

日本酒蔵の持続可能性を「測る」という発想 — 伝統産業の経営判断を支える新しい指標の可能性 —

東京理科大学 創域理工学部 経営システム工学科 准教授

博士（環境学） 徐 維 那

はじめに：酒類産業を取り巻く環境変化の中で

日本酒産業は現在、かつて経験したことのない複合的な転換期に直面している。国内消費量の長期的な減少はすでに業界全体の共通認識となっており、若年層の酒離れや嗜好の多様化、食生活の変化などを背景に、数量ベースでの市場回復は容易ではない状況が続いている。酒蔵数の減少や統廃合も進み、地域に根ざした小規模蔵ほど経営の持続性が問われる局面に置かれている。

そこに近年、原料米価格の上昇、エネルギーコストの高騰、物流費の増大、人材確保の困難化といった要因が重なった。とりわけ酒造りは、エネルギー集約的で季節性が強く、熟練労働に依存する工程が多い。そのため、原材料や燃料価格の変動、人件費の上昇は、他産業以上に経営に直結しやすい。これまで経験と工夫で吸収してきた外部環境の変化が、もはや内部努力だけでは吸収しきれない水準に達しつつある。

さらに、酒類業界全体に対して「サステナビリティ」という新たな評価軸が、社会的要請として明確に突きつけられるようになった。この評価軸は単なる環境配慮の流行ではない。金融機関は融資や投資判断において事業継続性やリスク管理を重視するようになり、行政は補助金や支援策の前提条件として社会的妥当性や公共性を求める傾向を強めている。流通や小売、飲食の現場でも、取引先としての信頼性や説明責任が以前にも増して重視されるようになった。



消費者側でも変化が起きている。味や価格だけでなく、「どのような考え方で造られている酒なのか」「地域や人にどのような影響を与えているのか」といった背景情報が、選択理由の一部になりつつある。特に海外市場では、製品そのもの以上にストーリーや生産背景が評価の対象になることも多い¹⁾。

2024年に日本酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録されたことは、日本酒産業にとって大きな節目であった。伝統的な技術と知識が世界的に認められた意義は計り知れない。しかし同時に、文化として守るべき存在であるからこそ、「どのように続けていくのか」「社会に対してどのような価値を提供し続けるのか」を、これまで以上に明確に示す責任も生じている。守られる対象になったということは、説明される主体になったということでもある。

本稿では、日本酒蔵の経営を「環境・経済・社会」という三つの側面から捉え、持続可能な経営判断を支えるための指標という発想について論じる。ここでいう指標とは、外部から評価されるための点数や格付けを意味するものではない。現場の判断を補強し、将来に向けた選択肢を整理し、判断の理由を次世代へ引き継ぐための実務的な道具としての指標である。

その際の実務的な基盤として、本稿が参照するのは、ライフサイクルに基づく三つの評価である。すなわち、環境面を定量化する環境影響評価（Life Cycle Assessment; LCA）、コスト構造を把握するライフサイクルコストリング（Life Cycle Costing;