# 日本酒学の構築と展開
## ～対象限定・領域横断型総合科学の可能性～

新潟大学日本酒学センター・センター長／経済科学部・教授

博士（学術）　岸　　保　行

### 第１章　新たな学問領域「日本酒学」の創設とその背景

#### 1.1　日本酒学とは何か：対象限定・領域横断型の構想

本稿で取り上げる「日本酒学(Sakeology)」とは，日本酒に対象を限定しながら，複数の学問分野を横断して探究する，新たな総合科学の学問領域である。従来の学術分類には明確に収まらないこの分野では，日本酒という伝統的かつ地域に根ざした生活資源を出発点に，醸造・発酵に関する自然科学分野での理解にとどまらず，流通や消費，制度，文化，歴史，酒税，健康といった多様な視点からの総合的なアプローチを追求している。

特定の専門分野に依存することなく，学際的な理論と実践の体系を構築しようとする点に，日本酒学の大きな特徴がある。

#### 1.2　日本酒をめぐる学術的射程：科学・文化・制度の交差点

日本酒は単なる嗜好品ではなく，日本の歴史，文化，宗教，経済の中で独自の発展を遂げてきた象徴的存在である。その学術的射程は極めて広範にわたり，多様な視点からの探究が可能である。たとえば，水質や酒造好適米の成分分析，並行複発酵という独自の醸造技術，地域の気候や風土との関係性など，理学・工学・農学といった自然科学分野の視点が挙げられる。加えて，流通構造やマーケティング戦略，消費行動の分析，酒税制度や業界規制といった制度的・経済的観点，さらに神事や祝い事における象徴性，地域に根ざした飲酒文化の変遷など，人文社会科学分野からのアプローチも包含し研究対象は幅広い。また，アルコールと人体・健康との関係にかかわる医学的・栄養学的領域も，日本酒学に含まれる視点のひとつである。たとえば，適量の摂取が人体に与える作用や，発酵過程で生成されるアミノ酸や有機酸などの成分がもつ機能性など，健康と嗜好の交点に関する学術的関心も重要な対象領域となる。

このように，日本酒に関わる複数の視点が交差・融合する日本酒学は，単なる専門知識の集積にとどまらず，現代社会において実践的有用性を兼ね備えた，総合的かつ学際的な学問領域として位置づけられる。

#### 1.3　制度的成立と新潟の地域的必然性

こうした日本酒学の構想は，2017 年に新潟大学・新潟県・新潟県酒造組合の三者による包括的連携協定の締結によって制度的基盤を得ることとなった。そして翌 2018 年には，新潟大学に「日本酒学センター」が正式に設立されるに至る。センターは，同大学の全 10 学部による協働のもとで組織され，全学的な教育研究拠点として位置づけられている。現在では「醸造」「社会・文化」「健康」の三領域を中心軸とし，８名の専任教員と約 50 名の協力教員が参画する領域横断的な知的集積の場として展開されている（2025 年４月１日現在）。

この制度化が新潟という地で実現された背景には，明確な地域的合理性と制度的蓄積がある。新潟県は全国最多となる 89 の酒蔵を擁し，さらに清酒