

## 「お酒を語る会～有識者によるシンポジウム～」議事要旨

1 日 時 平成 18 年 4 月 12 日(水)14:30～16:00

2 場 所 さいたま新都心合同庁舎 1 号館 講堂 ( 2 階 )

3 出席者

【パネリスト：5 名 ( 敬称略・五十音順 )】

荒 井 綜 一 東京農業大学応用生物科学部教授

中 島 有 香 料理研究家

本 間 達 二 信州大学医学部名誉教授

宮 坂 直 孝 日本酒造組合中央会需要開発委員会委員

山 田 聡 昭 (株)酒文化研究所第一研究室室長

【コーディネーター ( 敬称略 )】

伊 藤 嘉 基 特定非営利活動法人「酒類業フォーラム」専務理事

4 内 容

行政当局から「お酒を語る会」の開催趣旨及び有識者の方々の紹介後、各有識者から消費者の視点に立った様々な酒類情報について意見交換が行われました。その概要は次のとおりです。

【伊 藤】

本日の会は「お酒を語る」という形になっていますが、日本国民はお酒と聞くと何を思い浮かべるかということ、殆どの方が日本酒、清酒というのを思い浮かべる状況になっております。

ところが、昨年、焼酎乙類が大幅に出荷量を増やして、焼酎甲乙類合わせて清酒を凌駕する域に達しました。

そのようなことで、国酒と言われる日本酒がちょっと危ない時期にあるんじゃないかと見ている消費者もたくさんいるのかなと思われまます。

このまま指をくわえていては、宝の持ち腐れと考えます。今日は、日本酒の様々な可能性を見付けることを目的に進めさせていただきます。

先ず宮坂さん、日本酒業界の現況について掻い摘んでお話しいただけますか。

【宮 坂】

私は長野県の小さい酒屋の専務をしております。

一昨年から、日本酒造組合中央会の需要開発委員のメンバーに加わりました。本日は、私の考え方というよりは、むしろ需要開発委員会の委員という立場で話をさ

せていただきたいと思います。

(日本酒の出荷数量の動向)

まず、お尋ねがございました最近の日本酒の出荷動向から話をさせていただきます。

過去5年の出荷動向を見てみますと、残念ながら日本酒は25%数量的に減少しております。石数で言いますと、平成13年度は550万石の日本酒が売れました。これが年を追うごとに510、485、430万石、そして平成17年度には410万石まで落ちてしまっております。

平成13年度の売上を100としますと、平成17年度には指数で75になっております。全酒類に占める構成比でも、平成13年度は9.5%であったものが9.1、8.9、7.9と下がり、平成17年度には7.8%まで落ち込んで来ております。

実はアルコール飲料の総出荷量について過去5年を見ますと6.4%減少しております。中でも、ビールは27%のマイナス、ウイスキーも同じく27%のマイナス、ブランデーも42%のマイナスとなっておりますので、日本酒だけが落ち込んでいくわけではございません。しかしながら、一方で焼酎甲類は約10%伸びておりますし、焼酎乙類に至っては49%、リキュール類は65%伸びていることを見ますと、余り使いたい表現ではありませんが、日本酒は「負け組み」の一つと言わざるを得ないと思います。

日本酒の最盛期は、昭和48年で975万石売れました。この時の全酒類に占める日本酒の構成比が29%であったことを考えますと、その時代とは比べようもない状態にあります。昭和48年の最盛期を100とすると、平成17年度は42でしかないということです。ほぼ60%の売上が損なわれてしまったわけです。

(日本酒の出荷数量の減少要因)

どうしてこんな惨憺たる状況となってしまったかということについては、業界としてきちんと分析した資料が余りないので、私が想像しますに、間違いなく一つは、酒類の多様化があるかと思えます。

かつては日本酒とビール位しかなかった。一部ウイスキーがあったかも知れませんが、そこに焼酎とか、ワインとか、色々な新しい酒類が海外から入ってきたことです。

それから消費者の変化ということも、大変、大きな問題です。これには、大まかに分けて、消費者のライフスタイルの変化と、意識の変化があります。

例えば、生活のテンポが非常に早くなり、お酒を毎日晚酌で飲むという習慣が失われてしまいました。また、酒を飲む以外に楽しみが無かった時代とは異なり、娯楽が多様化し、今では幾らでも楽しみがありますので、そういう中で飲酒の機会が減ってきました。

更に健康志向の高まりによる飲酒量の減少、あるいはコミュニケーション、かつては“飲みにケーション”という言葉があったくらい、酒を飲んで話をすることが主だったわけですが、今はパソコンも有れば携帯もメールも有るという状態

で、別にお酒を飲まなくてもコミュニケーションができる、つまり消費者のライフスタイルや意識がかなり変わってきました。

それから、直接的には食べ物の内容や食のスタイルがかなり変わってきております。肉食が増えてくると、どうしても西洋系のお酒、あるいは焼酎のようなお酒が合うとか、あるいは家族の団欒ということが無くなって個食化が進むと、やはり一人でお酒を飲むことが段々と無くなってきた。

また、最近よく言われるのは、宴会付の団体旅行が減ってしまったということです。家族旅行では宴会が無いので、お酒が消費されないということもあろうかと思えます。

それから、酒販流通の激変という問題もあろうかと思えます。酒販免許が緩和される中で、流通のイニシアチブが町の個人商店さんから組織小売業の方に移ってしまいました。

日本酒メーカーと深い長年の繋がりがある個人商店さんや、地方の中堅の間屋さんの減少が、特に地酒メーカーの売上の足を引っ張っていると思います。

また、日本酒自身にも色々な問題があります。原材料とか製法とか、それから健康に関する灰色のイメージを、業界全体が払拭できないことも問題だと思えます。糖類の添加の問題とか、アルコールの添加、それからよく消費者から言われるのが、「日本酒には防腐剤が入っているんでしょ」とか、それから桶買いという言葉をお客様は知らなくても、「何処かのメーカーで造ったお酒を入れているんでしょ」、みたいな話が未だによく言われます。

また、「日本酒はカロリーが高いんですね」とか、「血がドロドロになっちゃうんですね」、みたいなことも当り前のようにお客様がおっしゃる。こういう悪いイメージを、業界が払拭できないでいることもあろうかと思えます。

それから日本酒の味わい自体が、現代の消費者の食生活とかライフスタイルに合っているかどうか、これもやはり我々が見直さなければいけないと思います。

ラベルやパッケージのデザインは、本当に今の消費者の感覚に合っているのかどうか。

コスト・パフォーマンスの問題もあろうかと思えます。品質と価格のバランスが他の酒類と比較して適切な状態になっているのかどうか。

また、これもよく言われることですが、飲み方や楽しみ方の提案をキチンと行ってきたのか。今日は、この辺は、後程、中島さんなどから話をいただけるのかなと思っておりますが、つまりできていないことがたくさんあるということではないかと私自身は思っております。

## 【伊 藤】

造り手、業界側の立場から話をさせていただきました。色々とお悩みの状況が見えてまいります。

発言の中に使っていた日本酒、国の名前がお酒の前に付くということは、本当に

珍しいことだと思えます。

大国アメリカでも“アメリカ酒”は聞いたことがありませんし、“フランス酒”もそうです。そういった意味では日本酒にもっと頑張ってもらいたい。

造り手が一生懸命造っても、飲む人が飲んでくれなければどうしようもありません。そのような意味から、消費者がどう見ているか、あるいは消費者に受渡しをしていく流通はどう見ているのか、といった点について山田さんコメントいただけますか。

## 【山 田】

日本酒業界が厳しい状況にあることを宮坂さんがかなりクールに分析しておられましたが、私は日本酒が抱えている一番の問題は、この会場に如実に現れている感じがしています。

会場を見ていただきますと、女性の方が余りおりません。また、余り若い方もおりません。飲み手の性別とか年齢の高さというものが問題の一つだと思います。その他に、「お酒を語る会」というタイトルが問題です。私なら「お酒を語る会」の次にメインタイトルを付けます。“春だ日本酒を飲みましょう”でも良いし、官能テストというくらいですから“官能の世界に誘う”でも良いと思います。軽く楽しく話す言葉というのを忘れていると思います。お酒の話をするのに司会の方も堅苦しいです。もっともっと軽く可愛い話し方にしていっての方が良いと思います。

(消費者視点から日本酒に求められていること等)

消費者の方が日本酒をどんな風に見ているのか、色んな調査をしたり、お話を伺ったりして調べていきますと、日本酒のイメージは決して悪くない。一番飲みたいお酒は何ですかと聞くと、ビールが一番多く、2番目は、大体、日本酒がきます。3番目、4番目に焼酎とかワインがきます。ここ何年か続けて、大体、必ず日本酒は2番目です。

しかしながら、先程、出荷数量の話がありましたが、4、5年で25%も減っているのは、何か途中のつなぎに問題があるわけです。それは、最初に私が申し上げたように、もっと軽く話す言葉を考えてみたらというのが一つ。それから、値段の問題というのもあると思います。

最近のワインは、750mlで680円、780円位で売られているものがありますが、結構飲めます。

日本酒で4合びんというと800円台のものもありますが、ちょっと美味しそうだなと思うと1,200円、1,300円、1,500円位になり、ちょっと高いかなという割高感があります。

外で日本酒を飲むと5千円から8千円位使います。飲食店や居酒屋でビール、チューハイを飲む時に頼むものは、から揚げ、ポテトフライ、枝豆、煮込みなど、そんなに値段の張らないものですが、日本酒を飲むとなると、刺身に何とかと言うとポンポンと単価が上がって、割り勘にすると7千円なんて言われて、その分美

美味しいんですが、ちょっと手が出ないというところがあります。

それからサイズの問題もあると思います。

商品のサイズが、未だ1升びん中心です。最近では2とか3 みたいな、焼酎甲類の大きなボトルに歩調を合わせるようなものも出てきており、ちょっと気軽に飲もうとしたときにはリスクが大き過ぎます。もし、このお酒が私に合わなかったらどうしよう、1升びんを買って飲み切るまでには、大分お付き合いしなきゃならないと思うと、別の商品に手が伸びてしまうという問題があります。そういう意味から日本酒は、チャレンジし易い、トライし易いサイズの商品が弱いと思います。

ビールは10年前、大びんが結構幅を利かせていましたが、今、家庭で大びんを飲む方は大分減りました。350mlだと200円で気軽に買えるところがあって、どうせ飲み切りですから、不味くても、何だ今度の新製品は大したことはないで終わります。日本酒で1升びんを買うとなると、そういうわけにもいきません。

それから日本酒は、食事との相性という面でも、幅広くてとっても素晴らしいと思います。もっともっと能弁に取り組んでいただきたいと思います。ただ、初めて日本酒を飲む人に、イタリアンとかスパゲッティとかステーキとかを食べるときに日本酒を飲めと言うのは、やはり難しいし無理だと思います。まずは、刺身、塩辛、魚介類、和食のときに日本酒を飲みましょうということから初めて行って日本酒を覚えてもらう。そうすれば、カラーライスでも日本酒を美味しく飲めるんじゃない。焼き鳥でもステーキでも、結構、日本酒は美味しいんじゃないかということが分かり需要が広がっていくと思います。いきなりフレンチにも日本酒が合いますと言われても、フレンチだったらやっぱり赤ワインを飲みたいなというお客さんの気持ちを超えて、言い過ぎていると思います。

一番よく飲まれているお酒は、量的に言えばレギュラー酒、普通酒です。ところが普通酒が余り良く言われていない。そうしますと100人のうちの70人が普通酒を飲んでいるとすると、普通酒を飲んでいて何か悪い酒を飲んでいるような、一番お金を払って飲んでいるお客さんが、自分は良くないお酒を飲んでいるみたいに言われちゃうというのは、これは非常に良くないことです。

ビールメーカーは、発泡酒だ、第3のビールだと言っても、ビールはけなさない。その辺のバランスが良い。日本酒の場合は、どちらかを悪く言わないと自分が立たない(吟醸酒や純米酒は普通酒より良いと言わないと、吟醸酒や純米酒が引き立たない)みたいな感じがあり、好ましくないと思います。

## 【伊 藤】

今、お二人に話をいただいたわけですが、たくさんのお話をいただきました。やはり語るべきことが日本酒、清酒関係にはたくさんあるということだと思います。それを伝えきれてないから、こういうところでマグマのように出てくるわけです。

色々小難しく囚われ過ぎているのではないだろうか、きちんと伝わっていないのではないだろうか、それこそ血がドロドロになるとか、カロリーが高過ぎて体に

悪いとか、そんな風に思われて誤解されている状況にあると思われま

す。そのような中では、やはり誤解を一個一個紐解いて、今、山田さんが言われたように、分かり易い言葉でコミュニケーションをしていかなければいけないと思

います。最近、流行ったお酒は、実はみんな健康というキーワードから来ております。95年に“フレンチ - パラドックス”と言われた赤ワインが心臓病に良いと聞いたら、いきなり世界中の赤ワインが無くなる。日本のあるワインメーカーの消費者窓口には、何杯飲んだら心臓病が良くなりますかという問い合わせが入ったというのです。

また、脳血栓予防に本格焼酎が良いよと言われると、焼酎乙類がドンドン売れていったこともありました。

スペインの大司教が百数十歳まで生きたのは、毎晩、シェリー酒を飲んでいたらとか、もう亡くなりましたが泉重千代さんも晩酌がすごく好きだったというように、長く生きられた方にはお酒のエピソードが付いております。

その反面、依存症であるとか、中毒であるとか、体を壊される方もいらっしゃる。そんな意味でお酒は、非常に健康との繋がりが深いものだと言われていると思

います。そこで、先ず本間さん、アルコールと健康ということで話を伺いたいと思

## 【本 間】

お酒というのは、全体をまとめてアルコール飲料ということになります。

お酒は、水とエタノール(エチルアルコール)が二つ合わさってできております。要するにエタノールの水溶液がお酒ですが、実際、純エタノールと蒸留水を混ぜて飲んでも、とても不味くて飲めたもんじゃありません。それはアルコール飲料の中には、水とエタノール以外の夾雑物(きょうざつぶつ)が含まれているためです。

その夾雑物は、どういうところからできるかということ、水から出る夾雑物、原材料と製造過程から出る夾雑物、それから保存の時に混ざってくる夾雑物があり、そういうものが混ざり合って、微妙な味わいとか、こくとか、風味とかを生み出します。

したがって、夾雑物は単なる混ぜ物ではなくて、非常に重要なものになっております。それは、これから荒井さんが話をされると思

いますので、私はエタノールが人間の体にどういう風に影響するかということから、先ず話をしたいと思

います。(アルコールの分解の仕組み等) エタノールは、口から飲みますと1 / 3が胃から吸収されて、残りの2 / 3は小腸から吸収されます。そして、その全ては肝臓で分解されて、酢酸と水、それから炭酸ガスと水になって排泄されます。

エタノールは、体の中でエタノールを分解する酵素によってアセトアルデヒドというものになります。

お酒を飲みますと、体の中のエタノール濃度が上昇して、それから暫くするとアセトアルデヒドが体の中で上がってきます。たくさんお酒を飲んでいくとアルコール濃度が高まり、アセトアルデヒドも高くなり、体や顔が赤くなって吐き気がして頭が痛くなって悪酔いの状態となります。

エタノールは、体の中で分解されてアセトアルデヒドだけ高い状態が二日酔いの状態です。ですから、アセトアルデヒドは、顔を赤くしたり、吐き気を起こしたりする悪い働きをしているわけです。

日本人は、アセトアルデヒドを分解する酵素が外国人に比べて相当に低い。日本人の半分位は、アセトアルデヒド分解酵素が低い状態にあります。

外国人は日本人に比べて顔が赤くなったりしません。たくさん飲んでも何ともないというのは、両者の酵素活性の差によるものです。

(アルコールの臓器への影響等)

アルコール依存症というのは、長期間に渡って、例えば清酒2合以上あるいは4合以上飲む大酒家を言いますが、清酒4合以上を10年以上飲み続けた場合には、体の中でどの臓器が障害を受けるかと言うと、ほぼ全ての臓器が障害を受けていきます。

肝臓が悪くなってきたり、すい臓が悪くなってきたり、心臓が悪くなってきたり、不整脈を起こしてきたりします。また、アルコールは脳にも影響を及ぼします。

その意味でアルコールは、どこの臓器にも障害を及ぼしますが、その程度は人によって差があり、全部の人が一様に悪くなってくるわけではありません。

日本人の女性の方は、江戸時代まで余りお酒を飲まなかった。しかし、女性が社会進出するようになってからは、女性の方もお酒を飲むようになってきました。女性の方は男性の人に比べて、アルコール依存症になり易くて、しかも短い期間で臓器障害を起こし易いと言われております。隠れて台所でアルコールを飲むキッチンドリンカーと言われる人達が出て来ております。

## 【伊 藤】

今のお話を聞いていますと、私は病院に行かなければまずいかな、今晚から考えなくちゃいけないなと思いますが、飲むときには百薬の長とか、ストレス発散に最適だといって毎晩飲んでおります。お酒にはそういった機能があると思うんですが、その辺の話を荒井さんに説明していただきたいのですが、いかがでしょうか。

## 【荒 井】

(機能性食品の研究の現状等)

私は、機能性食品の研究をライフワークとして行ってまいりました。

いったい機能性食品とは何かということについて申し上げたいと思います。

皆様ご存知のように、医食同源という中国の思想が日本にも入ってまいりました。ところが当時の医食同源は、サイエンスではありませんでした。サイエンスとして

の食の研究は、日本では明治後半、ヨーロッパでも 20 世紀に入ってから活発になりました。

当時の食の研究というのは、栄養学の研究から始まりました。しかも物の無い時代ですので不足の栄養学、こういう物を食べないと栄養欠乏症になるぞ、それをどうやって防ごうかという栄養学でした。

ところが戦後になりまして、高度経済成長期、非常に物がたくさん出回るようになり、美味しくて栄養価の高いものが洪水のように我々の回りに出てまいりました。そうなりますと不足の栄養学から、むしろ過剰の栄養学が必要となってくる、こういう時代に戦後は入ってまいりました。

更に 20 世紀の終わり頃からは生活習慣病、すなわち、肥満とか、高血圧とか、動脈硬化とか、癌とか、アレルギーといったものが顕在化してまいりました。物を上手に食べることによって予防できないかという大きな社会的期待が浮上してきました。

私どもは、文部省の研究班（機能性食品に関するプロジェクト研究班）にタッチいたしまして、そこで初めて機能性食品、これは生活習慣病を未然に防ぎ得る食品という概念ですが、名前と名称と概念について、いくつかの実例を世界に発信してまいりまして、現在は世界的に機能性食品ブームになっております。

英語で“ファンクショナルフーズ”と申しますが、各国にそういう研究の機関ができました。また、国際シンポジウムなども毎年のように開催されております。

機能性食品についての国のお墨付きというものが、厚生労働省の認可した特定保健用食品であり、その言葉は皆様ご存知だと思います。現在では 600 を超える数の特定保健用食品が認可されております。

各国、特に欧米が特定保健用食品について非常に攻勢であり、日本がどう対応しようかと危惧さえ感じていますが、日本に一つだけ強みがあります。それは、機能性食品の研究の素材を持っているということです。ヨーロッパやアメリカには素材が殆どありません。

それから、加工技術を持っている。簡単に言えば、発酵という非常に重要な伝統的な技術を日本は持っております。

発酵食品の中に機能性を持ったものがたくさんあります。

先程、フランスの赤ワインの話が出ましたが、日本でも、例えば納豆には“メナキノン - 7 ビタミン K”があり、骨を丈夫にする作用があります。骨粗鬆症予防です。

それから豆腐には、“イソフラボン”というものがございます。

また、発酵乳には、血圧を下げる成分があります。発酵することによって非常に機能性が高まるものがたくさんあります。

日本酒の成分の研究というのは、これからですが、先程、本間さんの話にありましたように、エチルアルコールだけではない。そこには必ず機能のある成分がたくさんあるはずだという研究が徐々に始まっております。



したがって、日本酒と一緒にそういう機能性成分が我々の体に常時入ることによって、何らかの生活習慣病の予防に寄与するはずだと考えられるのです。

最近、大豆で皆様ご存知だと思いますが、“イソフラボン”は1日30mgにしなさいという国の安全委員会の答申がございました。

“イソフラボン”というのは、骨粗鬆症を予防したり、あるいは癌を予防したり、色々良い大豆の成分ですが、1日30mgにしなさい、それ以上食べると危険ですよという答申が食品安全委員会から出されました。

これは、飽くまでもサプリメントのような形で摂取した場合の話です。と言うのは、我々が1日に豆腐を一丁食べますと、“イソフラボン”60mg位を摂取してしまうこととなります。納豆1パックで大体30mgであります。ということは、“イソフラボン”と同時に、納豆の成分あるいは豆腐の成分、そのほか日常の食生活から摂取する色々な成分を同時に摂取することによって“イソフラボン”の毒性を緩和し、そして良い作用を発現させるという効果がございます。

同様に、日本酒についても、先程申し上げた色々な成分が明らかになりますと、恐らくそれがエチルアルコールの悪い作用を緩和してくるのではないかと考えられます。

その研究は、少しずつ遺伝子のレベルで始まっております。

そういうことで、サプリメントとか純粋な成分をそのまま採るのではなく、色々な成分と一緒に摂取することによって、食べ過ぎの危険のあるようなものの効果を緩和してくれるということがあります。

もう一つ日本酒の良い効果は心理効果です。これはヨーロッパが盛んに言っております。

美味しいと思って物を食べる。栄養学的には全く同じであっても、美味しいと思って食べるか、不味いと思って食べるかによって体に与える効果が違う。

それから、同じものでも和気あいあいとして摂取する場合と、イヤイヤ摂取する場合には、例えば体に与える免疫系での効果、神経系ホルモンの効果が全然違うというデータが少しずつ出始めました。

ということで日本酒は、まさにこの心理効果については、恐らく抜群の効果があるのではないか。こういう研究も、これからどんどん必要になってくると思います。

それからもう一つ大事なことは、先程、本間さんの話にもありましたが、適正量、適量とは何かは、人によってものすごく違います。

適量を摂取すれば、日本酒には今申し上げましたように、非常に良い効果が幾つもあるはずですが、飲み過ぎると良くない。

しかし、この適量というのはすごく個人差があります。個人差は何かという研究も始まっております。これは、遺伝子レベルで難しい言葉では“イチエンキタケイ” (スニップス)解析という方法で分かるのですが、そういう研究も段々と始まってきております。

日本酒というのは、日本の伝統的な製品です。これに最先端の遺伝子レベルでの

研究を加えることによって、つまり日本酒は、伝統と先端技術の融合の研究対象として非常に良いと思いますので、どんどん日本酒がそういう意味での研究で発展されることを期待しております。

【伊 藤】

今のお話を伺っていると、何かとてつもない日本酒の幕開けの日が来る可能性が高い、そう思っていてよろしいでしょうか。

【荒 井】

私はそう信じております。

ただ、お酒については、他の製品に比べて基礎研究が遅れております。

特に日本酒の体に対する良い効果に何があるかという研究が遅れておりますので、これを大々的に行うことによって、必ず日本酒の良い効果というのがクローズアップされてくるのだらうと私は思っております。

【伊 藤】

荒井さんから、適量とか適正量が重要だという話がありましたので、適量、適正飲酒ということについて本間さん、如何ですか。

【本 間】

(適正飲酒とは)

荒井さんからも話がありましたように、適正飲酒量には個人差があります。したがって、適正飲酒量というのを皆さんに同じように話すわけにはいかないのですが、ごく平均的な数値を申し上げますと、体重 70 キロの成人の場合には、1 時間で分解できるエタノール量は 7 ~ 10 グラム程度です。

日本酒 2 合を体で分解できる時間は、約 4 時間から 5 時間です。つまり夜 11 時までに、日本酒であれば 2 合、ウイスキーであればダブル 2 杯、ビール大びんであれば 2 本程度のアルコール量を飲んだとして、翌日 6 時には分解されることとなりますので、その範囲に留めれば適正の範囲の飲酒量に入るわけです。

もう一つは飲み方があります。

一気にたくさん飲んで血中のエタノール濃度が高くなって、アセトアルデヒドも高くなる、そういう飲み方はしないことです。ゆっくり飲んで、血中のアルコール濃度、アセトアルデヒドの濃度というのを、余り高くしないような飲み方をするのが良い飲み方だと言えます。

それには、蛋白量が多くて脂肪も適量入っているものを“つまみ”として十分に取り、談笑しながらお酒を少しずつ飲んで、そして午後 11 時頃には寝るのが良い飲み方だということになります。

それでも、ちょっと多く飲んじゃったというようなこともあろうかと思えます。

その場合には、肝臓で分解しきれなくなったアセトアルデヒドを残さないようにすることが大切です。そのためには、1週間に連続2日お酒を飲まない「休肝日」、肝臓を休める日を作り、体の中の余分なもの、害になるものを作らないようにすることで、お酒が“百薬の長”になろうかと思えます。

#### 【伊 藤】

やはり飲み過ぎが一番いけないということですね。日本酒を飲んで日本酒が嫌いになった人がたくさんおられます。それは、多くの場合、日本酒は美味しいと言って、飲む量を間違えて、すごい二日酔いになった経験がある方だと思います。

したがって、その辺から、もう一度、教えてあげるとか、11時には寝なさいよと教えてあげれば良いのかなと思いました。

今、機能性食品の話とつまみの話等をいただきましたが、ここで、お酒と食事の美味しい食べ方といった話を中島さんをお願いしたいと思えます。

#### 【中 島】

私は、フランスで料理の勉強をして来まして、専門はフレンチの家庭料理です。結婚を機に今は、新潟に在住しておりますが、それまでは日本酒はまったく飲みませんでした。新潟に来まして本当に美味しいお酒がたくさんあり、そのお酒と出会ってワインも良いのですが、日本にはこんなに美味しい文化があるということで、日本酒を少しずつ勉強することとなりました。

(日本酒の良さ)

私は、今、日本酒を愛す料理家の1人ですが、その虜になったポイントは三つあります。

一つ目は、先ず料理を選ばないということです。勿論、刺身とか塩辛でも合いますが、チーズとか生クリームを使った料理にもとても合います。日本酒には絶対ダメというタブーが少ない、すごく懐が深いお酒です。

したがって、料理を勉強する者、料理を愛する者としましては、すごく幅の広い料理と合うお酒ということで、私は色んな料理を作っては日本酒と合わせています。

二つ目は、温度を変えて飲めることです。お酒には、ワインとか、ビールとか色々な種類がありますが、温度を変えて楽しめるお酒というのはとても少ないと思えます。

私は日本酒を飲むときには、先ず冷たい吟醸酒、大吟醸と、あっさりとした料理から始め、次に常温のちょっと、こくのある純米酒と、魚、肉、そしてちょっとお腹に貯まる揚げ物とか、チーズを使ったものとかと合わせて飲みます。最後に、少しお腹を暖めるということで、本醸タイプのお酒をぬる燗にして、野菜のお浸しとか、スープなんかと合わせて飲みます。日本酒は、長い時間をかけて、ゆっくり飲めるお酒だと思います。

三つ目は、日本酒は自分のペースで飲めることです。私は、今、趣味でヨガとか

テラピスをしております。ヨガ、テラピスというのは、体に良いのは勿論、自分の体の声を聞きながらやっていける、自分のペースでやっていけるということで世界的に人気になっていると思います。日本酒もそれと通ずるところがあります。

日本酒は、がばがばと飲むものではなく、小さいお猪口で一杯ずつ飲むものだと思います。それが、まどろっこしいという方もいらっしゃると思いますが、一杯ずつ飲んで酒器からまた入れて飲んでいくという行為で、自分の体の声を聞けると思います。今、自分はどんな状態なのか、未だ美味しく飲める状態なのか、先程、適量という話がありましたが、何時もはこれくらい飲めるが、今日の体調によってはもう少し飲めるかもしれないし、それよりは飲めないかもしれないという自分の声を聞きながら、ゆっくりゆっくり飲めるというのが日本酒の良さだと思います。

私は手酌が多いんですが、皆さんは大体注ぎ合って飲むと思います。何回も何回も注ぐという行為で会話が弾みますし、お酒の話もできますし、すごく語れるお酒だなと思います。

私は、ワインも好きですが、じっくりと話をしたいな、この人と仲良くなりたいなと思うときには、日本酒を選ぶようにしております。その時には、少しずつで良いのですが、色んな料理を前にして飲むようにしています。

料理のレシピには、たくさんのバリエーションがあります。今日はその一例として「きき酒会場」には、パネルと一緒に、吟醸酒や純米酒と合う料理のレシピを置いてありますので、是非、皆さんに見ていただき、そして家で楽しんでいただきたいと思います。

#### 【伊 藤】

先程、山田さんから日本酒に合う料理は高いという話がありましたが、中島さん、そのレシピの料理は高いでしょうか。

#### 【中 島】

高くありません。

例えば、納豆で日本酒を飲もうという気にはならないかもしれませんが、納豆を使った料理とか、豆腐でも冷奴で日本酒を飲んだ後に、もっと色んなものと合うんじゃないかという気になると思います。その時には、豆腐に、例えばヨーグルト、マヨネーズ、ニンニクを少し入れたドレッシングをかけた料理で、常温の純米酒を飲みますと合いますので、是非、試してみてください。

#### 【伊 藤】

山田さんどうですか。高くない料理がたくさんありそうな気がします。

#### 【山 田】

私も自宅で飲む時には同じです。外に行っておオーダーすると、ついつい高くなっ

ちゃうんです。

### 【伊 藤】

中島さんも、業務店や飲食店に、飲み手のことを考えた料理を教えてあげた方が  
良いと思います。

日本酒には、色んな手で未だ未だ伸ばしていく可能性はありそうだという話があり  
ましたし、お酒は怖いぞという話もありました。この辺を踏まえまして、日本酒  
業界として、これからどのようにやっていけばということで、もう1回宮坂さんの  
方に話を戻したいと思います。

### 【宮 坂】

(日本酒業界の取組み)

日本酒造組合中央会では、過去、数年間お酒セラピーキャンペーンをやってきま  
した。これは、30代の仕事を持っておられる女性をターゲットとして日本酒の3  
つの効用、体に良い、心にも良い、それから綺麗になれるよ、といったことをキー  
ワードとして、日本酒の魅力をアピールすることをやってきました。

具体的には、女性のためのお酒スクールです。これは、お酒の造り方とか楽しみ  
方、日本酒を使ってどうやって自宅でホームパーティーをやったら良いかをお教え  
するセミナーです。また、日本酒を美しく飲むマナー、立ち居振舞いの講座も開催し  
てきました。これは、中央会だけではなくて、各県でも色んな独自の取組みが行わ  
れてきました。

また、日本酒の健康的な効用とか、飲み方の工夫の提案とかを、“日本酒は体にも  
美味しい”というようなキャッチコピーを中心にして、健康的な飲み方の提案を  
してきております。

また、日本酒を飲む時には、時々、水を飲もうよ。そうしたら体にも優しいよと  
いうことで、その時々飲む水に「和らぎ水」と命名し、これは特別な水ではないん  
ですが、酔いを和らげるために、時々、水を飲みながら日本酒を飲もうよという意  
味で「和らぎ水」という名前を付けて、健康イメージの普及に努めております。ま  
た、「お猪口くん」何と表現したら良いか分からないのですが、人形の頭にお猪口  
が乗っているようなキャラクターを考えて、それで携帯ストラップを作ったり、着  
ぐるみの人形を作ったりしてイベントの時に使うなど、かなり広範な事業を展開し  
てきております。一部では効果があったという報告もあります。

平成18年度では、過去4年間やってきたお酒セラピーのキャンペーンについて、  
少し規模を縮小しますが、女性市場は大切ですので、その需要開発の部分、例えば  
女性を対象としたスクールは継続してやって行こうと考えています。

また、如何に日本酒が健康に良いかというような情報をキチンと集めて、それを  
業界全体あるいはマスコミや消費者に伝え、日本酒は健康に良いんだということ  
をキチンとアピールして行こう。そのためには、日本酒の魅力を広めるために選んだ

日本酒スタイリスト4名に、新たに医者1名を加え、更に日本酒が如何に体に良いかということアピールして行こうと考えております。

私が思うに、予算の関係もあり中央会の需要開発委員会としてできることはそんなに多くないと思います。したがって、これからは、各県の酒造組合が色んなイベントを開催しているので、そのイベントの情報を吸い上げて、こんな風にやったら成功したよ、こんな成果が出たよということのを他の県に知らしめてゆくような、情報の収集と発信のセンターとしての仕事が、需要開発委員会のメインの仕事になってくるのではないかと思います。

また、Webやインターネットのサイトなんかを上手く使えば、かなり低コストでお客様へ日本酒の魅力をアピールできるのではないかと考えております。

### 【伊 藤】

色んなメニューを用意して広報を行っていることが分かりました。でも残念ながら、国民というか、飲み手の方に伝わっていないのかなと思います。

最近、私どもで行った調査によりますと、お酒の情報を常に入手しようとしているのは全体の1割位です。時々、雑誌や新聞にあったものを入手しているというのが3割位、それ以外は友達に聞く程度、あるいは殆ど関心がないというのが4割5分位です。ですから、インターネットのホームページを見る人や、問い合わせをしてくれる人は、ほんの一部です。

そうしますと、酒造業界だけじゃなくって、それを売る小売店さんでもちゃんと発信ができるようにしていかないといけない。つまり造り手と売り手が連動しないと、お客さんには伝わらないと思います。日本酒を何処で買いますかと聞くと、6割近い人が酒販店で買いますと答えておりますので、そこで情報がなかったら、お客様には伝わっていかないということです。

折角、こんな良いイベントもやっているのですから、造り手と売り手の全員で伝えていかなければいけないかなと思います。

中央会を構成しているのは、個々の酒蔵です。そういった意味では酒蔵の皆さん一人一人がキチンとやっていかないとだと思います。ぶどうと一緒に、一粒一粒が全部繋がって立派な房になって価値のあるものとして売られております。そういう意味から、企業はどう在るべきなのか、どんな風に業界を推進していくべきなのか、そんな点を山田さん総括していただければと思います。

### 【山 田】

総括になるかどうかは分かりませんが、先ず業界全体として取り組んだ方が良くと思うことが二つあります。

(業界に望むこと)

一つは、少ない予算で、例えば、お酒テラピーにしても、和らぎ水にしても、燗酒の展開にしても、コンテンツ開発の色々な取り組みを行っている。しかし、これ

らが未だ未だ消費者に伝わっていない。消費者に伝えていくためには、少ない予算でどうやるかと言うと、広報の窓口をしっかりとすることです。

テレビ局や新聞、雑誌あるいはフリーライターが日本酒のことをちょっと記事にしたいなと思ったときに、大方のことは分かるような窓口がないため、なかなか記事が書けない。

ビールメーカーは広報の体制がしっかりしていますから、何かビールの記事を書こうと思ったら、電話すれば情報が貰えるので記事が書けます。清酒業界もキッチンと窓口を作るべきだと思います。

もう一つは、インターネットをもっともっと活用することです。

私どもでも昨年の秋に日本酒チャンピオンズカップというタイトルを付けてカップ酒のコンテストを開催しましたら、マスコミの方に取り上げていただいた。その時、ヤフーとか幾つかの検索サイトに、カップ酒のコンクール結果がテロップで1時間位流れただけで、私どものホームページへのアクセス件数は1万も2万にも達しました。

ネットを使って情報を出していくことがローコストで可能ですので、その辺を業界としては、キッチンと対応できるようにしていったら良いと思います。

(蔵元に望むこと)

個々の蔵元さんをお願いしたいのは、個人的な思いも含めてホテル、旅館で出される日本酒のレベルを何とかしていただきたい。

燗酒が怖くて頼めない。カップ酒だったら未だ安心です。私は、頼むときには大体サンデシ(300ml)です。それでも、ちょっと日付とか怖いなと思いつつ頼んでおりますが、これから団塊世代がリタイヤして、個人旅行の旅先でお酒に手が出ないようだと終わりでしょう。

サンデシでもカップ酒でも良いから、安心・安全・適切な価格のお酒があれば、旅先に行って何処でも飲めるナショナルブランドのビールを飲む必要はないんです。蔵元さんには、そのようなところを、個人的な思いが極めて強いですが、取り組んでいただきたいと思います。

また、大型店免許が3月末でなくなって、これからイオンさんとかヨーカ堂さんとかの酒売り場に、日本酒がどんどん並んでいきます。その時にワインの売り場と清酒の売り場を見比べていただきたいと思います。そして、どれ程、日本酒の売り場が陳腐であるかということを反省していただいて、どんな売り場で何を見せていくかをよく考えていただきたいと思います。

(酒販店に望むこと)

酒販店さんには、お酒中心の話し方でお客様と接し、成果を挙げていただきたいと思います。

スーパーとかコンビニとかは、惣菜とか生鮮食品といった食材と一緒に買える場ですが、酒販店では、お客様にお酒をアピールする良い言葉や見せ方を考えていただきたい。

ワインの売り場は、10年色んな試行錯誤をしてきました。料理との相性別の棚の作り方とか、そこには料理の写真を入れたり、こういう風にやると、幾らでどの位の調理時間でできる料理なのかといったレシピを入れたり、色んなことをやって、もうできてきています。

日本酒はそれができておりません。これを、是非、やっていただきたいと思いません。

【伊 藤】

最後に皆さんから一言ずついただいて終わりにしたかったんですが、時間の関係もありますので、これで意見交換は終了させていただきます。

以上