

地酒（日本酒）文化を盛り上げたい —鳥取大学日本酒講座を通して—

有馬 二郎¹・大城 隆²

1. 若者の日本酒離れ！？

地方の魅力の一つに、美味しい食材があげられます。鳥取の場合、松葉ガニや夏輝（イワガキ）、シロイカ、境港サーモン、砂丘らっきょうなどが名産としてあげられます。お酒が大好きな筆者らにとって、これらの美味しい食材をより一層楽しいものにしてくれるのがお酒で、そこで登場してくるのが地酒（日本酒）です。

日本酒は近年、海外での評価が高まり、“SAKE”が世界共通語となるとともに輸出量も年々増加しています。つまり、日本酒は海外で認められるほど美味しく素晴らしいお酒であるといえます。また、地酒と呼ばれる各地域の日本酒は、その地方特有のお酒としてさまざまな味を作り出し、各地域の産業としても重要な役割を担っています。現在、日本には約1400もの日本酒の酒蔵があり、それぞれで特徴は違うけれども、各地域で同じだけの魅力を兼ね備えています。

しかしながら最近、“若者の日本酒離れ”という言葉をよく耳にするようになりました。また、日本酒の消費量も1970年代をピークに徐々に低下し続けています。この消費低迷の原因の一つに、日本では飲み方が若者に継承されず、美味しさと楽しみ方が理解されていないのではないか！？という意見も頻繁に耳にします。

2. 「日本酒講座」を通じた鳥取地酒（日本酒）の理解

国内での消費が低迷している日本酒の魅力を、地酒を通してアピールしたいと広島国税局から提案があり、鳥取大学農学部と工学部では、3年前から「日本酒講座」を開き、広く学生や教職員に日本酒を知ってもらう機会を設けました。筆者らが担当している3年生以上を対象とした講義〔応用微生物学/工学部（大城）、発酵生産学/農学部（有馬）〕を通して、日本酒講座は1年に2回開催されます。この講座では、鳥取地酒蔵元の杜氏や小売酒販組合の方を講師として迎え、作り方やこだわり、美味しい飲み方を解説していただき、試飲会を通して美味さを体験します。この講座を通して、広く、学生・教



2019年2月に開催した日本酒講座の様子



2019年5月に開催した日本酒講座の様子



試飲会に並んだ数々の鳥取の地酒（日本酒）

職員に鳥取の日本酒を知ってもらい、主催者である筆者らも、鳥取地酒（日本酒）の魅力に触れることができました。

3. 鳥取の地酒（日本酒）の特徴：強力米の使用

鳥取の地酒（日本酒）の特徴を、かいつまんで紹介します。鳥取県には現在、17の酒蔵があります。もちろんそれぞれで特徴は異なりますが、全体的な傾向として、「強力（ごうりき）」という酒米品種の使用にこだわっている酒蔵が多くあります。強力は大粒で固く、心白（お米の中心部にある白いデンプン部分）が線状であるため、精米歩合を極限まで高めることができる優良品種です。しかし、強力米の穂丈は非常に高く、栽培には高度な技術が必要なため、戦後に一度栽培が途絶えました。平成になってようやく復刻するのですが、それまでは栽培すらされていなかったという歴史を持ちます。この強力米の復刻には鳥取大学も一役を担っています。栽培が途絶

著者紹介 ¹鳥取大学農学部（教授） E-mail: arima@tottori-u.ac.jp

²鳥取大学工学部（教授） E-mail: ohshiro@tottori-u.ac.jp



鳥取オリジナルの酒米品種「強力（ごうりき）」の穂

えた強力米の原種を、唯一鳥取大学農学部が保存を続けており、その標本が提供されたことにより、復刻が実現されたという経緯があります。杜氏や小売酒販組合の方の話によれば、強力米を使った日本酒の味には特有の酸味があり、爛が好まれる傾向があるほか、熟成することで独特のうまみが出てくるのが特徴です。

4. 最後に：地酒（日本酒）の良さを認め合う

日本酒講座の中で、地酒（日本酒）の特徴や魅力の紹介は特に興味深く、また、試飲会を通して異なる香りや味の違いに気付かされます。鳥取の地酒（日本酒）の魅力は人によっても異なるようで、参加者はみな、独自の楽しみ方を見いだしています。このような体験を経て、日本酒の魅力と楽しみ方をより実感し、少しでも日本酒に対する理解が深まることを期待しています。

地域ごとの日本酒の特徴やこだわりは、地域ごとに異なります。そのような魅力ある地域の日本酒が地域をまたいでもっと活発に往来し、各地域の味と香りを楽しむ文化が根付けば、日本酒全体の消費増加につながります。筆者らはこのような考えのもと、鳥取大学で日本酒講座を開催してきました。この講座のような機会を通し、まずは鳥取の日本酒の素晴らしさに気付き、そして他の地方の日本酒の特徴も知る良い機会となるよう、今後も日本酒講座を続けていきたいと考えています。