立ったかは、評価は後でついてくるでしょうけど。学長もまったく同じだと思います。若い人からの提言を聞いて、これはということが進められてきた。高橋、お前ももっと頑張れということだと思います。

——— 基本的には鈴木先生と岸先生の2人が頑張っていますから。

高橋 そうですね。はい。それで、こうやって日本酒学センターができますと、後は、それをどうやって組織化していくか。日本酒学センターとして専任の教員が必要となるでしょうし。その辺は他の理事とも意見調整しながら、資源としての人材的、資金的な支援も併せて計画を練っていかないといけないと思います。それも、ある意味で可及的速やかに実質化していかないといけない。

——— 日本酒学センターは昨年4月1日に開設ということで1年を振り返っていただいて、センター長としての感想をお聞かせいただければ。

高橋 まず大事なことは、「日本酒学」なるものを本学、新潟県酒造組合、そして新潟県が三位一体となって創生したということです。その上で、一番びっくりしたことは、やはり新潟を問わず、それに対する全国的な反響だと思います。ここまで、私も新潟とお酒に関するつながりは意識として当然持っていましたけれども、この日本酒学センターの発足、そこへ至る道のりも含めて、これまでに全国的に注目を引くとは。「おお、新潟が立ち上げたか」「先を起こされたか」ということをよく聞きましたので。これは今後、本学、ひいては新潟の立ち位置というか、新潟の見せる化につながると同時に、本邦において、アカデミアというレベルでも日本酒に特化した学問の発展をリードしていける点では、正直、驚いているというのが本音です。

——— よそから言われたということを今伺いましたけれども、ほかの国立大学ですか。

高橋 はい、そうです。例えば、文科省の事業説明会なんかで、研究担当理事が集まりますが、近隣とか、私の知っている先生方からも、よく言われましたね。正直言ったら、「よく立ち上げられましたね」「よく決断をしましたね」と。

例えば、伏見とか灘とか、そこには、もちろん、それぞれ京都大学、神戸大学がありますが、新潟に先を越されたという感が強いのではないのでしょうか。

多少なりとも勉強して分かったことは、新潟のお酒の生産量は伏見や灘に及ばないまでも、銘柄として良いものを造ってきたということがあって、淡麗などは新潟が発祥だとか。また、ここしばらく伸びてきている海外の輸出も、新潟が上位を走っているとか。日本酒学立ち上げの背景としていい話ですよ。

——— 1年やってきましたけれども、一番印象に残っていることはありますか。

高橋 もちろん発起に携われたことが一つ。もう一つはすぐにでも、若い人たちがボルドー大学を相手に交流協定を結ぼうとしたこと。それがとんとん拍子で。フランスは日本に古くから興味があるのかどうかはともかく、ボルドー大学が、我々の要請に応じて協定を結んでくれ、早速、共同研究しましょうという反応。それも発足して、立ち上げて、あつという間の話ではないですか。

—— ええ。

高橋 日本酒学、そしてセンター創設、さらに日本酒学研究会も立ち上げて、そのリーダー的な出発をしたというのは、何にも増して素晴らしいことだったのではないのでしょうか。つまり、本邦における日本酒学の優先権を獲得したといえますよね。

私は、もちろん立ち上げが一番うれしかったことと、その反響もうれしいのですけれども、対外的にボルドー大学と一緒にやりたいということで、日本酒に突っ込んでくる姿勢。新たなものを日本酒に期待して、とにかく何か将来への可能性や価値観へのこだわりというか、そのような強い意識が見え隠れするところが、これまた、すごくうれしかったです印象的です。

—— 今、ボルドーの話が出ましたが、ボルドーに行っていたら。

高橋 とても楽しかったですね。私は、日本酒もよく分からないし、ワインの味などもよく分からないのですが、ボルドー大学は、日本酒から何かを学んで、まさに日本酒みたいなものを、ワインと同じように発展させるのか。あるいは、ワインと日本酒の共通性を持って、ワインをさらに進化させるのか、そのあたりはともかく、かなりピュアに日本酒そのものに興味を持っていると感じましたね。

その一方で、ボルドー大学も多くのワイン農家との相互支援という形で強い結びつきがあると聞きましたから、フランスにおける日本酒造りも含めて将来の展開を見通しているのかもしれないですね。

—— 農学部の鈴木先生が、ボルドーと共同研究を始めましたが。

高橋 そうですね。無理にスタートしてもらったつもりはなかったのですが、鈴木先生はそれだけの覚悟をもってボルドーに向かったと思うので、県の醸造試験場とも共同して、彼に何とかなるようお願いしました。日本酒と微生物学という分野で共同研究を開始すると聞いております。

—— そうしますと、今年度以降、また、広げていくというか、発展させなければならないのですけれども、センター長として、こういう方面というものがあれば。

高橋 これは学長指導下となるでしょうが、これだけ外に認識してもらっていること、併せて、今後への大いなる期待もあると思うのです。ですから、新潟大学の見える化においては、日

本酒学ということに関しては可能な限り資源（人的、資金的）を投入して育てていくのが大事だと思います。新たな人材の増加とか、優秀な人材を本学に呼び寄せるとか、大学院のプログラムの特化とか、併せて、民間、県をも取り込んで、日本酒学を新潟大学というアカデミアの中の1つの柱にしていくということを、ここ1、2年かけて取り組まなければならないと思います。

——— 大学の柱の1つに。

高橋 はい。

——— 鹿児島大学の焼酎・発酵学教育センターに行っていたら、山梨大学のワイン科学研究センターから講演に来ていただきました。

高橋 そうですね。日本酒学は学生からの反響がものすごく強い。昨年、教養的な科目としての講義ですが、800人を超える聴講希望者をやっと300人に抑えてのスタートとなりました。2年目の今年も、その状況は全く変わりませんでした。今後は、講師を含めたつながりとか、日本酒学の中にワインや焼酎を仲間に取り込むとか。日本酒学がどういう科学研究に発展していくのか。農学部に関連の醸造学のみならず、文化や歴史を含めて真に広範な学問的取り組みが求められます。日本酒学と銘打った全国的研究会がいずれは学会へと育てて欲しいですし、そこで、ワイン学や焼酎学などとの連携的環境を築いていけば、これまで以上に特化した学問体系として進化、発展させることができるでしょう。

——— ちなみに、鹿児島大学に行かれたときは、懇親会か何かあったと思いますが、そこではやはり焼酎だったのですか。

高橋 焼酎ですね。私はお湯割りでした。翌朝、私たちはひとつの歴史ある焼酎の蔵を訪ねたのですが、その蔵では、来年からでも日本酒も手がけていきたいと言っていました。現在、日本酒をつくっているところはゼロなのでは。

——— 今後に向けて、こんなことをやったらいいんじゃないかというアイデアをお聞きかせください。

高橋 アイデアとは言えませんが、先ほど言ったように融合から出発していますので、醸造学とか、それに関する微生物学とか、いろいろあると思いますね。それらは、もちろん、大事な

のですが、併せて、歴史、文化、経済、観光、さらに健康や幸福などについても頑張っ欲しいです。日本では理系、文系とかいわれますが、そのような認識を飛び越えて、ひとつの大きな固まりの学問として育って欲しいです。

そして、とりわけ、外に向けて、特に欧米に向けて、日本のお酒をこれからどんどん発信するという観点では、ワイン同様、日本酒とテロワール、日本酒と食、さらには健康や幸福とは何かとかの展開が極めて重要と考えられます。そこでは、文理融合とは何かがまさに試されます。

——— そうですね。ぼちぼちと、日本酒の醸造学ではない研究の方が出てきているので、集められれば。

高橋 あともうひとつ、すごいなと思ったのは、教育学部の先生がご指導なさったと思うのですが、日本酒学センターのロゴ。あれも、ひとつの、もしかしたら最初の日本酒学センターの優れた業績だと思います。上手にできましたよね。素晴らしい。私には、デザイン学を超えて、数理データサイエンスの妙を彷彿させるものでした。

日本酒学には、酒造りがそうであるように、学問としての醸成期間が必要不可欠です。その醸成期間ですが、ジャンボジェット機が離陸するわけではありませんが、少し長めのランウェイを想定しています。まず、日本酒学を基軸とした融合大学院の早期開設を決めました。研究は大学院とその学生なくしては成り立ちません。それと、先にも述べましたが、資源（人的、資金的）を投入です。あまり性急にそれ論文だ、業績だけではなくて、決してのんびりしてはいられません。全体的な研究体制づくりを検討しながら進めた方がいいと思っています。そうそう、アメリカの UC Davis との大学間協定も検討中で、これも研究体制づくりのひとつですね。

——— お酒でいうと長期熟成を目指して。

高橋 そうですね。そんな感じですかね。空に飛び立とうとしている飛行機が、紙飛行機ではあるまいし、そう軽いはずがありません。

(終)

2018年度（平成30年度）活動報告

今年度4月に設置した研究推進機構附置新潟大学日本酒学センターは、日本酒学に関する「教育」「研究」「情報発信」「国際交流」の4つを柱に、活動をおこなってきた。日本酒学センターには、全学部から50名を超える教員が集まっており、4月と11月には教員集会を開催し教員間で活動内容の共有をおこなった。また、日本酒学に関する取り組みをおこなうために、新潟大学、新潟県酒造組合、新潟県の3者で運営委員会を組織して、活動をおこなっている。

今年度の活動状況を4つの柱ごとに報告する。

教育

➤ 日本酒学A-1, A-2, Bの開講

Gコード科目として日本酒学A-1, A-2, Bのそれぞれ1単位の講義をセンターの教員が中心となって開講した。日本酒学A-1（第1ターム）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（第2ターム）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。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。日本酒学B（第4ターム後の集中講義）では、日本酒の理解を深める実践的な講義をおこなった。

研究

➤ 日本酒学シンポジウムの開催

8月3日には、「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。

➤ セミナー開催

日本酒学センターの研究ネットワークを構築するために、外部の講師を招いたセミナーを開催してきた。第1回目は、11月10日に名古屋大学ニコラ・ボーメール准教授を講師にお招きし、

「日本酒：日本固有の歴史、文化の地理学 (Le sake une exception japonaise)」をテーマにセミナーを開催した。第2回目は、12月27日に山梨大学ブドウ・ワイン科学研究センター長の奥田徹教授をお招きし、「山梨大学ワイン科学研究センターの取り組み」と題したセミナーを開催した。

また後述する日本酒学研究会の発足に合わせ、平成31年3月8日に名古屋大学文学部研究員の畑有紀研究員による講演「酒と菓子の優劣争い『酒餅論』と江戸の酒—擬人化される酒をめぐって—」を実施した。

➤ 日本酒学研究会の立ち上げ

県内外の日本酒学の研究者ネットワークを構築するために、平成31年3月8日に学術団体・日本酒学研究会を発足させた。酒類総合研究所・理事長の後藤奈美先生を会長に選出し、日本酒に関する研究者ネットワークの構築に向けた取り組みをスタートさせた。

➤ 鹿児島大学「焼酎学講座」訪問

平成31年3月4日には鹿児島大学を訪問し、農学部の焼酎学講座を視察し、意見交換をおこなった。

情報発信

➤ 新潟大学公開講座「日本酒学ことはじめ」

「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、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。

平成31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。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。

➤ 文部科学省企画展示および「新潟大学『日本酒学』体験講座」

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。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大副会長による「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、金桶場長からさ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。

▶ 外務省主催『地域の魅力発信セミナー』

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。

▶ 各地で実施した日本酒学の紹介講演及び体験講座の実施

日本酒学センターの開設以降、各地で日本酒学についての講演および体験講座を実施してきた。上記の体験講座とは別に、産学連携課が主催した佐渡での地域懇談会で日本酒学の概要を講演した。また、にいがた産業創造機構(NICO)やJR東日本と連携し、東京表参道のネスパスや新潟駅構内のKm0 Niigata Labo(キロメートルゼロニイガタラボ)で日本酒学の体験講座を実施してきた。

▶ 日本酒学センター公式ロゴマークの制作

日本酒学センターの公式ロゴマークの制作をおこなった。センターのメンバーでデザインを専門にしている教育学部の橋本学准教授に依頼し、複数のロゴマーク候補を作成してもらい、その中からセンター教員の話し合いで最終案を一つに絞り込んだ。現在、公式ロゴマークの決定のための最終調整をおこなっている。

国際交流

➤ ボルドー大学との連携協定締結

ボルドー地域への視察とボルドー大学 ISW への訪問の成果が実り、平成 31 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 : ISW)と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。本協定が、本学の今後の学術・学生交流の拡大のみならず、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第一歩となることが期待される。

日本酒学センター教員紹介
(50 音順)

凡 例

氏名 (ローマ字)

所属学系 (担当部局) ・職位

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成 30(2018)年度の研究業績等》

阿部 和久 (Abe Kazuhisa)
自然科学系 (工学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》
《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

阿部 貴志 (Abe Takashi)
自然科学系 (工学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

私の専門分野は、生命情報学 (バイオインフォマティクス) で、生命科学分野で産出されるゲノムビッグデータから機械学習などを駆使して、効率的な知識発見を行うための手法開発やその応用を行っています。特に、地球環境や生育環境の変化に対する生物多様性の獲得や環境適応プロセスの解明や、環境中に生息する微生物群からの新規有用遺伝子の探索などに取り組んでいます。

様々な環境の微生物叢研究に取り組んできたこれまでの経験を活かし、日本酒醸造過程での微生物叢の違いや、微生物叢と品質との関係などに着目した研究に取り組んでいきたいです。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

有元 知史 (Arimoto Satoshi)
人文社会科学系 (経済学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

私の主たる研究分野は、管理会計という分野です。一見すると日本酒学と関連がない分野のように思われるかもしれませんが、管理会計は、企業経営において、ビジネスとして利益を獲得するプロセスを可能な限り見える化したり、組織で働く従業員の個々の努力が企業全体として一つの目標へと向かうよう調整したりすることを対象とします。

日本酒学は、日本酒に関連するあらゆる学問分野が研究の対象となります。管理会計やコストの観点から、酒造りは、コストをかけるタイミングと売上を獲得できるタイミングに大きな

差があります。また、年ごとの変動も多く、営利企業としての酒造メーカーの研究はとて大きな挑戦だと感じます。さらに、新潟地域の酒蔵は中小企業がほとんどです。管理会計の領域では、中小企業を対象にした研究自体も大きな意義があります。

新潟大学が進める日本酒学は、ビジネスの観点からの日本酒業を研究しそれを企業にフィードバックすることで、地域貢献にも役立つものと考えています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

李 健泳 (LEE Gunyung)

人文社会科学系 (経済学部) ・ 名誉教授 ・ 特任教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

2017 年の日本清酒の海外輸出先の上位 5 位までの順位は、金額では、米国、香港、中国、韓国、台湾ですが、物量では米国、韓国、中国、台湾、香港になっています。金額と物量の順位が異なる理由は、グローバル物流構造と関税が大きく係るためです。特に、韓国の金額と物量の順位の違いは 40% を超える酒・関税という制度的な要因もありますが、日本式の居酒屋で低価格の清酒が多く消費しているためでもあります。韓国では、2000 年代後半に始まった日本式の居酒屋で日本料理や日本の清酒が韓国の若者の間に人気を得て現在進行形でブームが続いています。このような現状を考えると、日本清酒の海外輸出に関する研究では海外物流構造のみならず、関税システムや輸入国の特殊な事情を合わせて考察する必要があります。

企業の競争戦略でよく言われるのは、「いいモノは売れるはずである」考えると、「売れるモノがいいものである」考えがあることです。私は後者の考えに賛同しますが、このような考えに基づいて積極的な関与・観察を行うアクティブ・リサーチによりグローバル物流構造と現地マーケティングの課題を研究して行きたいと考えています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

・ 岸保行・有元知史・張文婷・李健泳、日本酒の海外展開におけるパワー・バランスと安心関係に関する研究—中小酒蔵の「がんばれお父ちゃん」のグローバル・サプライチェーンの事例を中心に—、韓国経営コンサルティング学会、2018 年 4 月 28 日、Soongsil 大学。

- ・伊藤龍史・岸保行・有元知史・張文婷・李健泳, 日本酒の海外展開におけるパートナー関係—朝日酒造「久保田」のグローバル・サプライチェーンにおけるパワーと信頼関係の事例分析—, 韓国経営教育学会, 2018年5月12日, 慶南大学。
- ・清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, 商学論究 (関西学院大学商学研究会), 第66巻第4号, 2019年3月, pp. 51-69。

石塚 千賀子 (Ishizuka Chikako)
人文社会科学系 (経済学部)・特任助教

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

ご縁あって本年度より日本酒学に携わる機会を頂戴し、その奥深さを知るたびに日本酒への愛着を深めております。私はマーケティングが専門です。ですので、日本酒という製品カテゴリーが世代や国を超えて市場で成長する背景に興味があります。例えば、シャンパンの拡大は、19世紀後半にマスメディア、同時期のファッションの拡大、上流社会のパーティ文化と結びつき中産階級に下りて行ったとされています。そして、今では華やかな気分、お祝いという感情と結びつき、祝いの宴席の嚆矢を担います。このように日本酒も、物の流通のみならず豊かな日本の文化をさらに世界に広げることになると確信します。現在、日本酒はどのようなニーズを喚起して、どのようなイメージで広がっているのか、さらに拡大するには、どのようなマーケティング・コミュニケーションが有効なのか、などをテーマに、研究を行いたいと存じます。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

伊藤 龍史 (Ito Ryoji)
人文社会科学系 (経済学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

私の研究テーマは「距離や知識境界をまたいで分散した複数の主体によってなされる①価値共創プロセス、②知識統合プロセス、③組織学習プロセスを解明し、それらの適切なランドス

ケープデザインを探究する」というもので、広くは「経営学」の中に位置付けられます。

このテーマにかかわる主な分析対象としては、ベンチャー企業、創業エコシステム、遠隔サービス、分散型ワーク、バーチャルチーム、ネットワーク組織、複数店舗（拠点）をもつ組織（小売業など）といったものが含まれます。

そのため私の専門分野は、アントレプレナーシップ論（ベンチャービジネス論）、経営戦略論、マーケティング論の3つの領域にまたがっています。

日本酒学センターにおいては、上記の研究テーマや専門分野と関連づけて、主に2つの研究を展開していきたいと考えています。1つは「日本酒ベンチャー（日本酒のマイクロブルワリー含む）」の出現プロセスと発展プロセスの実験的観察で、もう1つは「日本酒と創造性の関係（特に起業チームにおける創造的問題解決能力への影響）」に関する実験的観察です。

研究から理論的な示唆を導き出すのはもちろんのこと、実践的な示唆を得ることも重視しています。

実際、経営学研究では「酒を飲むと問題解決チームにおいて創造性の高い解決策が出てきやすくなる」といった実験結果が得られているなど、酒と創造性の関係は多少なりともあるようです。たとえば、創業率が全国的にも低い新潟県ならではの起業家育成手段として、創造的な問題解決能力を高める効果のある「創造酒」なんてものを酒造と研究室でのコラボレーションを通じて開発できたら面白いと思っています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

伊藤 亮司 (Ito Ryoji)

自然科学系（農学部）・助教

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

伊野 義博 (Ino Yoshihiro)

人文社会科学系（大学院教育実践学研究科）・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

酒造りをする際、〈うた〉は欠かせないものであり、作業の工程のすべてに〈うた〉が必要とされた。唄半給金という言葉があるように、蔵人にとって〈うた〉をうたうことが重要な能力として期待されていた。また、酒と〈うた〉は、宴の文化に代表されるように、日本の文化の基底をなすものとも考えられる。このような、酒と〈うた〉の関係性に着目しつつ、民俗における〈うた〉の有り様について研究をしている。

《日本酒学に関する平成 30(2018)年度の研究業績等》

ウィタカ アンドリュー (Whitaker Andrew)

自然科学系 (農学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

新潟では美味しい日本酒が作れるのは、雪国の大自然環境の影響と考えられます。大雪の寒い気候は、お米の発酵プロセスを上手く行いますし、春から融雪の力ですばらしい天然水やお米ができます。私の研究テーマは積雪量及び融雪のタイミングについてですが、水資源や水循環関係「水文学」という専門です。

直接日本酒学の研究は行っていませんが、つながりが沢山あります。積雪や水資源に関しては、地球温暖化の影響が大きいです。また、日本酒学の授業では海外からのイメージを検討して英語で議論を行います。

《日本酒学に関する平成 30(2018)年度の研究業績等》

岡崎 篤行 (Okazaki Atuyuki)

自然科学系 (工学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

研究テーマ：全国における花街空間の実態と計画論的課題

概要：日本酒を飲む正当な場所として料亭や茶屋があります。料亭や茶屋は花街（かがい）を形成します。現代において、花街はハードからソフトまでの、あらゆる日本の伝統文化を包括的に継承する唯一の場であり、その価値が、文化遺産、観光資源の観点から再評価されています。本研究は、全国の研究者からなる花街空間研究会によって実施しており、全国各地の花街の歴史、景観の実態、マネージメントなどについて調査、分析を行っています。研究成果は、各地での報告会やお座敷体験イベントなどで社会に還元しています。また、地元新潟では、古町花街の会等と共同で、花街文化の継承や景観整備に関わる活動を実施しています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

- ・ 久保有朋・宮島悠夏・岡崎篤行, 花街振興を目的とした一般開放イベント並びに花街建築の公開活用に関する実態-全国 47 か所の花街を対象として-, 日本建築学会技術報告集, No. 57, pp. 833-838, 2018. 06
- ・ 帆苺典子・岡崎篤行・久保有朋, 花街における景観の現状及び修理・修景に係る課題-新潟市古町を対象として-, 日本都市計画学会都市計画報告集, Vol. 17, pp. 299-300, 2018. 11

岡本 圭一郎 (Okamoto Keiichiro)

医歯学系 (歯学部) ・ 准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

日本酒は百薬の長か？複雑な現代社会の渦中にある私たちは、ストレスという不快な状態を避けることはできません。そしてストレスが蓄積すると、気分が滅入ったり、胃が痛くなったり、“健康上の不調”が出てきます。一方、お酒が、私たちのストレスを解消してくれることも知っています。しかしそれは本当でしょうか？もし日本酒がストレスを解消できれば、ストレスがきっかけによって引き起こされる嫌な気分や、痛みを軽減できるのでしょうか？この質問に科学的な答えを見出そうと、モデル動物を用いて、基礎的な立場から調べています。そして限定した条件下ですが、ストレスモデルでみられるうつ様行動や痛みの増大は、日本酒（新潟県産）によって軽減することがわかってきました (Nakatani ら, Biosci Biotechnol Biochem. 2019)。さらに現在、歯学部の他の研究室と共同で、酒粕の生理機能に与える役割について調べています。そして歯の神経にある象牙芽細胞を用いた実験で酒粕のエキスが歯の痛みや修復に関与することがわかりつつあります。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

・Nakatani Y, Kakihara Y, Shimizu S, Kurose M, Sato T, Kaneoke M, Saeki M, Takagi R, Yamamura K, Okamoto K, "Japanese Rice Wine can reduce psychophysical stress-induced depression-like behaviors and Fos expression in the trigeminal subnucleus caudalis evoked by masseter muscle injury in the rats," Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry, 83, pp.155-165, 2019

落合 秋人 (Ochiai Akihito)

自然科学系 (工学部)・助教

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

日本酒は、酒造好適米とよばれる酒造りに適した特有の品質を持ったお米から作られます。このお米の安定的な生産には、病虫害や異常気象などのストレスに対するイネの適応メカニズムを知る必要があります。私たちは、植物の生育に重要な役割をもつタンパク質をいくつか発見し、特にディフェンシンタンパク質に注目しています。ディフェンシンタンパク質は、病原関連タンパク質の一つで、イネに感染するカビの一種であるいもち病菌などに抗菌作用を示します。その機能や役割の解明に向けて現在研究を進めています。この研究が酒造好適米の育種に繋がればと考えています。

また、このディフェンシンタンパク質は歯周病関連菌に対しても抗菌作用を示し、私たちの健康の増進にも機能することがわかりました。こうした成分は、酒粕などにも含まれていると考えられます。将来的には、新しい医薬品素材としての利用や、機能性食品の開発にも繋がることを期待しています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

柿原 嘉人 (Kakihara Yoshito)

医歯学系 (歯学部)・助教

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

私たちは、酒粕の健康に対する様々な効果について研究をしています。そのひとつとして、私たちが着目しているのが、酒粕の骨代謝に対する効果です。丈夫な骨は、良く新陳代謝しており、古くなった部分が破骨細胞によって取り除かれ、骨芽細胞によって新しく作り変えられています。両細胞がバランス良く働くことで、骨の新陳代謝が維持されますが、例えば、破骨細胞が優位に働くと骨密度が低下し、骨粗しょう症のような骨疾患を引き起こします。現在、我が国の骨粗しょう症の患者数は、推定で約1200万人以上と言われており、特に60代以降の女性の割合が高いという傾向があります。骨粗しょう症になると骨折しやすくなり、寝たきりの原因にもなりかねません。つまり、老後を健康に過ごすためには、骨を健康に保つことが大切です。

酒粕には、タンパク質、炭水化物、食物繊維、ビタミンやミネラル以外にも様々な生理活性物質が含まれていることが明らかになっており、私たちは、『それらの成分が骨代謝や骨粗しょう症に対してどのような効果があるのか？』について研究を行っています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

【学術論文】

- ・ Nakatani Y, Kakihara Y, Shimizu S, Kurose M, Sato T, Kaneoke M, Saeki M, Takagi R, Yamamura K, Okamoto K, "Japanese Rice Wine can reduce psychophysical stress-induced depression-like behaviors and Fos expression in the trigeminal subnucleus caudalis evoked by masseter muscle injury in the rats," *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 83, pp.155-165, 2019

【招待講演・シンポジウム】

- ・ 柿原嘉人：骨と酒粕。第1回日本酒学シンポジウム，2018年8月3日，新潟
- ・ 柿原嘉人：酒粕抽出エキスの骨代謝に対する効果の検討。ライス・エキスポ・ジャパン 2nd seminar, 2018年11月19-20日，新潟

岸 保行 (Kishi Yasuyuki)
人文社会科学系 (経済学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

現在、伝統産業の海外展開と新潟の地域創生について、日本酒産業に焦点を当てて研究をおこなっております。

日本酒をキーワードに多角的な研究を展開しており、これまでは、日本酒の海外輸出について、その流通経路や海外向けの製品開発、さらには海外展開による伝統と革新のジレンマなどについて研究をおこなってきました。また、歴史のある酒蔵が海外市場に進出を果たすことで、それが国内の事業活動にどのような影響を与えるか、海外展開と国内事業との相互補完関係についても研究をおこなっております。

最近では、新潟県酒造組合の「2018年新潟淡麗にいがた酒の陣」の経済波及効果の算出をおこない、酒の陣などの地域イベントが地域経済に与える経済波及効果についても試算しております。

日本酒は様々なモノやコトと組み合わせることで魅力を増す新潟を代表する伝統的な文化的製品です。料理や酒器、さらにはツーリズムやイベントなどと組み合わせることで、日本酒の価値が高まります。

新潟が誇る日本酒を中心テーマに据えて研究し、日本酒産業の面白さを発信し、新潟の地域創生に繋がる研究成果を生み出していきたいと思っております。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

- ・岸保行 (2018) 「第3章 グローバル統合とローカル適応の相克ー伝統産業としての日本酒の海外展開への示唆ー」(山田真茂留編著『グローバル現代社会論』文眞堂)
- ・浜松翔平、岸保行 (2018) 「海外清酒市場の実態把握ー日本酒の輸出と海外生産の関係ー」、『成蹊大学経済学部論集』, Vol. 49, No. 1, pp. 107-127.
- ・岸保行 (2018) 「日本酒のグローバル展開とそのグローバルな消費ーワインの消費スタイルに合わせた販路開拓ー」、『日本家政学会誌』, Vol. 12, No. 69, pp. 46-51.
- ・岸保行、浜松翔平 (2017) 「日本酒産業における情報の生成・流通モデルー価値創造のための生産・分類・適合情報ー」、『新潟大学経済論集』, No. 103, pp. 115-129.

駒形 千夏 (Komagata Chinatu)
人文社会科学系 (人文学部)・助教

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

フランス語教育を担当させていただいており、日仏の学生交流にも力を入れています。フランス人学生たちの間でも日本酒学講座への関心はとて高く、フランスで既に定着した日本食ブームが日本酒に親しむ扉を開いてくれていると感じます。

フランスでは近年、ワイン・テイasting講座への人気も高まっています。繊細な味や香りをいかに言語化するのか、参加者たちは楽しみながら専門用語に習熟しつつ、自分独自の表現も磨いています。日本酒の世界でも利き酒など、微妙な味わいの違いを表現し分ける文化があります。こうした食文化を取り巻く言語表現について、調べて考察をしていきたいと考えています。

今年度は、寺尾仁先生の《Le Saké — une exception japonaise》翻訳プロジェクトにお誘いいただきましたので、微力ですが力を尽くそうと思っています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

澤村 明 (Sawamura Akira)
人文社会科学系 (経済学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

今、日本酒は国際的に「SAKE」として広まりつつあります。ぜひ新潟県を世界の「SAKEの聖地」にしたいと願っています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

- ・「日本におけるワイン・ツーリズム研究の展望と課題および酒ツーリズムについて」『新潟大学経済論集』No. 106, pp. 51-58, 2019

城 斗志夫 (Joh Toshio)
自然科学系 (農学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

食品の美味しさと機能性の向上を目的に、主に植物性の食材（キノコ、大豆、玄米、発芽野菜など）や微生物（乳酸菌、麹菌など）を用いて研究を行っています。研究室の卒業生の多く

は食品関連企業に就職し、中には新潟県醸造試験場や新潟県内の酒造メーカーで活躍している卒業生もいます。また、現在、県内の酒造メーカーから2名の社会人博士後期課程学生を受入れており、活発に研究を進めてもらっています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

末吉 邦 (Sueyoshi Kuni)
自然科学系 (農学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

植物が土の中の窒素を取り込む仕組みについて解き明かす基礎研究を行っています。窒素質肥料を与えると、作物はよく生育し、収量も増加しますが、少ない窒素を効率よく吸収・同化し大きく育つ植物を作るという大きな目的に向かって研究を進めています。

日本酒学と私の研究との直接的な関わりはまだありませんが、窒素質肥料と酒米品質との関係に興味を持っています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

杉原 名穂子 (Sugihara Nahoko)
人文社会科学系 (人文学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

杉本 華幸 (Sugimoto Hayuki)
自然科学系 (農学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

私たち応用微生物学研究室は、微生物（主に細菌）の遺伝子・タンパク質・酵素の機能や性質についての基礎的な研究を中心に行っており、私の主となる研究テーマは、酵素・タンパク質の作動機構、および、折りたたみ機構、構造安定化機構の解明です。さらには応用を目指した研究も行っています。その一つとして、自然界からの酵母の分離と育種を行っています。なお、この研究は新潟県醸造試験場との共同研究として進めています。

自然界には多種類の酵母が存在しますが、日本酒製造に使用できるのは *Saccharomyces cerevisiae* です。私たちは自然界から *S. cerevisiae* の分離に成功しましたが、その発酵力は極端に弱く、とても日本酒の製造に使えるものではありませんでした。そこで、清酒酵母との掛け合わせ（いわゆる品種改良）を行い、発酵力の強い自然由来の酵母を育種しました。この酵母を使った日本酒の開発を進めております。詳細につきましては、日本酒が開発された暁に発表したいと思います。

《日本酒学に関する平成 30(2018)年度の研究業績等》

鈴木 一史 (Suzuki Kazushi)

自然科学系（農学部）・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

私たち応用微生物学研究室は、微生物（主に細菌）の遺伝子・タンパク質・酵素の機能や性質についての基礎的な研究を中心に、さらには応用を目指した研究も行っています。その応用研究の一つとして、自然界からの酵母の分離と育種を行なっています。なお、この研究は新潟県醸造試験場との共同研究として進めています。

自然界には多種類の酵母が存在しますが、日本酒製造に使用できるのは *Saccharomyces cerevisiae* です。私たちは自然界から *S. cerevisiae* の分離に成功しましたが、その発酵力は極端に弱く、とても日本酒の製造に使えるものではありませんでした。そこで、清酒酵母との掛け合わせ（いわゆる品種改良）を行い、発酵力の強い自然由来の酵母を育種しました。この酵母を使った日本酒の開発を進めております。酵母の分離源につきましては、日本酒が開発された暁に発表したいと思います。

《日本酒学に関する平成 30(2018)年度の研究業績等》

鈴木 孝昌 (Suzuki Takamasa)
自然科学系 (工学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

光を使った超精密計測システムに関して研究しています。物体の反射光、透過光を利用しますので、いろいろなものを非接触で測ることができ、測定対象は超精密加工された機械部品、工作機械の超精密位置決め、レンズ、ミラーなど光学部品の製品検査・評価、皮膚や眼底などの医療診断、お酒のアルコール濃度や糖度など多岐にわたります。特にお酒は、飲む人の嗜好や体調に大きく左右されるので客観的な評価指数が必要です。光計測が日本酒の評価、さらには日本酒学の発展に寄与できればと考えています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

鈴木 浩史 (Suzuki Hiroshi)
研究推進機構・特任助教

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

曾根 博仁 (Sone Hirohito)
医歯学系 (院医歯 (医学部))・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

- 1) 飲酒の健康、特に生活習慣病、動脈硬化疾患に与える影響に関する研究
- 2) 日本酒ならびに酒粕の食品機能に関する研究

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

高橋 能彦 (Takahashi Yoshihiko)
自然科学系 (農学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

農学部附属農場では実規模の 20a で酒造好適米「五百万石」や「越淡麗」を栽培しています。生産した酒米を原料として近隣の塩川酒造と共同で 2006 年から新潟大学ブランドの日本酒「新雪物語」を製造しています。酒米栽培に関して、減農薬や無化学肥料栽培に取り組んできました。このような取り組みが、大学院プロジェクト「食と農のスペシャリスト養成プログラム」に発展しました。気象変動の増大による農産物の品質・収量に与える影響は深刻になりつつあります。今後とも酒米を含む産米の品質向上に取り組んでいきます。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

武井 延之 (Takei Nobuyuki)
脳研究所・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

田中 咲子 (Tanaka Emiko)
人文社会科学系 (教育学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

私は古代ギリシア美術史を研究領域としています。古代ギリシア時代には、神話や日常の一場面を描いた陶器が人々の生活を彩っていました。こうした絵付け陶器は、主に冠婚葬祭や

シュンポシオン（酒宴）など、いわば特別な機会に用いられ、日常の雑器とは一線を画すものでした。中でも、シュンポシオンで用いられた酒器を飾る図像の社会的意味は、現在私が取り組んでいるテーマの一つです。プラトン『饗宴』の場面にもなっているシュンポシオンは、社会の上層階級が催す神事の一つで、重要な社交の場でもありました。この酒宴用の酒器として、様々な器形が発達し、絵柄もまた用途に沿ったものが選ばれました。これらの酒器は、酒宴参加者同士や絵付師らのコミュニケーションの一手段として機能していたと考えられます。

日本と古代ギリシアとを対比させつつ、酒器をめぐるコミュニケーションの諸相を考察したいと考えています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

田村 明子 (Tamura Akiko)
人文社会科学系 (法学部)・助教

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

法学部でインターンシップ、初年時導入教育、進路相談等を担当しています。日本酒学については、世界的に日本酒 (SAKE) の知名度が上がっているなかで、酒蔵を中心とした業界における杜氏蔵人等の伝統技能専門職および関連職種の人材育成のあり方について関心があります。とりわけ、これまであまり注目されることがなかった女性 (杜氏、蔵人等) の活躍状況やキャリアを形成・継続するためにはどのような課題があるのかなどについての知見を得て、学生の教育、指導にフィードバックできればと考えています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

張 文婷 (Zhang Wenting)
人文社会科学系 (経済学部)・講師

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

近年、中国の日本酒市場は急拡大しています。日本から、多くの日本酒が輸出されるようになったため、急速に市場発展をしており、注目度は高くなっています。そこで、中国の酒類市場の全体像を理解するために、中国の白酒、黄酒、ワイン、ビールのそれぞれの市場の現状について調査し、中国で生産されている日本酒企業の生産・流通・販売の実態を調べ、日本酒の今後の中国市場での普及可能性について研究しています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

- ・有元知史・岸保行・張文婷・李健泳 (2018) 「中小酒蔵の海外展開に関する事例研究—日本酒「がんばれ父ちゃん」の韓国進出を中心に—」, 『SMEs Knowledge Network Portal』.
- ・張文婷・岸保行・伊藤龍史・有元知史・李健泳 (2018) 「清酒の海外輸出動向とグローバル・サプライチェーン」, 『SMEs Knowledge Network Portal』.
- ・伊藤龍史・岸保行・有元知史・張文婷・李健泳 (2018) 「日本酒の海外展開におけるパートナー関係—朝日酒造「久保田」のグローバル・サプライチェーンにおけるパワーと信頼の事例分析—」, 『韓国経営教育学会 2018 年春季国際学術発表大会要旨集』, pp. 461-464.
- ・岸保行・有元知史・張文婷・李健泳 (2018) 「日本酒の海外展開におけるパワー・バランスと安心関係に関する研究—中小酒蔵の「がんばれお父ちゃん」のグローバル・サプライチェーンの事例を中心に—」 『2018 年韓国経営コンサルティング学会春季学術大会・報告要旨集』.

土屋 武 (Takeshi Tsuchiya)

人文社会科学系 (法学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

出村 仁志 (Demura Hitoshi)

人文社会科学系 (経済学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

日本酒をはじめとする酒類と酒類に課される酒税とは切っても切れない関係にあります。

酒類は、酒税が課される財政上重要な物品であり、安定した税収が見込まれることから、国家財政においても重要な役割を果たしてきました。明治以降、酒税は地租とともに政府の大きな財源となり、一時は地租を抜いて国税収入の中で首位となったこともありました。その後、所得税・法人税等の直接税のウエイトが高まってきたことから、現在では、酒税が国税収入に占める割合は低くなりましたが、酒税は、景気の影響を受けにくく、安定した税収を確保できる重要な税目であることには変わりません。

また、酒税の保全を図る観点から、その確実な徴収と消費者への円滑な転嫁を目的として、酒類の製造及び販売業については免許制度が採用されています。

このように、日本酒を学んでいく上で、それを取り巻く税制や税務行政についてもよく考える必要があると思います。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

寺尾 仁 (Terao Hitoshi)
人文社会科学系 (工学部) ・ 准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

ヨーロッパにおいても日本酒への需要が高まっている。“Sake”は、フランスではこれまで中国の白酒と混同されていたが徐々に日本酒として認められるようになり、スペインとイギリスでは醸造所も設立された。

このような状況を、ヨーロッパで盛んなワイン学の方法に倣いつつ、法律・経済・社会の観点から研究するとともに、ヨーロッパで“Sake”に対する興味・需要の喚起に役立ちたい。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

寺尾 豊 (Terao Yutaka)
医歯学系 (歯学部) ・ 教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

専門分野：微生物感染症学分野

《日本酒学に関する平成 30(2018)年度の研究業績等》

大吟醸酒の製造過程で精米され、削り取られる米の表面部分を利用する研究として、以下の成果を挙げました。

【学術論文】

- Tamura, H., Maekawa, T., Domon, H., Hiyoshi, T., Yonezawa, D., Nagai, K., Ochiai, A., Taniguchi, M., Tabeta, K., Maeda, T., and Terao, Y.: Peptides from rice endosperm protein restrain periodontal bone loss in mouse model of periodontitis. Arch. Oral Biol., 98: 132-139, 2019.
- Aoki-Nonaka, Y., Tabeta, K., Yokoji, M., Matsugishi, A., Matsuda, Y., Takahashi, N., Sulijaya, B., Domon, H., Terao, Y., Taniguchi, M., and Yamazaki, K.: The AmyI-1-18 peptide derived from rice inhibits alveolar bone resorption via suppression of inflammatory cytokine production induced by lipopolysaccharide and interleukin-1 β in mice. J. Periodontol., doi.org/10.1002/JPER.18-0630, in press (2019年2月3日受理).

【書籍】

- 寺尾 豊. 最新の「感染と炎症の制御」研究について [1] 米ペプチドを用いた歯槽骨吸収の抑制, 日本歯科評論, ヒョーロン・パブリッシャーズ社, 79(4): 164-166, 2019.

【新聞報道等】

- コメ成分に歯周病の抑制効果 新潟大が確認, 日本経済新聞, 2018年11月30日.
- コメ成分、歯周病の進行を抑制 新潟大研究チームが発表, 新潟日報, 2019年1月10日.
- もっと知りたい, あの記事あの人, 新潟日報, 2019年3月2日.

【研究費獲得】

- コメ由来プロテアーゼ阻害剤を用いた誤嚥性肺炎重症化制御法の検索, 日本学術振興会: 挑戦的萌芽研究, 代表 寺尾 豊. 351万円, 2016年4月~2018年3月.
- 高齢者肺炎ならびに歯周炎を制御する抗炎症性のコメ精製ペプチドならびに生薬成分ヒノキ抽出物の解析, 小林国際奨学財団, 代表 寺尾 豊. 700万円, 2018年12月~2021年3月.

豊田 光世 (Toyoda Mituyo)

研究推進機構朱鷺・自然再生学研究センター・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

中東 雅樹 (Nakahigashi Masaki)

人文社会科学系 (経済学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

西川 周一 (Nishikawa Shuh-ichi)

自然科学系 (理学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

出芽酵母は、日本酒をはじめとする酒類やパンなどを作る際に不可欠の微生物です。出芽酵母は醸造・発酵だけでなく、基礎生命科学の研究でも大きな役割をはたしてきました。私は、出芽酵母を用いて細胞小器官の形成機構や、細胞内のタンパク質の品質管理などの研究を行ってきました。現在は、出芽酵母と植物を用いて、生殖過程の核融合機構の研究を行っています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

橋本 学 (Hashimoto Manabu)

人文社会科学系 (工学部・教育学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

商品開発での構想をアウトプットする過程では、色・形・パッケージ・展示会での演出等、デザイン表現が関わる場面は多く存在する。このデザインする行為は、通常、開発者とともに寄り添って進められてゆく。開発初期段階での商品コンセプトの方向性は大事であり、商品の着地点に大きな影響を与える。

大学内での研究・教育活動においても、表面的なデザインの築きでは無く、開発者と共に商品コンセプトを考え戦略的に進められることを望み活動を行ってきた。近年、活動に至った事業は、近隣の酒蔵での新たなブランド酒の企画に関わり、ラベル・パッケージデザイン・展示会の演出を行った。

デザイン教育としての実践活動では、酒蔵の協力のもと、期間限定ラベルを配した日本酒を市場に置き社会実験を行って来た。また、新潟大学ブランド酒「新雪物語」のデザイン、デザインの力を持って活動を進めた集落活性化プロジェクトでの食品ブランド開発があげられる。

《日本酒学に関する平成 30(2018)年度の研究業績等》

- ・「生酏系古代」塩川酒造、ラベルデザイン
- ・「日本酒学センター」シンボルマークデザイン監修

原 直史 (Hara Naohumi)
人文社会科学系 (人文学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

日本酒の歴史は長いですが、現在のような清酒の製造技法が確立・普及したのは近世（安土桃山～江戸時代）です。米納年貢を財政の基盤とする幕藩領主は、米価を左右する酒造の動向に目を光らせ、各種の規制を行います。一方で地主制の展開とも相まって、米に商品としての付加価値をつける「地酒」の醸造元は近世を通じ増えていきます。冬季雪に閉ざされる越後では、北関東等への酒造出稼ぎが盛行しますが、出稼ぎだけでなく、北関東に定着して酒造経営を始める越後人が多かったのもまたひとつの特徴です。こうして越後と日本酒とは、日本近世史を研究する私にとって魅力的なテーマにあふれています。当面は地域での酒造の実態を丁寧に追いかけていく予定です。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

藤村 忍 (Hujimura Shinobu)

自然科学系（農学部）・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

堀籠 崇 (Horigome Takashi)

人文社会科学系（創生学部）・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

2015年9月の第7次医療法改正に伴い、2017年4月より地域医療連携法人制度がスタートしています。我が国において単体の施設により完結する医療から、地域における保健・医療・福祉の各機能を統合し、地域により完結する医療—地域包括ケアシステムへの転換が本格化しています。こうしたシステム転換にあって、地域においては今後ますます市民に国、自治体のみならず、多様な関係主体を巻きこんでいくこと、同時にその利害を整合化させつつ、地域産業と一体となって医療課題に取り組むことが重要となっていくでしょう。医療に限らず地域が直面する諸課題の解決に向けては、「システム全体から多様な利害関係者を招集し、対話を通じて現状を理解し、ゼロから解決策を見出していくというプロセス」が特徴とされる「コレクティブ・インパクト」（＝協働を通じた、集合的社会変革）の発想が欠かせなくなってきています。今後の日本酒学の発展に向けて私は、自身の専門とする医療経営学領域での研究アプローチを援用して、地場の伝統産業としての日本酒業が、地域社会というシステムを構成する要素としていかに機能するのか—地域経済活性化の起爆剤としての可能性に研究関心を持っています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

松井 克浩 (Matsui Katsuhiro)
人文社会科学系 (人文学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》
《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

三ツ井敏明 (Mitsui Toshiaki)
自然科学系 (農学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

地球温暖化による異常高温はヒトのみならずイネなど重要作物の生産に大きな影響を及ぼしつつあります。平成 22 年夏季は各所で観測史上例を見ない猛暑となり、高温被害米が多発し、一等米比率を激減させました。新潟県はその風土に育まれた最高級の良食味を呈するブランド米コシヒカリを生産していますが、新潟県でも夏季の異常高温によりブランド米の生産に大打撃を被りました。温暖化はさらに進行すると予測されていることから、気候変動による米品質の変化を注視する必要があります。新潟県では五百万石や越淡麗などの酒米の育成・栽培が行われていますが、このような酒米の品質についても気候変動の影響があると考えられます。しかし、酒米品質に関する研究はあまり行われておらず、断片的で不十分な情報しかありません。私達は、気候変動による酒米の澱粉分子構造や有機酸・アミノ酸などの代謝物含量の変化、そしてこの変化が酒造に及ぼす影響を明らかにし、新潟大学・新潟県・酒造組合が推し進める日本酒学の発展に貢献することを目的としています。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

元永 佳孝 (Motonaga Yoshitaka)
自然科学系 (農学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

農学部は旧小国町（現：長岡市小国町）と交流協定を結び、森光集落の活性化活動に協力してきました。その一環として生まれた日本酒「もりひかり」は森光集落、塩川酒造（新潟市内野）、新潟大学農学部の三位一体の取り組みの成果といえます。日本酒「もりひかり」は、森光集落で放棄されかけていた棚田で酒米一本をグリーンツーリズムの一環として、手植え、手刈で栽培し、その米だけを使用して、塩川酒造で醸造された日本酒で、米作り、酒造りに学生、教職員が携わった、まさに手づくりの日本酒です。BY2016の造りで一段落していますが、現在でも販売はされています。

私の研究テーマは、画像処理・光センシングを用いた食品・農産物の品質評価・管理と、食品・農業分野におけるICTの利活用ですが、上記の取り組みに関連して、米作りでは水稻群落の生育モニタリング、収穫後のコメの品質特性の変化の解析などを、酒造りでは、製麹工程での麹温度のスマートモニタリング、中赤外光を用いた醪の発酵過程での成分変化の解析などを行ってきました。

また、現在では、岩の原葡萄園と連携して、気象変動による影響を最小限化し、高品質なブドウを栽培する取り組みを進めています。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

山口 智子 (Yamaguti Tomoko)
自然科学系 (教育学部)・准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

山崎 達也 (Yamazaki Tatsuya)
自然科学系 (工学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

利き酒などの場面を想定して、飲んだ日本酒に対する評価を簡易的に入力できるアプリケーションの開発を行っている。入力項目が多過ぎると煩雑なインターフェースとなるため、適切な

数に入力項目を絞る必要がある。そのため、五感の中でもより日本酒の評価に影響があると思われる味覚と嗅覚に着目して、実験を通して評価項目の選定を行った。実験の結果、味覚に関しては甘味、苦味、酸味に絞り、嗅覚は一般の人でもなじみの深い吟醸香に限って評価してもらうことが適切であると判断している。今後は、開発したアプリケーションを用いて収集した主観的な評価と、その日本酒に付随する日本酒度、濃度、酸度などの客観的データを大規模に収集し、それらの関係性を分析する予定である。最終的には、個人の主観評価の特徴を抽出することにより、日本酒に対する嗜好を推測する手法を開発し、その人にあった日本酒が推薦できるようなサービスの実現へつなげたいと考えている。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

- ・既発表：橋本侑季，山崎達也，“日本酒に対する評価データ収集アプリケーションを用いた嗜好分析の検討，”信学技報，vol.118，no.503，CQ2018-105，pp.73-78，March 2019.

渡辺 賢一 (Watanabe Kenichi)

大学院医歯学総合研究科 (医学部、生活習慣病予防検査医学)・特任教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

研究テーマ

- (1) 糖尿病合併症・心不全・アトピー皮膚炎・NASHなどのメカニズム解明。
- (2) 機能性食品の開発。
- (3) 機能性食品のヒト臨床試験。
- (4) 日本酒学関連の基礎研究とヒト臨床試験もこれから行う予定です。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

- ・過去の研究業績

Circulation, JBC など多数。

日本酒学関連の研究業績はまだないですが、PubMedなどで検索してください。

渡辺 剛志 (Watanabe Takeshi)

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

- (1) 地域微生物資源を利用した食品および農業に利用可能な有用微生物の探索と応用。
- (2) バイオマス多糖（キチン）の微生物分解メカニズムの解明と応用。

新潟食糧農業大学は、新潟県胎内市にある、まだ開学2年目の出来たばかりの大学です。(1)のテーマで日本酒およびその他の酒類、そして発酵食品の微生物学的研究を始めようとしていますが、まだ2年生が最高学年のため、現在は発酵醸造そしてその基本となる微生物関連の教育に努力しているところです。醸造発酵に興味を持っている学生は多いので、新潟大学の日本酒学とのつながりをこれからもしっかりと維持し、教育と研究の両面で、いずれ連携協力ができるよう頑張りたいと考えております。今後ともよろしく願いいたします。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

渡部 直喜 (Watanabe Naoki)
災害・復興科学研究所 准教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

地すべり災害ならびに地すべりと密接な関係にある地下水の動態について研究しています。

地すべりは緩斜面を形成しますので、新潟県の中山間地では地すべり斜面を棚田として利用してきました。他方、地すべりは農地に大きな被害をもたらしますので、十分な対策も必要です。地すべり地は地下水・湧水が豊富で、水田に適している一方、その水は地すべり発生の一因にもなり得ます。

このように、地すべりは明と暗の両面をもち、中山間地では、人々は地すべりと共生する生活を長く営んできました。地すべり災害の軽減・防止の観点からも中山間地の農業、特に水の管理は再評価されています。

日本酒学の本流からは大きく外れますが、大切な米と水の供給源でもある中山間地において、農地の防・減災と地下水資源の保全に着目して、日本酒学に関わっていきたいと思います。

《日本酒学に関する平成30(2018)年度の研究業績等》

渡邊 登 (Watanabe Noboru)
人文社会科学系 (人文学部)・教授

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》
《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

渡辺 英雄 (Watanabe Hideo)
人文社会科学系 (経済学部)・助手

《研究テーマあるいは日本酒学について一言》

日本酒の製造から販売に至るまで、国家による様々な法規制が存在していますが、その歴史的経緯や意義と、今後あるべき制度について主に研究しています。

近年では酒造メーカーが原料となる米づくりにも携わるケースが増えていますが、米の生産には主に農地法による制約があり、自由に参入できるわけではありません。

酒類行政は酒税法・酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律などにより国税庁が所管しており、清酒の定義、使用できる原料とその分量 (比率)、特定名称と呼ばれる品質の基準など細かな定めがなされています。「SAKE」が世界中で造られ、消費が拡大していく中で、このような製品の基準が妥当であるのかを考えなければなりません。

また、日本国内では、酒類の製造と販売は免許制であり、国民誰もが自由に清酒を製造・販売することは禁じられています。しかし世界では、例えばワインの自家醸造が認められている国もあり、それがワインの品質向上に役立っているとの見解もあります。

こうした日本酒をめぐる法規制のありかたについて検討し、日本の伝統産業の 1 つである清酒製造業を、今後どのように継続・発展させていくかが私の研究課題です。

《日本酒学に関する平成 30 (2018) 年度の研究業績等》

平成 30 年度活動内容一覧

日時	事項
4/2(月)	大学・県・酒造組合 3 者会議、醸造試験場
4/6(金)	開所式
4/11(水)	講義「日本酒学 A-1」開講(～6/6)
4/11(水)	ホームページ公開
4/23(月)	研究会開催(新潟大学経済学会共催) <ul style="list-style-type: none"> ・工藤実(ALL JAPAN NEWS, inc. 社長/JAPANESE RESTAURANT NEWS 発行人)「米国日本食・日本酒事情の最前線」 ・原和正(原商株式会社代表取締役)「日本酒の流通業界の特徴と E C 販売の可能性」 ・二宮麻里(福岡大学商学部准教授)「酒流通システムのダイナミズム」
4/27(金)	日本酒学会設立協議
6/4(月)	運営委員会
6/13(水)	講義「日本酒学 A-2」開講(～7/25)
6/19(火)	ボルドー大学 ISW 訪問
6/21(木)	外務省セミナー実施
6/29(金)	電話開設
7/5(木)	運営委員会
8/3(金)	日本酒学シンポジウム
8/24(金)	文部科学省副大臣来訪
10/15(月)	センター・ロゴ・ワークショップ
11/2(金)	公開講座「日本酒学ことはじめ」開講(～1/11 まで全 8 回)
11/2(金)	教員集会

-
- 11/10(土) 研究会開催
・ニコラ・ボーメール(名古屋大学教養教育院特任准教授)「フランスからみた
日本酒の国際化」
- 11/15(木)～12/25(火) 文部科学省新館2階エントランス展示
「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」
- 12/3(月) 運営委員会
- 12/3(月) 対 ISVW ビデオ会議
- 12/17(月) 日本酒学体験講座、文部科学省旧館1階ラウンジ
- 12/27(木) 研究会開催
・山梨大学ワイン科学研究センター奥田徹所長講演会「山梨大学ワイン科学研
究センターの取り組み」
- 1/14-15(月-火) ボルドー大学訪問、交流協定締結
- 2/12-13(火-水) 講義「日本酒学B」開講
- 3/4(月) 鹿児島大学農学部焼酎・発酵学教育研究センター視察
- 3/8(金) 研究会開催
・畑有紀(名古屋大学大学院人文学研究科研究員)「酒と菓子の優劣争い『酒餅論』
と江戸の酒—擬人化される酒をめぐる—」
- 3/8(金) 日本酒学研究会設立総会

令和元年 7 月 15 日発行

新潟大学日本酒学センター



Sakeology
Center, Niigata
University