

第32回ズーム三水会記録

日時：2024年2月21日（水）16時15分～18時15分

- ① テーマ：「日本酒のこれまでと現状、そして課題」
- ② 発表者； 鈴木 岳氏
- ③ 司会：石塚秀雄氏

参加者 12名（敬称略） 團野廣一 野口幹夫 小関 栄 村沢澄子 斎藤嘉璋 波治裕美

石塚秀雄 今尾和美 丸山茂樹 岩垂弘 中川雄一郎 鈴木 岳

報告内容：日本酒の世界は、一方で品質が飛躍的に向上し、吟醸酒や純米酒という言葉も普通に聞くようになりました。世界市場でも僅かとはいえ日本酒は存在感を示しつつあります。他方で、蔵元数の減少傾向に歯止めがかからず、国内での消費量の低落傾向が続いています。日本酒をめぐる光と影について総括的に展望されました。

質疑討論： 参会者から熱心な質問討議が 30 分ほどあったが詳細は下記の録画をご覧ください

当日の録画のユーチューブ：<https://youtu.be/6a0hX7insZk>

添付資料

日本酒のこれまでと現状、そして課題
(於 三水会)

2024年2月21日16時～

鈴木 岳

はじめに

個人的には、ブドウ酒と並行しつつも、日本酒をたしなんで、はや40年を超えています。

この間、日本酒の世界は、一方で品質が飛躍的に向上し、吟醸酒や純米酒という言葉も普通に聞くようになりました。世界市場でも僅かとはいえ日本酒は存在感を示しつつあります。

他方で、蔵元数の減少傾向に歯止めがかからず、国内での消費量の低落傾向が続いています。

そこで、今日のお話しでは、日本酒をめぐる光と影について、若干の私見を含め、お話しさせていただくものです。

日本酒と自分自身のつきあい方、世の中の変遷①

- ・ 1980年代～ 存在を知る。

飲み方を知らず大手銘柄の1升瓶以上を飲みツブれる。

ただ興味は残り、その後、少しずつ文献より、本醸造酒、純米酒、(大)吟醸酒などを知ることになる。

この時分は、越乃寒梅、雪中梅などがブーム。一方、日本名門酒会(岡永、1975年発足。飯田4兄弟で知られる。チェーンとしては「天狗」も)、有楽町西武「酒蔵」(当時)池袋東武「酒工房」。

特に熱心だったが店主の急逝し閉店した池袋「甲州屋」、10年前に閉店した御茶ノ水「和泉屋」いまも元気な四ツ谷「鈴伝」新井薬師「味のマチダヤ」、西荻窪「三ツ矢酒店」、鷺ノ宮「伊勢勇」…

日本酒と自分自身のつきあい方、世の中の変遷②

・大御所の坂口謹一郎氏を継いで、穂積忠彦、稲垣真美、篠田次郎、高瀬斉、日本消費者連盟（船瀬俊介）ら各氏の文献が出版され（+美味しんぼ、夏子の酒：清泉）、業界批判とともに美酒を紹介。菊姫・天狗舞・飛良泉（以上は山廃酀系）、香露・満寿泉・出羽桜・浦霞・賀茂泉・白鷹・酔鯨・四季桜・・・

一面で二級酒の再評価も（特級・一級より税が安い。ただし1992年に級別自体が廃止され、一本化された）。

・バブル期に入り、日本酒センター（当時、銀座）も発信源となり、とくに滝野川（旧国税庁醸造試験所）でしか開催されていなかった新酒鑑評会の受賞酒が、ここで一般に開放されていた。90年代、この「黄金の1週間」に毎年通う。

追加・日本酒系の著名人

佐々木久子：月刊誌『酒』の創刊 「越乃寒梅」の発掘
小泉武夫：東京農業大学名誉教授 発酵学で著名
桜木廂夫：元・一の茶屋主人 酒蔵訪問
太田和彦：居酒屋放浪記など著書多数
藤田千恵子：埼玉県「神亀」を激賞
松崎晴雄：元西武百貨店バイヤー
横田達之：元和泉屋主人
吉田類：「酒場詩人」

・ ・ ・

日本酒と自分自身のつきあい方、世の中の変遷③

- ・ 日本酒の味の4区分もこのころから 薫酒・爽酒・醇酒・熟酒（料理と相性）
- ・ 1990年、利き酒大会への参加、敗退。
- ・ 磯自慢（焼津）の本醸造クラスに驚愕。（今でも基本）
鶴の友（内野）なども。

美味かったが後に廃業してしまった銘酒蔵として、七井（宇都宮）、歓びの泉（倉敷）、満寿一（静岡）…

- ・ 1992年 能代（喜久水酒造）に初めての蔵訪問・感激。以後、上喜元（酒田）、扶桑鶴（益田）、千代むすび（境港）など、大いに勉強になる。
- ・ 1995年 十四代（山形・高木酒造）に鈴伝で出会う。～代、～子などの流行。生貯蔵酒・生詰でなく生酒の流通も本格化していく。

〈流行といえば例えば、久保田、上善如水…〉

日本酒と自分自身のつきあい方、世の中の変遷④

- ・ 2000年代の著述として：上原浩、ラズウェル細木、
『Danchu』の毎年企画…

(フランス *Revue de Vin* 誌に初めて日本酒と評価の特集が組まれる。2001年?)

～～変わるキーワード：旨酒、無濾過、古酒、米、低精米、低アルコール、新酵母、輸出、獺祭、濱田・西、廃業～～

- ・ 入手困難な日本酒の広域化（ネット販売も助長）：花陽浴、而今、新政、勝駒…
- ・ 現在COVID19の自粛を契機に、足元の蔵々の記録をしようと、少々計画的に行動中。

かなり複雑な日本酒の表示

○原材料の相違：米・米麴、+醸造アルコール、+醸造用糖類
三倍醸造酒（三増酒）は全表示、より下位に合成清酒・料理酒も

○日本酒と清酒の定義 ○普通酒：アルコール（+糖類も）

○特定名称酒（主に精米歩合%による分類）

下記は、米・米麴・醸造アルコール（白米重量の10%以下）。

- ・本醸造酒：70%以下 ・特別本醸造酒：60%以下か要表示
- ・吟醸酒：60%以下 ・大吟醸酒：50%以下

下記は、米・米麴のみを原料とする。

- ・純米酒：%表示のみ要 ・特別純米酒：60%以下か要表示
- ・純米吟醸酒：60%以下 ・純米大吟醸酒：50%以下

さらに複雑な表示について

○ 3種類の「生」・生酒　・生貯蔵酒　・生詰（≡冷やおろし）

本来の意味での「生」（火入れせず）は、「生酒」だけ

○ 「原酒」と「無濾過」

○ 「生酏」（きもと）と「山廃」（やまはい）、速醸酏。

○ 「麴米」と「掛米」（2：8）　＋酵母の話

○ 酒造好適米の表示

山田錦（兵庫）、雄町（岡山）が両横綱。五百万石（新潟）、美山錦（長野）、秋田酒こまち、八反錦1号（広島）、ひとごごち（長野）、出羽燦々（山形）、夢の香（福島）、越淡麗（新潟）、華吹雪（青森）…。亀の尾や愛山などの人気米も。

農林水産省農産局資料2022.9.29による実態

「日本酒の国内生産量は、ピーク時（1973年）には170万klを超えていたが、…2018年以降は国内出荷量の減少幅が大きくなり…+感染症禍、業務用の大幅減少」

- ・ 2021年での国内出荷量40.4万kl。うち特定名称酒13.8万kl。
特定名称酒についてもピーク時より半減（1998年は29.1万kl）

「2021年は日本酒の輸出が回復し、前年を大きく上回る」

- ・ 過去最高を更新し、3.2万kl、金額で402億円。
主要輸出先は中国、米国、香港、シンガポール、韓国
(720mlビン換算で、約4440万本、1本あたり900円強。)

酒蔵メーカーの状況（平成30年度国税庁調査など）

○製造業者数（1975年：3229）2003年：1836社、2010年：1564社、2017年：1371社、（2022年：1389社。休造中を含む）

○企業規模 大企業：2017年で6社のみ（白鶴、月桂冠、松竹梅）
3億円・300人以下の業態が圧倒的（1292社）で、個人形態も65社。

○後継者問題・杜氏の高齢化

○概して、安すぎる日本酒 + 無名の蔵、販売展開をしない蔵

○M&A、売却、買収事例（M&A総合研究所より）

越後伝衛門、榮川、御湖鶴、銀盤、セトイチ、千代菊、白龍、今錦、綾菊、いなば鶴、元祖・鬼ころし、高砂、阿櫻、桜うづまき…

目立つ「盛田」（JFLAホールディングスの子会社）による株式買収。
2023年1月、盛田は「伝統蔵」（JFLA子会社）へすべて売却している。

具体的にここ30数年、東京都の酒造の状況と変化

- 澤乃井（青梅市）
- 多摩自慢（福生市）
- 嘉泉（福生市）
- 喜正（あきるの市）
- 千代鶴（あきるの市）
- 金婚・屋守（東村山市）
- 江戸開城（港区、2011年に免許取得、復活）
- 桑乃都（八王子市）自醸中止
- 国府鶴（府中市）自醸中止
- 月丸（八王子市）2003年に福井市へ移転
- 丸真正宗（北区）2018年廃業
- 吟雪（武蔵村山市）2007年廃業
- 高尾山（八王子市）2010年廃業
- 大多摩（青梅市）2005年廃業
- 鳳桜(狛江市) 2004年休造

日本にとっての日本酒とは

- ・ 為政者にとっては、徴税の道具である（今日の国税庁）

歴史：室町幕府 造り酒屋に特権を与え、「酒屋役」を徴収。

「特別に酒造を許可されて冥加な奴だ、礼金を献金せよ」

→から綱吉の時期の「酒運上」（間接税）→家宣・白石に廃止

灘五郷（西郷、御影郷、魚崎郷、西宮郷、今津郷）の発展

「菊正宗」（1659年）、白鶴（1743年） 足踏みから水車精米へ

明治維新後、特権制度の廃止(1871年)、造石税制度、どぶろく禁

止、大增税、1896年「酒造税法」制定→1899年には国税のトップに

（税込全体全体の3分の1） 1940年に「庫出税」に、43年に「級別

課税制度」となる。以後、一部変更しつつも、49年間継続した。

消費者運動と日本酒 生協による実践の歴史から

1968年 横浜生協の取組み、その背景

- ・自由価格なのに、実態として協定価格
- ・防腐剤サリチル酸の使用
- ・行政と業界の癒着

「直売運動の推進」→急速に各地生協で広がりを見せる、

東駒酒造からの販売と、たたかい、そして1970年に不正発覚。

→1971年 全国の参加9メーカーによる「虹の宴」の開発

品質表、石綿の排除、三倍醸造酒からの質の改善（純米酒・本醸造酒の開発） 1974年に売上ピークに、ただ、その後は低迷。

最後に、将来に向けて明るい話も

- ・東京農業大学醸造科学科（卒業生が日本酒蔵の8割に関連）と、若手の蔵元杜氏ブーム（十四代・高木酒造からはじまる）。
- ・角打ち文化の復権（感染症で打撃を受けたが、盛り返すはず）
- ・国外の日本酒好きの裾野が広がりつつあること。価格が国内での2～3倍になるため、輸出はそれなりの階層を狙いとしている。例えば、李白、獺祭、御代菊などが、来日客へ広がりつつあることも一面ある。国外の免税店でも置かれ始めた。

2020年の税制改正で、輸出用に限り清酒製造免許の新規発行（参入）が認められた。これ以後、新規参入した会社はいくつかあり、「クラフトサケブリューワリー協会」（2022年創設）には7社が加わった。新ジャンルの酒も視野に入れているとの由。

- ・国外でのSAKE生産も新たな展開に入っている。1908年にハワイの日系企業で始まり、米国、ブラジル、韓国で伝統を持つ。2011年時点では、中国、タイ、ベトナム、オーストラリア、ノルウェーで生産されていたが、近年はフランスや英国などでの現地生産も始まっている。