

## 日本酒の魅力～こんなにある日本酒の効能！

### 魅力ある国酒を世界へ！～

日本盛株式会社 常務取締役 曾我 浩氏

平成28年6月25日 於：大阪弁護士会館

#### 会社紹介

母校の先輩後輩の前でお話させていただく機会をいただいたことにまずお礼申し上げます。

さて、日本盛は、1889年（明治22年）創業、126年の歴史を持ちますが、酒屋のなかでは若造です。皆さんにおなじみのフレーズ「日本盛は良いお酒～！」は、五木寛之の作詞、歌はペギー葉山です。1961年（昭和36年）業界初のテレビコマーシャルとして放映されました。

米ぬかの美容効果は、今ではよく知られていますが、日本盛は「米ぬか美人」という化粧品をやはり業界初、1987年（昭和62年）に発売、本年（平成28年）通販で中核事業になりました。

1995年（平成7年）イノシトールを50倍にした酒「健醸」を、健康をコンセプトにした酒として、これも業界初ですが、発売しました。

このように、「新しいことをやってみよう、おもしろいことをやってみよう」というDNAが日本盛にはあります。

宣伝ついでにCMをさせていただきます。2015年（平成27年）発売の、業界初「生原酒200mlボトル缶」を懇親会で提供させていただきますので、ぜひお試しください。



#### 企業沿革

2013年6月27日現在

1889年	明治22年	西宮企業会社設立
1896年	明治29年	社名を西宮酒造株式会社に変更
1913年	大正2年	宮内庁御用酒「惣花」の語元となる



1961年	昭和36年	はじめてテレビ・コマーシャル放映「ニホンサカリはよいお酒」が流れる
1987年	昭和62年	「米ぬか美人」洗顔料を発売
1995年	平成7年	業界初健康をコンセプトにした酒「健醸」を発売
2000年	平成12年	社名を日本盛株式会社に変更
2003年	平成15年	糖質50%オフ「グリーンパック」発売
2009年	平成21年	業界初300mlカップを発売

2013年	平成25年	蔵元直送 生原酒量り売り直売店 阪急西宮北口駅ナカ
2015年	平成27年	業界初200mlボトル缶入り生原酒を発売

## 日本酒の基礎知識

### 1 日本酒の歴史

「魏志倭人伝」(3世紀)に酒をのむとの記載があります。米による酒は、風土記(奈良時代)に記述があります。平安時代には米、麴、水で仕込む方法=段仕込みの原型=により濃い酒(アルコール度数 up)が作れるようになりました。鎌倉・室町時代、寺院神社が酒を造る(ぼだい酏、酒母の技術)ようになり、京都を中心に造り酒屋が隆盛し始めました。江戸時代には、寒造りの確立、火入れ(「多聞院日記」に記述=パスツールの微生物殺菌より300年以上前)などにより品質が向上しました。

江戸時代、1600年頃、伊丹から灘にかけての地域の酒屋が、海運の発達(下り酒)や問屋組織の確立により、巨大な装置産業へと発展、灘の酒は隆盛を極めました。

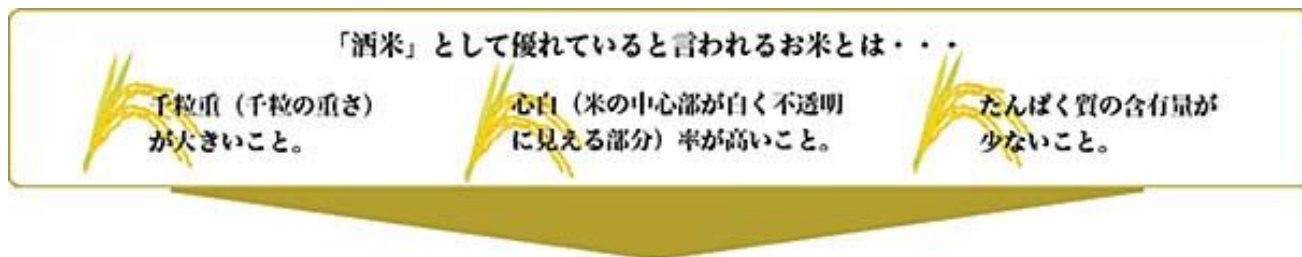
明治になると、新政府のもと富国強兵策がとられ、国は税金の徴収を強化、「酒税(国家歳入の30%)もその対象となり、自家醸造は密造とされ完全に禁止されました。酒税法は現在まで続いています。

### 2 日本酒の原材料

酒の原料米の精米は、飯米よりも表層部を多く削ります。米の表面にはタンパク質や脂肪などが多く含まれていて、これらの成分は酒の味を形成するためには必要な成分なのですが、多すぎると日本酒の香りや味わいを損なう要因になるからです。

削る割合を精米歩合といいます。一般的な飯米は約93%程度、酒の原料米は70~40%です。最近には個性ある酒造りとして80%純米酒と表現している酒もあります。また、20%以下まで精米する吟醸酒がありますが私はそこまで精米するのは疑問だと思っています。

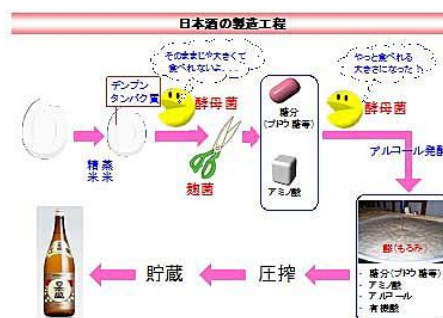
「山田錦」はすべての項目で最高品質の「酒造好適米」です。



山田錦の栽培は、土づくりから始まり、苗の育成、田植え時期の厳守、病虫害防除、適切な水管理と施肥等を行わなければいけません。しかも、山田錦の背丈は他の稲と比べて格段に高いので湾曲して倒れやすく、病気や害虫・風にも弱いので、酒米のなかでも作るのが難しい品種です。

### 3 日本酒の製造工程

米を精米し、蒸します（蒸米）。蒸米のデンプン、タンパク質を麹菌により糖分（ブドウ糖等）とアミノ酸に分解し、それを酵母菌がアルコール発酵します。これを並行複発酵といいます。そうしてできた醪（もろみ = 糖分、ブドウ糖等、アミノ酸、アルコール、有機酸）を圧搾して清酒、酒粕にし、清酒を貯蔵します。



### 4 水について

江戸時代に発見された六甲山系を水源とする「宮水」は、成分的には鉄分が少なく、酒の発酵に必要とされるリン、カルシウム、カリウムを豊富に含んだ、日本国内においては硬度の高い水です。この宮水が灘の酒の味の秘密といわれていますが、発酵段階の働きにはまだ謎が多く、人工的には作ることはできない神秘の水といえます。私たちはこの宮水の保護をしてゆかなくてはなりません。





## 5 日本酒のタイプと料理の相性

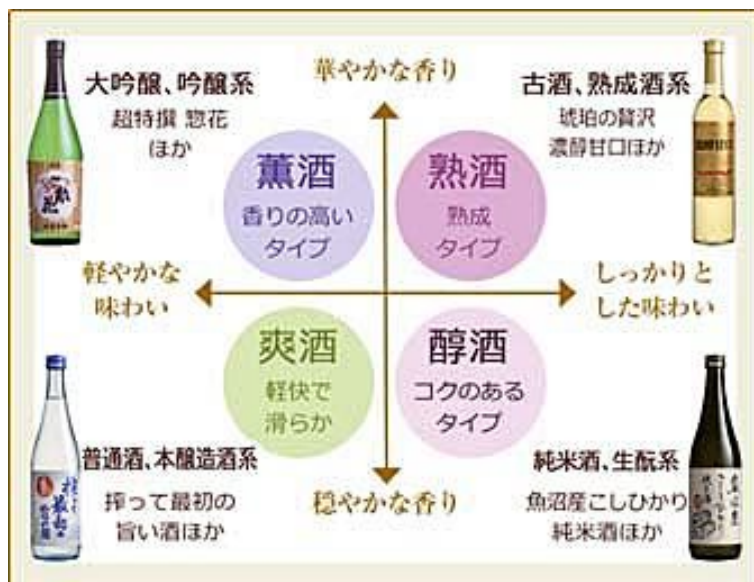
香りの高いタイプ（主に大吟醸酒 = 精米歩合 50% 以下、吟醸酒 = 同 60% 以下）は、魚介類の素材を活かします。

軽快でなめらかなタイプ（主に本醸造酒 = 同 70% 以下、生酒、生貯蔵酒）は、口中の油脂分を洗い流す作用が強いので、赤身肉より魚介類のような素材に適します。

コクのあるタイプ（主に長期熟成酒、古酒）は、アミノ酸含有量の多い料理に適します。

熟成タイプ（主に純米酒、生もと）は、肉、高タンパク質の料理に適します。

また、料理の味の濃さと日本酒の味の濃さを合わせる（バランス）、味の違う日本酒と料理がマリアージュすることで別のおいしさを生み出す（調和 = 酢の物と甘口の酒等）、口の中が酒で洗われて、次に料理を食べるときにおいしく感じる（Wash = 中華料理、すき焼き 辛口、淡レイ）ということもあります。



## 日本酒の市場

### 1. 国内マーケットの状況

国民一人当たりのアルコール消費量は平成 4 年をピークとして( 80% にまで )減少しています。少子高齢化による人口の減少、若者のアルコール離れ、健康志向の高まり、嗜好の多様化などが理由として考えられます。

リキュール（チューハイ、ビールもどき）は平成 18 年から急激に、ワインは平成 22 年から、ウイスキー（ハイボール、まっさん効果）も同年から伸びていますが、ビールと日本酒（日本酒のピークは 1970 年代で、現在の消費量はピーク時の 1/3）は下降線をたどっています。

選ばれている日本酒の種類（酒質）としては、特定名称酒である吟醸酒（120%）、純米吟醸酒、純米酒（105%）が増加傾向にあります。

全国シェアの約 70%（30 万俵）を占める兵庫県産山田錦は、平成 24 年から年々生産量を増大させていますが、ここ数年充足率 100% を満たせていない状況が続いています。需要の急増（特定名称酒シェアが 3.5% アップ）に、県内生産が追い付かないのです。

### 2. 海外マーケットの状況

日本酒の輸出は 2013 年 105 億円となり 10 年間で約 2.5 倍の市場規模となりました。2015 年は 140 億円を超えました。

各国を代表する酒の輸出額は、2011 年の統計では、日本酒（日本）が 88 億円、ワイン（フランス）が 7、740 億円、スコッチ（英国）が 5、150 億円です。清酒市場は 4、000 億円なので、日本酒の輸出額の拡大余地は大きいと判断します。

商品のライフサイクルを示す表を見ると、国内市場は衰退期を示していますが、海外市場はまだ導入期です。国内市場を守りつつ（経営戦略の焦点 = 生産性の確保、技術 製品 戦略 = 合理化）、海外市場に力を入れてゆきます（同 = 市場の拡大、同 = 基礎的技術）。

海外での日本酒の売上のトップはアメリカです。北米、アジアを中心に輸出していますので、2位以下は韓国、台湾、香港、カナダです（平成23年）。今後は、市場成長率の高いアジアを中心に伸びると思いますが、ヨーロッパは購買力があるので、今後の開拓により伸びると考えられます。輸出拡大の戦略としては次のことがあげられます。

品質戦略 品質規格の統一化 = ワインの AOC 規格のような日本酒統一規格を作り、国際的なコンペティションを行なう。

EU 諸国では、法律でワインの品質を分類しています。

フランスを例にとると、AOC ワインとは、農産物検査基準をクリアした上で、INAO フランスの原産地呼称国立研究所 の厳しい検査をパスし、専門家のテースティングテストに合格した、フランスワインの中でも最高級のワインで、シェアは33%にすぎません。

また、第3者によるお墨付きとして、日本でもよく名前を聞くモンドセレクション、iTQi 優秀味覚賞などがあります。

ワイン業者、ソムリエから最も注目されている世界規模のワイン品評会としては、毎年ロンドンで開催されている国際・ワインチャレンジ (IWC) があります。IWC は2007年日本酒部門を新設し、ワインとともに日本酒の品評会も同時に行なっています。日本酒部門には5つのカテゴリー（純米吟醸酒・純米大吟醸酒の部、吟醸酒・大吟醸酒の部、純米酒の部、本醸造の部、古酒の部）があります。

本年日本酒部門10周年ということで、積極的な誘致が実り、五月に神戸で IWC 日本酒部門の審査が行なわれました。おかげをもちまして日本盛はボトル缶（本醸造の部）で銀賞をいただきました。チャンピオン酒は7月に決定します。

日本食と日本酒を日本の文化として輸出 = 日本食のユネスコ無形文化遺産登録によるラグジュアリー戦略

2013年に日本食がユネスコ無形文化遺産に登録され、日本食の認知度が世界的に高まり、日本食レストランが海外で増えました（2006年約2.4万店 2013年約5.5万店 2015年約8.9万店）。海外における日本食レストランの数は160%の伸びですが、ただそのうちの90%は中国人、韓国人による「なんちゃって日本料理」です。

海外で評価される日本食のイメージとはどうでしょうか…。

**第3者機関によるお墨付き**



**モンドセレクション**  
世界各地にある優れた製品を発掘・顕彰することを目的に、独立系国際機関としてベルギー政府の主導により1961年にブリュッセルに設立された国際的な品評機関。  
一般的に『食品のノーベル賞』や『世界食品オリンピック』と呼ばれており、数ある優秀品質品評機関においては世界で最も歴史のある代表的機構。



**iTQi 優秀味覚賞**  
国際的独立審査機構 "International Taste & Quality Institute" (本部:ベルギー) が行う味覚審査において、優秀と認められた食品や飲料品に与えられる賞です。パッケージなどの外観を排し、味覚・香りなどの「味」に特化した審査が行われます。



**国際・ワインチャレンジ (IWC)**  
国際・ワインチャレンジ(以下、IWC)は、世界中のワイン業者から最も注目されている世界最大規模のワイン品評会であり、毎年、ロンドンで開催されています。2007年に「日本酒部門」が新設され、ワインとともに日本酒の品評会も同時に行われています。日本酒部門には、5つのカテゴリー（純米吟醸酒・純米大吟醸酒の部、吟醸酒・大吟醸酒の部、純米酒の部、本醸造の部、古酒の部）があります。



欧米では、熱量の摂取過多・栄養の偏りに起因する生活習慣病の拡大により、ヘルシー志向、ダイエット志向が強まりました。

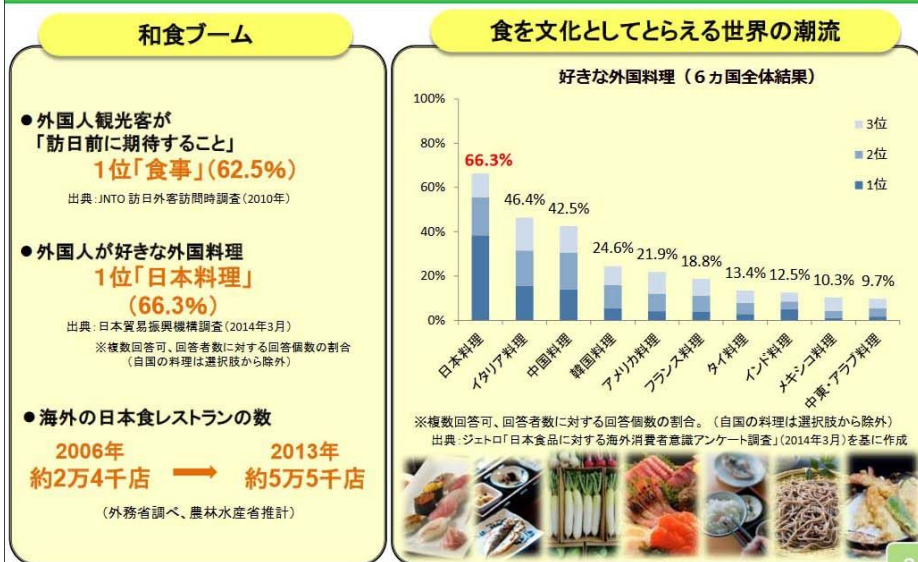
アジアでは、経済発展による所得の向上により日本を訪れる人が増加しています。

これら海外の人にとって日本食は長寿の食として注目されています。ヘルシー、美しい、安全・安心、高級・高品質として高い評価を得ています。その背景には、とくに寿司の世界的人気と多くの日本料理店の存在があります。

ちなみに2015年訪日外国人客数は1,973万人(ほぼ2,000万人。フランスは8,400万人)消費金額は3兆5,000億円となり、政府は2020年の目標を前倒して実現しました。

これらのことによりラグジュアリー戦略(高くても売れる強いブランドを築く)ことが重要です。

## ○ 世界で日本の「食」が注目されている



## ○ 「和食：日本人の伝統的な食文化」の世界に向けた発信

・平成25年12月4日、我が国からユネスコ無形文化遺産に登録申請していた「和食；日本人の伝統的な食文化」の登録が決定。



日本盛は、国内では従来の基本的なマーケティング（十分な品質の製品を、安い価格で、広い流通チャンネルで、大量に広告・宣伝して販売）、海外では相対するラグジュアリーブランドのマーケティング（こだわりの品質、物語のある製品を、高い価格で、狭い流通チャンネルで、オピニオンリーダーによる告知販売）を行なっています。

世界各地のブリュワリー（醸造所）開拓＝ワインの生産がカリフォルニアのナパ、オーストラリア、チリ等に広がったように、世界の各地域に根付いた日本酒を展開する。

現在9カ国30社でサケ（日本酒）が生産されていて、日本酒の海外マーケットは、現地生産品と日本からの輸出品で成立っています。日本からの輸出品量は18.2千KL、国内生産量605.2千KLの3%です。日本酒の国際化により各国で日本酒の認知が上がり、メイドインジャパンの日本酒の輸出が増加することを期待しています。

## 日本酒の魅力

### 1 日本酒と健康

漢書（1世紀）に揮毫された「酒は百薬の長」は酒屋にとってはうれしい言葉ですが、一方で「酒は百毒の長」ともいわれています。

世界各国で行なわれた10年以上にわたる疫学的調査のJカーブ（U字曲線＝非飲酒者に比べて少量飲酒者の心臓病、がん、糖尿病、肝硬変などを発症するリスクがむしろ低く、さらに飲酒量が増えれば今度はリスクが非飲酒者のそれより高くなるというパターン）により、適量飲酒（日本酒で1～2合）が大事ということで、これは最近動物実験で実証されました。

日本酒造組合中央会では「和らぎ水（日本酒を飲みながら飲む水のこと。合間に水を飲めば、気分すっきり、深酔いしません）」をおすすめしています。

日本酒と健康についての研究面での成果は以下です。

老化・認知症の予防（月桂冠総合研究所）

日本酒に含まれるペプチドが記憶力を向上させ、健忘症を防止（マウスで実験）

発がん予防効果（秋田大学医学部）

膀胱がん、前立腺がん、子宮がんの効果。in vitro（試験管内で）。ウイスキーには効果無し。

高血圧予防（大関研究所）

アンギオテンシン交換酵素を抑制する効果

動脈硬化の予防善玉コレステロール（HDL）を増やす効果。ウロキナーゼを増やし、トロポキサンチンA2を減らす効果

放射線防護作用（秋田大学医学部）エタノールでも効果がありますが、純米酒を投与でマウスの高い生存率

日本酒造組合中央会は「日本酒ほろ酔い健康法」を提唱しています。

### アミノ酸 あれこれ買うより 日本酒飲もう

酒類の中で一番アミノ酸を多く含むのは日本酒（ワインの7倍、蒸留酒は0）です。

### 血管も ほろ酔いついでに 若返り

血行がよくなります。HDL 善玉コレステロールを増やす効果があります。

### そのお腹 日本酒じゃないよ つまみだよ

日本酒は太るといふのは日本酒が原因でなく（日本酒のカロリーの大半はアルコールで、アルコールは分解されやすい）食事も含めた総摂取カロリーです。バランスよくお取りください。

### 合いの手に 水をさすのは 酔い上手

和らぎ水

### 恋をして 飲んでつけば あらきれい

日本酒は飲んでも（米ぬか美人）つけても美容にいい。血行促進（-EG）。昔から杜氏の手はきれいです。麹（コウジ酸、フェルラ酸）を触っているからです。

### 一杯で ストレス半分 楽しさ倍増

飲むことでストレス解消になりますが、ただし相手を選ぶという必要があります。

最後になりましたが、日本酒ファン造りの取り組みを紹介させていただきます。日本酒ファン造りの取り組み-国内-

1、「灘の生一本 = 統一ラベル表示」の開発 = 灘酒研究会の酒質審査委員会が、酒質審査（書類審査・きき酒）を行い、表現内容を確認します。



2、「日本酒で乾杯条例」が平成25年1月15日京都市で発行されました。現在は100以上の自治体で制定されています。

10月1日は「日本酒の日」です。2015年10月1日19:30全国一斉日本酒で乾杯！が行なわれました。全国46,906名が一斉乾杯、海外（シンガポール等）でも親善乾杯されました。





### 3、 日本盛の取り組み

グランフロント大阪北館6階 UMEKITA FLOOR の飲食店「Nippon」とコラボレーション、日本盛「生原酒ボトル缶」をメイン商品に、日本酒の新しい楽しみ方を提案する「サカリバル」を2015年8月1日グランドオープンしました。

2015年11月1日東京ソラマチの日本酒プロモーションイベント（ミス・インターナショナルがイベント参加）出品



日本酒ファン造りの取り組み-海外-「灘の酒」

Oishii Japan (シンガポール) 出品 サンテック・シンガポール国際会議場。

ミラノ食博覧会 (日本館) 出品。



ご清聴ありがとうございました。

(文責・伴野)