

## 11. 新潟県酒造組合の「酒クラスター」の取組みについて

～戦略的な人材育成制度構築事例～

### 1 新潟県醸造試験場

新潟県醸造試験場は全国で唯一の日本酒専門の県立試験場として1930年に設置された。当初、新潟県の農事試験場や農業試験場と共同研究を行い、「酒米第1号」や「五百万石」を生み出した。さらに新潟県酒造組合と連携をとりながら、醸造用微生物の機能開発や新製品開発、新潟県内の蔵元を技術的、人的にサポートしている。そのような研究活動の中から生まれたのが、「淡麗辛口の日本酒」や紅麹菌をつかった「赤い酒」である。

また、将来必ず杜氏不足になることを考えて、その育成機関としての「新潟清酒学校」創設に協力してきた。さらに吟醸酒の原料米「越端麗」の特性が発揮される醸造法の開発、海外進出に対応した醸造法の開発等を実施しながら、時代に適応した酒造りの研究を精力的に続けている。



新潟県醸造試験場

#### 1.1. 日本酒業界の低迷

昭和40年代、清酒業界は激しい過当競争に突入し、ナショナルブランドの神戸(灘)、京都(伏見)などの大手業者の生産量増大と市場拡大主義の動きの中で、いったんは昭和50年に生産量はピークを迎えるが、その後、低迷の一途をたどり続け現在に至っている。そのような中で生き残りをかけ、時代に合った独自のブランド作りを進め、過当競争に巻き込まれない付加価値の高い酒造りが戦略的に進められた。

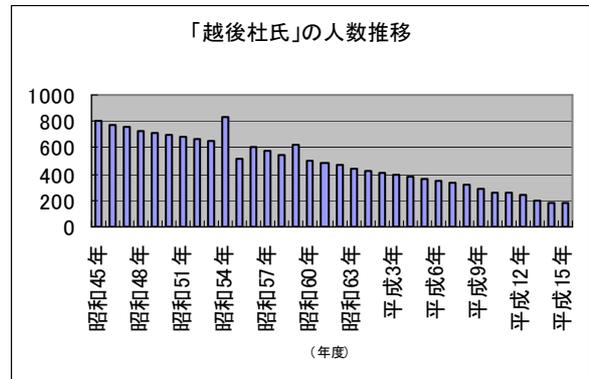
その結果、新潟県の清酒は昭和60年から平成8年まで順調に生産量を伸ばすことに成功した。しかし、平成9年度からは焼酎ブームなどの影響で日本酒の消費は徐々に低下し現在に至っている。

### 新潟清酒と全国清酒の製造出荷量推移

年度	新潟県(k0)	全国(千k0)	年度	新潟県(k0)	全国(千k0)	年度	新潟県(k0)	全国(千k0)
S40年	38,834	1,159	S61年	57,881	1,410	H7年	77,156	1,310
S45年	52,198	1,601	S62年	59,992	1,414	H8年	80,371	1,254
S50年	53,435	1,747	S63年	62,952	1,448	H9年	76,212	1,162
S55年	48,342	1,473	H元年	65,001	1,353	H10年	73,751	1,094
S56年	52,597	1,547	H2年	66,959	1,422	H11年	70,001	1,061
S57年	53,143	1,543	H3年	70,480	1,377	H12年	68,188	999
S58年	51,382	1,434	H4年	73,582	1,374	H13年	67,030	949
S59年	50,640	1,344	H5年	77,617	1,422	H14年	64,204	925
S60年	52,640	1,355	H6年	75,508	1,243			

### 1.2. 杜氏育成の取組み

全国的な日本酒の減産が続く流れの中で、新潟県の杜氏(越後杜氏)も、高齢化も伴って減少し続けている。このままの状況で何も手を打たなければ、新潟の清酒を作る杜氏も姿を消すことになることから、業界は非常に危機感を持っていたようである。



新潟県の杜氏人数の推移

そのような状況の中、新潟県で杜氏を育成し、若い力で厳しい時代を乗り切ろうと1984年(昭和59年)に新潟清酒学校が創立された。2004年には創立20周年を向かえ、約300名程度の卒業生が杜氏や技術者としてそれぞれの蔵元で活躍している。

現在、新潟県酒造組合は97の蔵元(組合員)で構成されていて、新潟県醸造試験場は全面的にこの組合の支援にあたっている。醸造試験場の渡邊場長の説明によると、新潟県の酒造業界では「杜氏組合(500名)」「清酒研究会(300名)」「同窓会(300名)」「杜氏研究会」の4団体があり、それぞれ業界発展のための独自の活動を行っている。個人的な関係で横のつながりを深めているところに、他県ではあまり見られない特徴がある。先の清酒学

校の卒業生たちもそれぞれの団体に所属し、同じ学校の「釜の飯」を食べた技術者たちは、団体内でのつながりだけでなく、4 団体間のパイプ役になるなど、結束力は他県に見られないほど強いものがある。この力が新潟の清酒造りを支えているものと思われる。

## 2 新潟淡麗辛口日本酒クラスターの取組み経緯

新潟県醸造試験場で消費者がどんな日本酒を求めているか新潟酒祭りでアンケートをとったところ「あっさり、サッパリ」した味という回答が多かった。

これを契機に従来の甘口で濃い日本酒からの変換が図られた。一時期、新潟の酒は「薄くて、味もそっけない」といわれたが、消費者の嗜好が戦後の急激なライフスタイルの変化の中で激変し、今後、日本酒の嗜好はあっさりした味へと向かうと判断し、現在の「淡麗辛口」の開発へ新潟県酒造業界全体が方向転換することになった。

### 2.1. クラスターの構成

「淡麗辛口日本酒」の開発は次のようなクラスターで構築された。

- ①新潟県醸造試験場（基本技術開発・商品化技術開発）
- ②新潟県酒造組合（人材育成）
- ③新潟県酒造企業（4 団体のサポート）
- ④財団法人にいがた産業創造機構（販売支援）

先にも述べたが各機関は有機的（人的なつながり）に機動し、新潟県醸造試験場を中心に醸造技術の開発が進められた。蔵元とのパイプがあるため、試験場での開発された基礎技術は積極的に蔵元での現地試験へと移行することができたようである。新潟県清酒学校があったから、時代に合わせた味と迅速な商品化が可能となったと見ることができる。



渡邊健一 場長(左) 金桶光起 研究員(右)

### 2.2. 「淡麗辛口日本酒」開発の困難性と克服

先にも述べたとおり、長期的な日本酒需要の低迷と、焼酎ブーム到来により日本酒の消費量が低下し廃業に追い込まれる蔵元が増加したが、このような状況を打開しようと醸造試験場が「淡麗辛口日本酒」の製造技術を開発し、新潟県内の蔵元へ指導を開始した。

しかし、杜氏の高齢化と技術喪失が各蔵元には大きな課題として残され、人材の育成が急務となった。この時も新潟県醸造試験場より「教育システムづくりに対する提案」がだされ、全国の教育機関を視察し、新潟清酒学校を 1984 年に設立した。その先見の明は全国の酒造業界からも一目おかれ、現在、卒業生からは 20 名程度の杜氏を輩出し、製造技術者を含めると卒業生は 300 名を超え各事業所で活躍している。

### 2.3. 今後の課題

全国的に低迷し続けている日本酒業界にあって、順調に製造出荷額を伸ばしてきた新潟県の清酒であるが、平成 8 年ごろから徐々に売り上げが下降している。

消費者の嗜好は常に変化し続けるが、それと同時に食を取巻く環境も大きく変わり、グローバルな視点での酒造りが必要になってきたようである。海外では日本食ブームである。政府も日本ブランドとして海外輸出を積極的に後押しする施策を打ち出している。当然、新潟の清酒も県の支援を受けて輸出を展開している。

今後は国内だけでなく海外に対するマーケティングも積極的に行い、新たな酒造りが課題となってくるだろうが、その活躍を是非期待したい。

(文：(有) 食品環境研究センター、新蔵 登喜男)

\* (社) 食品需給研究センター客員研究員