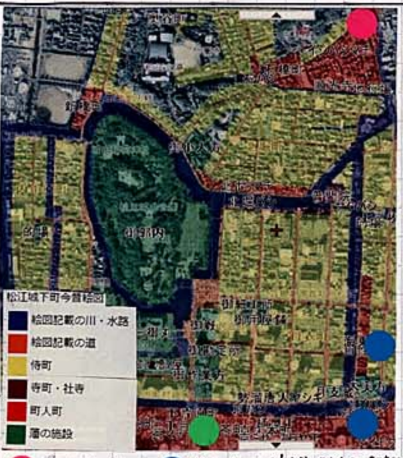
松江の日本酒文化を守る

島根大学
附属学校
8年2組
籠橋真紘
発行日
8月21日

旧町人町の造り酒屋のこれまでとこれから



● 李白酒造　● 米田酒造（店舗・製造所・事務所）
● 國暉酒造　出典：マップonしまね｜地図表示(shimane.lg.jp)

島根は、人口10万人あたりの酒蔵の数が全国で3位ということを知っていますか？私は、この事を知った時、とても驚きました。特に松江城の周りに酒蔵が集中しており、宍道湖べりの所や、松江城に近いところに3つの酒蔵があります。また、昔町人町だった所にどの酒蔵もあります。昔、宍道湖沿いに船で買い物に来た人達が買っていたと思われます。日本酒は、松江の大切な文化です。しかし、現在、日本酒を飲む人も、日本酒の製造量も減少してきています。後継者問題も無視できません。日本酒を守り、受け継ぐにはどうすれば良いのでしょうか？

日本酒が減った訳とは？

現在、日本酒が減ってきています。なぜ、日本酒は減ってしまったのでしょう？

○食生活の変化

昔は和食しかありませんでしたが、洋食が外国から伝わってきて、日本酒にあう食品を食べる機会が減った。

○外国のアルコール飲料

ビールやワインなどの他のアルコール飲料が、交通の発達により入ってきて、日本酒を飲む割合が減った。など

他にも多種多様な理由で、日本酒は減ってきたと考えられています。

では、どうすれば、日本酒を守り、受け継ぐことができるのでしょうか？

日本酒を取り巻く事情

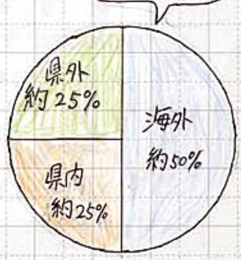
松江市の、李白酒造、國暉酒造、米田酒造の3つの造り酒屋に、現在の日本酒のおろし先や工夫していること等についてインタビューしました！（7/28）

Q日本酒はどのような方が買われますか？

A。男性が多く、40～70代が多い
。若い人（20、30代）はあまり飲まない

Qおろし先はどこが多いですか？（割合）

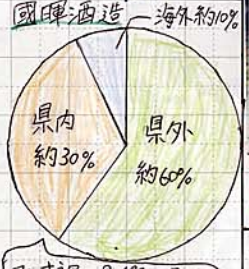
李白酒造



輸出が増加してきているそうです

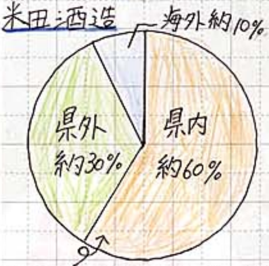
コロナ禍の影響もある

國暉酒造



コロナ禍の影響で県外・海外への割合が増加している

米田酒造



松江市が一番多い
出雲市が二番目に多い

松江市、出雲市がほとんどを占める

どの造り酒屋も昭和の頃はほぼ松江市内のみだったようです。「各酒屋が各地域で」というスタンスだったみたいです

お仕事について聞きました!

杜氏さん・企画室の方に

Q工夫していることはなんですか？

國暉
1つ1つていねいに試験をして、新しい商品の開発や今ある商品の改良をしています。また、働く環境を良くするため、ＩＴを使うといった工夫をしています。

Q大切にしていることはなんですか？

李白
『酒文化を普及し正しく後世に継承する』という経営理念のもと、昔からのつくり方は変えず、かつニーズに合わせていくことや、「今までのお客様を裏切らない」よう、味を大きく変えないようにしています。

Q日本酒を守るためにはどうすればいいと思いますか？

米田
お客さんの声に耳を傾け、真摯な気持ちを忘れないことが大切だと思います。

李白
海外にも日本酒の文化を広め、日本酒を認めてくれる人の幅を広げるのが大切だと思います。

Q大変なことはなんですか？

國暉
日本酒をつくる時には夜も手入れがあり、仮眠しかできないのが大変です。また、生き物（麹カビ、酵母など）が相手なので、うまくいかない時は調節しなければならないです。

Q今ある課題はなんですか？

米田
後継者がおらず、つくる人も足りないので、ハローワークで募集しています。日本酒をつくる後継者が問題です。

李白
つくる人はいるのですが社長の後継者が問題です。

造り酒屋の工夫！

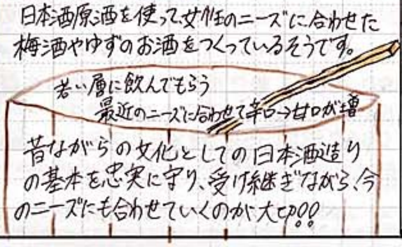
今のニーズに合わせる日本酒

○炭酸っぽいシュワシュワの日本酒

酵母が生きている状態でびんにつめてつくるそうです。今のニーズに合わせて開発したそうです。

○梅酒やゆずのお酒

日本酒原酒を使って、女性のニーズに合わせた梅酒やゆずのお酒をつくっているそうです。



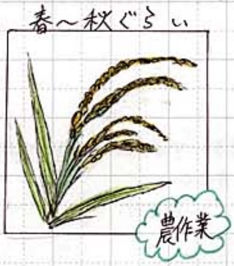
若い層に飲んでもらう
最近のニーズに合わせて辛口→甘口が増

昔ながらの文化としての日本酒造りの基本を忠実に守り、受け継ぎながら、今のニーズにも合わせていくのが大切!!

後継者は働きやすい環境から

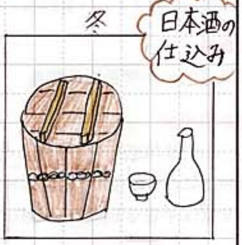
㊥ 日本酒をつくるのは農家の人

春～秋ぐらい



→

冬



㊀ 日本酒をつくるのは造り酒屋

しかし、昔のスタイルや、菌の管理がしやすい冬に造るといったことが原因で、酒屋で酒をつくる人のこようは半年…

働きたくても、現実的に無理… 厳しい……

働きたい人が減ってしまう

そこで「李白」のとった方法は

「一年こようした社員だけでお酒をつくる」　これなら大丈夫！

後継者問題を解決するには、今までのやり方を改善していくことや、働く人の目線で考えることが大切！

└→働く環境を見直すことは、後継者問題の解決、そして日本酒を守ることにつながる!!

私が考えた日本酒を守るためには

3つの酒屋さんのお話を聞いて

○気軽に試飲

スーパーなどで試飲を行うようにすることで最初に飲むきっかけが作れるのではないかと思います。

○日頃食べるもの

みそなどの身近な食品を酒屋がつくったり、酒米などを原料に用いたりしてアピールすることで、日本酒や酒屋の魅伝、興味を持つきっかけになると思います。

編集後記

自分が、住んでいる所の周りには、意外に多くの酒屋があると分かりました。今回調べてみて、改めて日本酒は素晴らしい文化だと思いました。

（参考文献）マップonしまね－地図表示(shimane.lg.jp)