

〈論文〉

清酒に関する政策の展開と酒造業の活性化政策

— 京都市酒造業を事例に —

梶本 武志

目次

はじめに

第Ⅰ章 京都市における酒造業の現状

第Ⅱ章 酒造業に関する政策の歴史と酒造業の動向

第Ⅲ章 京都市における酒造業と公的研究開発機関の
取組み第Ⅳ章 清酒の普及の促進に関する条例の普及促進効果
おわりに

はじめに

清酒の起源は日本に水稻農耕文化が伝わった頃までに遡る。米と水を原料とし、発酵させるという酒造りは、2,000年以上も前から行われていた。米は貴重な作物であったため、米を原料とする清酒は神聖なものであった。かつては、神に捧げるため、または神々と交流するための手段として酒を飲まれていた。その後、中世以降になると冠婚葬祭の日に飲む酒となり、明治期以降には一般家庭でも清酒が飲まれるようになった。

清酒は良質な水と米がなければ清酒は造ることはできなかった。各地に残っている酒蔵のある地域は、農業の盛んの有無はあるものの、良質な水に恵まれている所が多い。「地酒」という言葉があるように、元来、清酒は地域の中で消費するものであり、清酒はその地域の文化と共に発展してきた。清酒の文化的価値と、地域文化との関係は強いものであり、今後も酒造業の存続が望ましい。

しかし、今の酒造業界は縮小してきている。その要因は、1970年代以降、清酒に代わってビールの消費量が増加したことである。これは高度経済成長期以降、食生活が変わったためである。小泉や篠田は、景気によって、料理の品数が変わり、それによって酒の甘辛が変わることを説明している（小泉・1992、219～221頁、篠田・1997、104頁）。当時の清酒の酒質は甘口であったが、この頃から、ビールの消費量が増加し、甘口だった清酒から淡麗辛口のビールへ消費動向が変化した。大衆酒が清酒からビールに取って代わり、近年ではリキュールや発泡酒という低アルコール飲料が消費者に受け入れられていることもあって清酒の需要が減少している。

このように清酒業界が縮小したのは、酒類の消費動向が変化したという需要側に要因があったからである。しかし、農業従事者が減少したことによって、農家が冬に酒蔵へ赴き、酒造りを行うという体制が崩壊していることや、杜氏の高齢化によって後継者がいないことなど、生産者側にも要因がある¹⁾。

このように、清酒業界が縮小しているのは消費者の減少、生産者側の要因が幾つか挙げられるが、政府の産業政策が清酒業界を縮小させたことも大きな一因ではないかと考える。

それは、明治期以降、酒税の課税などの政府の政策によって統制、あるいは規制され、政府の酒造業への政策が酒造業者の意図や消費動向にそぐわなかったからではないかと考えたからである。

しかし、多様な酒類が開発されている酒類業界において、市場は激しくなっている中、中小の酒造業は、新たな事業の開発や、販路の確保が困難になってきており、この課題を解決するための産業支援が求められている。

そこで本論文は、京都市の酒造業を事例に、清酒の産業支援に関する政策についての考察を行う。そのために、まず、清酒に関する政策が酒造業に与えた影響について整理する。既存の文献では、それぞれの政策について言及されているが、酒造業へ与えた影響についての議論をまとめたものは見当たらなかった。これらの政策を整理していくことで、政策一つ一つに問題があっただけでなく、各政策・制度が関係して酒造業にどのような影響を与えたのか明らかにする。

次に、今までの清酒政策の影響を受けた酒造業の近年の動向を述べる。そして、京都市と京都市伏見区に本社を置く酒造業と京都市の政策を事例に考察する。なぜなら、京都市は、伏見区に酒造業が集積し、原料米と労働力の確保を府外から確保しなければならなかったという制約的条件の中で、灘に次ぐ清酒の一大産地になっていること。また、酒造業界でも進取的な取り組みを行ってきた酒造家が多く、何より清酒政策に上手く対応したことによって発展してきた歴史があったからである²⁾。

さらに、伏見だけではなく、洛中に唯一存在する佐々木酒造は中小の酒蔵でありながら、酒造自ら小売店の販売ネットワークを築き、産学官連携による

新製品の開発を行っており、京都市が進取的な取り組みを行っていることから、京都市の酒造業を事例に取り上げることとした。

酒造業の研究は経済学、経営学、社会学での考察が既に行われている。しかし、政策分野での議論が少ない。清酒産業は政策や制度の影響を受け易い産業である。清酒製造業を政策の視点で考察することによって、清酒製造業の存続、発展、清酒市場の維持・拡大に寄与できると考える。

第Ⅰ章 京都市における酒造業の現状

1. 京都市の産業における酒造業の位置づけ

京都市は人口140万人を超える大都市であるが、産業構造はどうなっているのだろうか。まずは京都市の酒造業が京都市全体の産業においてどのような位置づけにあるのかを確認する。総務省は日本標準産業分類を統計基準として設定し、産業を大分類、中分類、小分類に分け、自治体もこれに基づいて産業統計を表している。酒造業の統計は大分類では「製造業」、中分類では「飲料・たばこ・飼料製造業」、

小分類では「酒類製造業」で表されている。京都市の工業統計書によると、京都市全体の製造業と飲料・たばこ・飼料製造業、清酒製造業の事業所数、就業者数、製造品出荷額は表1のようになり、飲料・たばこ・飼料製造業が占める割合が高く、清酒製造業は、製造品出荷額は小さいものの、飲料・たばこ・飼料製造業の事業所数、従業者数は約半数を占めている。

また、京都市の中心部である中京区や上京区の製造業の規模は他の区域に比べて小さく、京都市の製造業を担っているのは、中心部よりもその周辺区域であり、その中でも製造品出荷額が最も高いのは伏見区である。図1は2011年の京都市行政区別の製造品出荷額と事業所数を表したものである。さらに表2は伏見区製造業と伏見区の飲料・たばこ・飼料製造業の製造品出荷額を比較したものである。伏見区の産業別の割合をみても製造業が最も多い。伏見区の製造業の製造品出荷額のうち、飲料・たばこ・飼料製造業の占める割合は約8割であり、京都市の飲料・たばこ・飼料製造業と比較すると、約3割を占めている。

表1 2012年京都市製造業の事業所数、従業者数、製造品出荷額

	事業所数（所）	従業者数（人）	製造品出荷額（万円）
京都市製造業	2,922	64,813	218,948,400
飲料・たばこ・飼料製造業	36	1,689	61,795,868
清酒製造業	17	754	4,294,553

出典：京都市 HP 『経済センサスー活動調査（工業統計調査該当部分の確報集計）第6表 産業（細分類）別結果表（従業者4人以上の事業所、平成23年、平成22年）』より引用

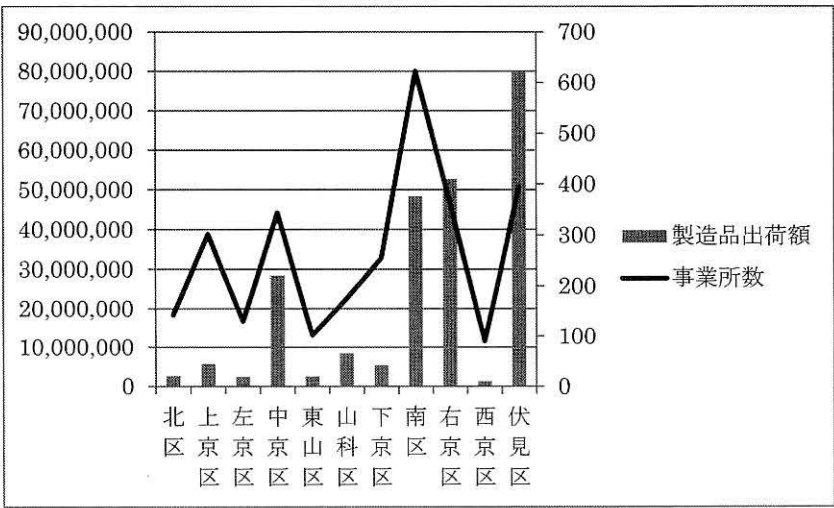


図1 京都市行政区別製造業の割合

出典：京都市 HP 『経済センサスー活動調査（工業統計調査該当部分の確報集計）第4表 行政区別、産業（中分類）別結果表』を元に筆者作成

表2 京都市製造業、伏見区製造業、伏見区飲料・たばこ・飼料製造業の製造品出荷額（単位：万円）

京都市 飲料・たばこ・飼料製造業	218,948,400
伏見区 製造業	77,358,384
うち伏見区 飲料・たばこ・飼料製造業	61,460,641

出典：京都市 HP『経済センサス－活動調査（工業統計調査 該当部分の確報集計）第4表 行政区別、産業（中分類）別結果表』より引用

表3は京都市の酒類製造業と伏見区の酒類製造業の事業所数を表している。飲料・たばこ・飼料製造業のうち、京都市の酒類製造業は28事業所、そのうち伏見区の酒類製造業は23事業所であり、伏見区の酒類製造業の大部分を京都市の清酒製造業を担っている。筆者が伏見酒造業に着目するのはこのためである。

表3 2012年京都市酒類製造業と伏見区酒類製造業の事業所数と従業者数

	事業所数	従業者数
京都市酒類製造業	28	1044
京都市伏見区酒類製造業	23	1003

出典：総務省統計局『平成24年経済センサス活動調査』より引用

1-2. 伏見酒造業の現状

酒造業界における京都府の酒造業の全国的な位置づけを確認すると、京都府は兵庫県に次ぐ清酒の産地である。表4は上位5位までの都道府県別の製成数量と減少率を表したものである³⁾。

表4 清酒の都道府県別製成数量上位5位の変化（単位：kl）

都道府県	2007年	2012年	減少率
兵庫県	154,109	132,222	85.8
京都府	76,415	72,324	94.6
新潟県	41,708	38,547	92.4
秋田県	17,286	15,459	89.4
愛知県	18,443	15,451	83.8

出典：国税庁 HP「平成19年、平成24年都道府県別製成数量」『酒税』を元に筆者作成

兵庫県の製成数量は全国的に圧倒的に多いが、製成数量の減少率が高い。一方で京都府の製成数量は兵庫県には及ばないものの、減少率は上位5位の中で最も小さく、安定した生産を行っていることが分かる。

伏見酒造業においてこれだけの生産量を誇れるのはなぜだろうか。伏見には、1億円以上の資本金を持つ酒造業者が2社、5千万円以上1億円未満の中堅企業が5社、5千万円未満の小企業16社が集積している⁴⁾。現在、酒造りの機械化が進み、中小の酒造業者も機械設備の導入など、近代化が進み生産効率は高まってきているが、一貫した機械による大量生産を可能とする大手酒造業者は全国的にも珍しい。伏見に本社を置く月桂冠や宝酒造は数少ない大手酒造会社である。

表5は清酒の出荷量とシェア上位を企業別に表したものである。上位10社のうち、5社が兵庫県（そのうち4社が灘）、3社が京都市伏見区に本社を置く酒造業者であり、灘と伏見の大手酒造業者で約半分

表5 2010年 企業別清酒出荷量とシェア

順位	社名	本社	出荷量 (kl)	シェア
1位	白鶴	兵庫県（灘）	59,710	10.1
2位	月桂冠	京都府（伏見）	50,329	8.5
3位	宝酒造	京都府（伏見）	45,819	7.8
4位	大関	兵庫県（灘）	35,176	6.0
5位	日本盛	兵庫県（灘）	25,332	4.3
6位	世界鷹 G	埼玉県	25,219	4.3
7位	オエノン G	東京都	24,095	4.1
8位	黄桜	京都府（伏見）	19,482	3.3
9位	菊正宗	兵庫県（灘）	17,859	3.0
10位	白雪	兵庫県（伊丹）	12,955	2.2
合計	-	-	315,976	53.6

出典：日刊経済通信社「清酒の生産（出荷）集中度（1位～30位）（2008～2010年）」『酒類食品産業の生産・販売シェア』2011年11月21日 88頁を参考に筆者作成

のシェアを占めている。つまり、残り半分のシェアを約1,800社が占める割合となる。このように清酒の出荷量と販売シェアの上位には伏見に本社を置く酒造が3社占めていることから、伏見酒造業が難に次ぐ製成数量を誇るのには大手酒造業の存在によるものである。

今や伏見酒造業は清酒の一大産地となっているが、伏見酒造業は明治初期に伏見酒が酷評を受けたことや、原料米や杜氏を府外から確保しなければならなかったという困難を抱えていた（第3章にて詳述）。

今、伏見に残っている酒造家はこれらの危機を乗り越えて、独自の酒造りを行っている。それは、今までの伏見酒造業全体における品質向上の努力と、個々の企業の進取的な展開と品質にこだわりを持ち続けて酒造りを行ってきた結果である。しかし、伏見酒造業でさえ、酒造業者数は減少している。図2は伏見酒造組合に加盟している酒造業者数と製成数量を表したグラフである。1980年代後半までは38社が酒造りを行っていたが、次第に減少し、現在は25社となっている。製成数量も一時期は10万kℓ台を維持していたが、それ以降は次第に減少し、近年では7万kℓ台を推移している。伏見酒造組合史を参考にすると、2000年9月以降に8社が廃業した。伏見酒造組合主事の池田弘一氏は8社の廃業理由について、「2000年以降の廃業については桶取引がなくなったのが大きな原因だった。」と説明した⁵⁾。桶取引は、大手酒造業が、中小酒造業が生産した清酒を買い取ることで生産調整を行う役割を果たしていたが、酒造業界が縮小すると、大手酒造業は自社の経

営を優先し、桶取引を打ち切った。桶取引という制度が伏見の中小酒造業を廃業に追い込んだ。これは伏見酒造業に限るものではなく、全国の酒造業にも同様の影響をもたらした。

桶取引だけが酒造業に影響を与えたのではない。明治時代に酒税が課せられて以降、様々な制度や規制が酒造業に影響を与えてきた。そこで、第2章では戦後の清酒の政策を振り返り、移入酒取引を含めた国の清酒政策や制度が酒造業に与えた影響についてまとめる。

第Ⅱ章 清酒政策の歴史と酒造業の動向

1. 清酒政策の歴史

(1) 企業整備と生産統制

第二次世界大戦中、政府は食糧確保等を理由に米を原料とする清酒の生産を統制した。政府は基本石数を定め、政府が定めた生産値以上の生産を制限した。各地の酒造組合を統率する全国酒造組合（現日本酒造組合中央会、以下、酒造組合中央会）は政府の基本石数を受けて、組合員に生産石数を配分する等の規定を定めた。しかし、生産統制の主体は酒造組合から政府へと移り、原料米の使用量や精米歩合、吸水率、価格までが統制された。

さらに戦争が激化していくと、企業の合理化、すなわち企業整備が進められていった。政府は工業部門において、縮小する部門、拡充する部門、指導すべき部門に分類し、酒造業は縮小すべき部門とした。企業整備に当たり、醸造場を操業、保有、転用、廃

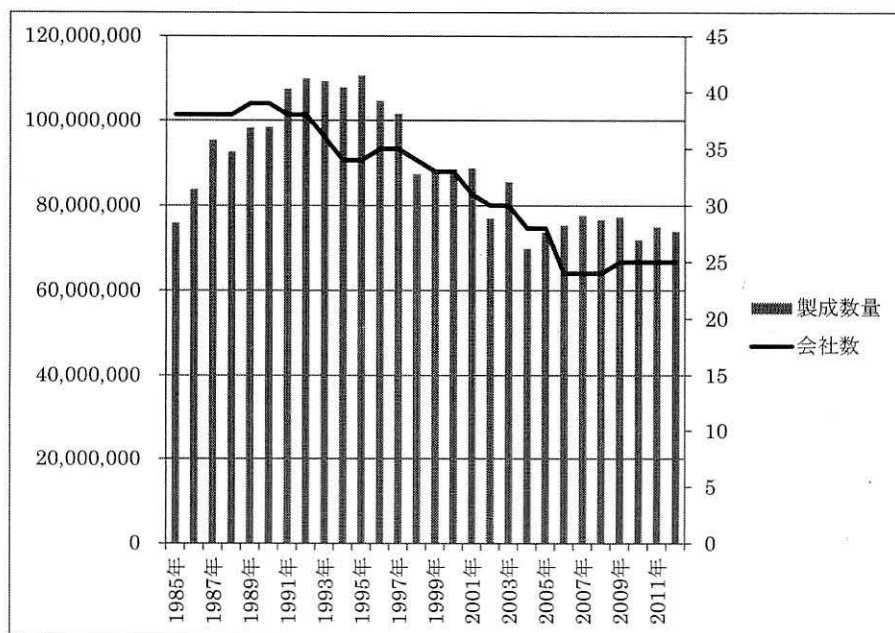


図2 伏見酒造組合員に加盟している酒造業の年度別製成数量と会社数の推移
出典：伏見酒造組合の資料を元に筆者作成

止に分類することが定められた。また、青木は、「政府は農村経済の中樞を酒造家が担っていたという認識とその敬意の念を持っており、各県の中小酒造家を存続させた。」と述べている（青木・2003、216頁）。つまり、企業整備は中小の酒造家が安定した経営ができる範囲で行った。そのため、灘や伏見といった大産地に大幅な減産を求めるだけでなく、転廃業も余儀なくされた。

生産統制によって大幅な減産を求められた大産地の酒造業者は他の酒造業の基本石数を買収し、生産量を急速に増加させ、地酒の生産量が伸びなかった地域での市場を確保していった。大産地の酒造業が他地域の市場を確保することができたのは、小売店は酒が不足すると、地酒だけでは需要を満たすことができなかったからである。従って、小売店はシェアを回復した灘・伏見酒を仕入れることで品不足を補っていた（青木・2003、211～232頁）。

企業整備については、戦後の復興により、独自の酒造の復活を求めた業者が現れ、政府は、清酒製造業企業整備による保有又は転廃業者に対する措置を講じ、独自の酒造の復活を奨励した。これにより企業整備によってやむなく合併した酒造家は合併した酒蔵を離れ、再び自らの酒造りを営んだ。

企業整備は、中小酒造業の存続を配慮するように行ったはずが、生産統制のために製成数量を増加させることができず、市場の確保が困難となり、中小酒造業の経営を苦しめる結果となった。

(2) 酒税と級別制度

酒税が設けられたのは明治初期の頃である。当時、酒造業は国の主要産業であり、酒税を課すことで、政府の主要財源とした。酒税法が制定されて以来、何度も改正されてきたのだが、半世紀に渡って用いられた制度が級別制度である。級別制度は1940年に定められ、導入当初は、清酒の品質を公的な審査員の利き酒により判別し、1級から5級までの等級に分け、その等級によって酒税を課すものであった。級別制度はその後何度も改正されながら、1988年まで用いられた。表6は級別制度で用いられた酒税の変遷をまとめたものである。

篠田は1943年に定められた級別制度において、第一級の条件が以下ようになっていたことを説明している。「①政府が認める酒類製造者であること、②政府が指定した商標であること、③アルコール分16度以上、原エクス分32度以上の成分規格を有していること、④中央酒類委員会が認定すること。」この4つが第一級とする条件であった。「①の条件が定められていることで、第一級の清酒を生産できる業者が限られており、1960年代まで「上級酒は大手、二級酒は地方メーカー」というすみ分けが暗黙のなかで成り立っていたのはここに根拠があったのではあるまいか」と推察している（篠田・2001、166～169頁）。つまり、一級酒は品質が良く、二級酒は品質が悪いという印象が消費者にあった。これは、「一級酒の審査に通らなかった酒だけが二級酒になる」という消費者の誤解があった。二級酒は一級酒に通らなかつ

表6 戦後の酒税の変遷

年次	特級	1級	準1級	2級
1950年4月1日	92,600	73,300		46,300
1950年12月1日	71,500	54,000		29,000
1953年	62,500	46,500		22,500
1954年	68,500	49,000		22,500
1958年	68,500	↓		20,500
1959年	379,700	271,600	創設	113,600
1960年	↓	↓	185,550	↓
1962年	252,100	152,100	廃止	85,800
1968年	285,400	174,300		↓
1976年	349,000	200,400		↓
1978年	410,100	214,200		↓
1981年	509,300	245,200		94,000
1984年	608,640	279,500		107,900
1989年	廃止	184,300		117,000
1992年	級別制度廃止 133,700			
1994年	140,500			
2006年	120,000			

出典：伏見酒造組合、『伏見酒造組合一二五年史』84～85頁、国税庁HPより引用

注）1950年～1958年は1石当たり、1959年以降は1kl当たり

た酒だけではなく、あえて審査を受けず、二級酒として販売する清酒もある。一級酒は高額の酒税を課せられ、価格が高くなる。価格が高くなると、買い手がなくなってしまうために、審査を受けない酒蔵が多かった。

しかし、消費者にとって一級酒は品質を保証するものであり、二級酒よりも一級酒を選んだ。さらに二級酒の評判を落とした原因には、三倍増醸清酒（以下、三増酒）が二級酒扱いとなっており、三増酒が二級酒の印象となっていた。実際に、特級・一級酒の売れ行きが大幅に伸び続けたものの、二級酒は著しく落ち込んだことが伏見酒造組合一二五年史に記載されている（伏見酒造組合・2001、171頁）。

三増酒を二級酒で売ることによって、原料米の購入価格を安くし、低価格で販売する酒造業者がいれば、級別審査を受けず、二級酒で高品質の清酒を売り出す業者もいたため、二級酒に品質の格差があった。

級別制度はその後、1989年に見直され、特級を廃止、1992年には級別制度を完全撤廃し、従課税から従量税へ完全に移行し、級別制度の廃止が決定すると、1990年に国税庁の告示によって、特定名称酒（本醸造、純米吟醸、吟醸、手造り、秘蔵、たる酒、原酒）などを「清酒の製法・品質表示基準」として定めた。特定名称酒などを表示する場合、製法品質の要件を満たさなければならなくなった。二級酒の評判を落とした三増酒は特定名称酒以外の普通酒として扱われ、級別制度による二級酒の格差は是正されたが、三増酒は生産され続けた。そもそも、三増酒が生産され続けたのはなぜだろうか。次に三増酒が生産された背景について述べていく。

(3) 三倍増醸清酒の奨励

戦時中、原料米が不足し、原料米を割り当てられていた酒造業では三倍増醸法（以下、三増法）といわれる、もろみ（米、米麴に水を加えて発酵させたもの）に醸造アルコール（食用エタノール）、飴、葡萄糖、コハク酸、乳酸、グルタミン酸ソーダ、ミネラル等を加えるという、原料に3倍のアルコール等を加える三増法が開発された。戦後も暫く米不足が続き、国税庁は三増法を奨励し、従わない業者には罰則規定を設けた。原料米が不足し、生産統制が続いていた酒造業において、従来の純米酒を造ることは困難であり、大衆にとっても三倍増醸清酒（以下、三増酒）は貴重な嗜好品であった。しかし、戦後復興を遂げ、米が余剰生産されていたにもかかわらず、三増酒が大量生産され続けた。それは、級別制度で上述したように、高品質の二級主と三増酒のような安価で品質が低い酒が共に二級酒で売り出されていたためである。1970年代以降の純米吟醸酒の生産が始まると、三増酒の生産は次第に減少し、2006年の

酒税法改正により、副原料の使用量が米の重量の50%以下と定められたため、三増酒の生産は認められなくなった。

(4) 移入酒取引

江戸時代以降、寒造り（冬季に清酒を造ること）が普及すると、冬季に1年先を見通して酒質や数量を調整しなければならなかった。そこで酒造家同士での清酒の売買を行う桶取引（買入酒）が行われていた。桶取引は移入酒取引、または未納税取引と名称を変えて今でも残っている。桶取引が盛んに行われるようになったのは、高度経済成長期であった。月桂冠の資料には、「高度経済成長期に入り、清酒の消費量が増大するとともに、市場での銘柄による格差が次第に広がっていた。需要が高まった酒造業と、販路が縮小した酒造業の双方にとって桶取引は極めて重要な役割を担うこととなり、全国の清酒の需給調整にも大きな機能を発揮した。」と記述されている（月桂冠・1999、285頁）。また、桶取引が円滑に行われたのは、「優れた仲介業者や、桶取引を行う業者間での交流があったからであり、取引先の蔵元には技術指導を行っていた。」と記述している（月桂冠・1999、286頁）。桶取引は業者間の信頼関係の下で行われていたものであり、大手酒造業が中小酒造業を保護する仕組みである。しかし、一方で、中小酒造業が大手酒造業に依存するという構造でもあった。石油ショック以後の販売消費量の停滞により、大手酒造業が自社経営の安定が優先され、桶取引は減少していくこととなった（月桂冠、1999年、285～286頁）。中小酒造業にとっては、酒税の級別制度において、自社と他者の品質の差別化が難しかったという事情も考えられるが、大手酒造業が取引を打ち切った場合に、取引関係にあった中小酒造家は転廃業せざるを得ない状況に追い込まれてしまう。

現在、移入酒取引は無くなりつつあり、大手酒類メーカーの傘下に入って酒造りを営む酒造家と、自ら販路を確保し自立した酒造業とに分かれている。

(5) 酒造好適米に関する農業政策

生産統制は食糧管理制度に基づいて、生産から流通、消費に渡って政府が管理し、需給管理を行っていた。これにより酒造業は生産統制を受けていたのである。戦後復興を遂げると、1967年、米の自給率が100%を越え、米が過剰生産となり、政府が管理している古米が余るようになり、食糧管理特別会計が赤字となった。そこで、政府は、1969年に自主流通米（以下、自主米）制度といわれる、良質な米に関しては、政府を介さず、自由取引の開始を行った。そうすることで、政府の財政負担軽減、政府買入量の抑止を図ったのである。さらに、米の生産抑制を図

るため、1970年には、新規の開田禁止、転作する農家や休耕している農家にも助成金を交付した。

酒造業は、自主米制度の導入によって、政府の管理を経ずに酒米の調達が可能となったため、酒造家の意思で生産の増減が可能となった。しかし、清酒業界では、生産調整がされなくなり、混乱を懸念する見通しもされていた。高度経済成長期は銘柄による格差が増大した時期でもあり、清酒市場の自由競争をさらに激化させた。

また、自主米制度の導入以前は、酒造業界において、米の割り当てによって生産調整が行われていたため、米の割当てを受ける権利が一種の財産価値であり、酒造資金を借りる場合の担保となっていた（秋元・2012、276頁）。自主米制度はこの財産価値を失わせるものであった。自主米制度の導入により、販路を縮小させた酒造家は酒造資金の借り入れが困難となり、全国で転廃業を余儀なくされる業者の増加が危惧された。そこで、日本酒造組合中央会（以下、中央会）は、信用保証事業を開始した。これは、酒造業者が清酒製造に必要な資金を金融機関から借り入れる際に、中央会が債務を保証するものである。中央会が債務を保証することで、酒造業者の資金調達の融通を図った。

自主米制度の導入は、酒造業者の自由な生産をもたらした。しかし、政府の減反政策によって酒造好適米（以下、酒米）の生産が減少していった。図3は多くの酒造業が用いる酒米「山田錦」の作付面積の推移を表したものである。1970年から1980年代初頭の間、酒米の生産量が減少していることから、減反政策による影響を受けていると考えられる。その後、増加傾向がみられるのは、純米酒や純米吟醸酒の需要が高まる、1990年以降のことである。

自主流通米制度によって、生産統制がなくなり、酒

造業界は自由競争下に置かれることとなった。しかし、酒造りの基本は米と水であるから、酒米は酒質に大きな影響を与える。酒米の生産量が減少すると、酒造業者は純米酒等を生産する場合、大量の米を調達しなければならなくなるため、酒米の購入金額が高くなってしまう。酒造業者は原料米の量を抑え、アルコール添加などを用いるアル添酒を生産する傾向にあったのではないだろうか。三増酒などの清酒の品質低下を招くようなアルコール添加の清酒の生産が続いたのは減反政策によって酒米の生産量が減少していたためであろう。

このような清酒の政策を受けて、酒造業は政策制度を受けて、どのような現状にあるのか、述べていく。

2. 現在の酒造業の動向

(1) 製成数量、販売消費量、免許場数の推移

図4は酒類の一部の生産量の推移を表したものである。清酒の製成数量は高度経済成長を遂げ、製成数量は伸びていた。当時は生産統制があったため、大手酒造業は自社で供給量を賄うことができず、桶取引によって、生産量を増やしていた。清酒の製成数量は1975年まで増加していたが、その後は減少し、ビールの生産量が倍増していることが分かる。

1990年に、清酒の製成数量は微増したが、その後は減少し続けている。

図5は販売消費量の推移を表したグラフである。販売消費量も製成数量とはほぼ同様の推移をしており、1995年には1千klを割り、2010年時点での消費量は550klであり、約20年間で半減した。

図6は清酒の免許場の推移を表している。清酒の免許場数も次第に減少し、2010年の時点では清酒製造業者は1564社、免許場数は約1700となっている。

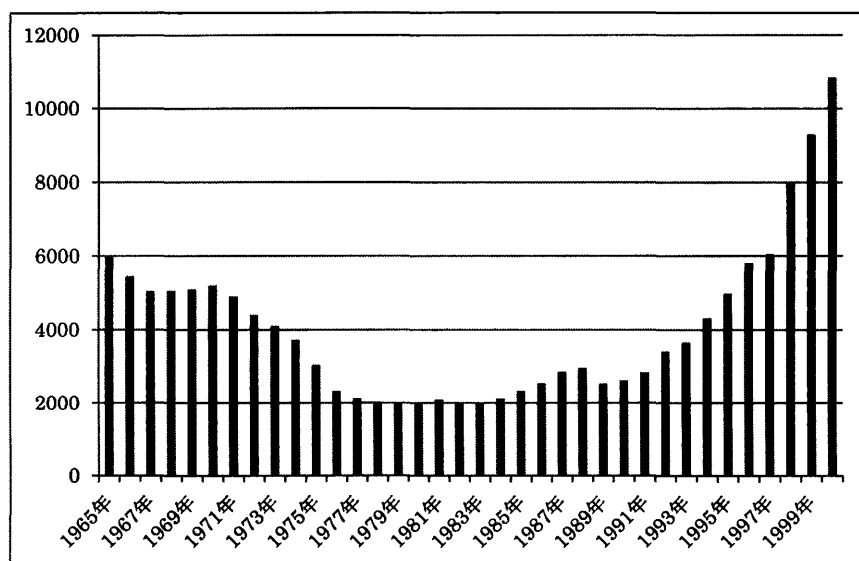


図3 全国の山田錦の作付面積の推移

出典：独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 HP を元に筆者作成

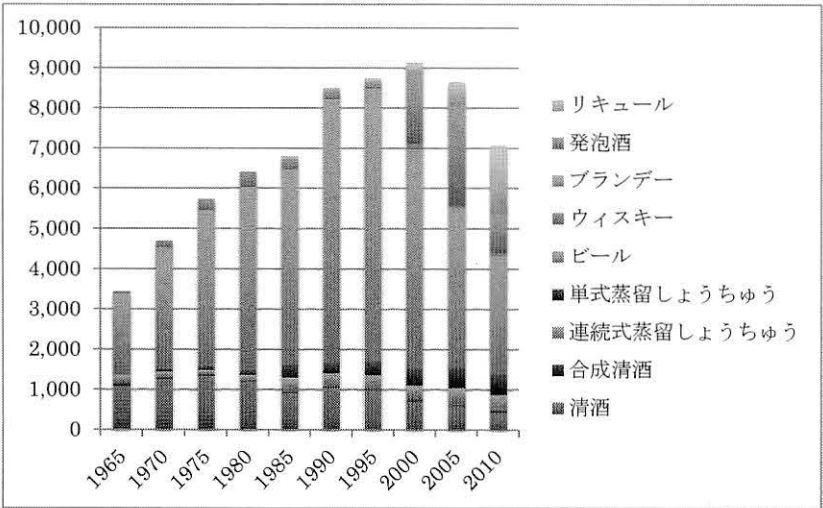


図 4 酒類の製成数量の推移 (単位: 千ℓ)

出典: 国税庁 HP『酒のしおり』を一部引用し、筆者作成

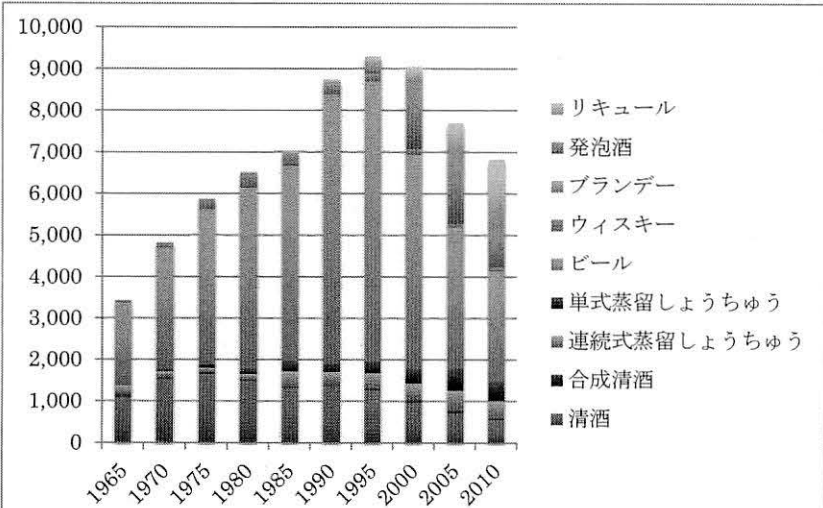


図 5 酒類の販売消費量の推移 (単位: 千ℓ)

出典: 国税庁 HP『酒のしおり』を一部引用し、筆者作成

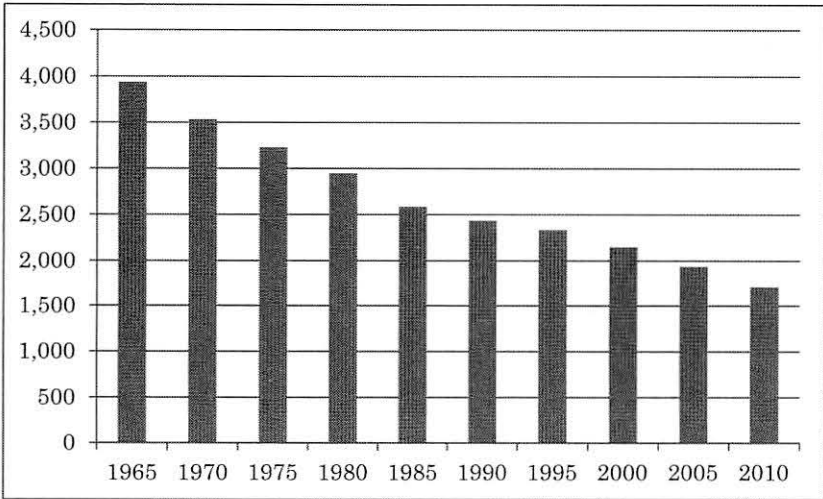


図 6 清酒の免許場の推移 (単位: 数)

出典: 国税庁 HP『酒のしおり』より引用

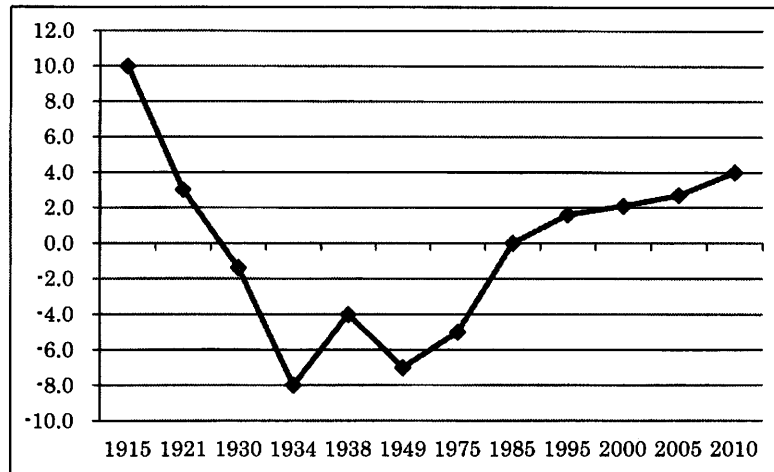


図7 日本酒度の変遷

出典：小泉・1992、220頁「近年の日本酒の甘辛の比較」 国税庁 HP、『全国市販酒類調査の結果について』『日本酒度（全国平均値）の経年変化』を元に筆者作成

清酒業界の縮小の要因の一つは、消費者の酒質が変化したためである。図7は清酒の日本酒度の推移を表したものである。清酒が甘口か辛口になるかは、日本酒度の高低だけではなく、アルコール分や酸度によっても変わるが、日本酒度が一般的な酒質の目安となっている。日本酒度が低ければ甘口、高ければ辛口になる。

日本酒度と酒類の販売消費量を比較してみると、1934年から1975年にかけて清酒の消費量は増加している。この間は三増酒が生産されていた時期のことである。三増法を用いると糖類も添加するため、甘口の酒になる。そのため、日本酒度は低くなっている。

しかし、1980年以降になるとビールの消費量が増加し、清酒の製成数量が減少し始めた。これは、甘口の清酒から端麗辛口のビールへ以降したことが原因であると考えられる。

(2) 高付加価値な酒造りと低アルコール清酒の高まり

清酒市場が縮小する中、酒造業界は消費を高めるために努力している。表7は特定名称酒の製成数量の減少率を表している。1998年に比べて2010年ほどの特定名称酒も落ち込んでいるが、本醸造酒が著しく減少しただけで、純米酒、純米吟醸酒の減少率は小さい。

表7 特定名称酒の製成数量の減少率（単位：kl）

	1998年	2010年	減少率
吟醸酒	39,558	17,588	44.5
純米酒	60,603	50,040	82.6
純米吟醸酒	31,452	28,653	91.1
本醸造酒	147,865	51,298	34.7
計	279,478	147,579	52.8

国税庁 HP『酒のしおり』を元に筆者作成

高付加価値な清酒を生産する一方で、従来の清酒の価値観を覆す生産にも取り組んでいる。その一例が発泡清酒（スパークリング清酒）である。発泡清酒は宮城県にある一ノ蔵酒造が1998年に発売した。そのノウハウは「日本酒ライスパワー・ネットワーク」という全国の中小酒蔵24社で作る研究会に提供したが、製法や管理が難しく、浸透するまでには至らなかった。

その発泡清酒の火付け役となったのが、宝酒造が生産した発泡清酒「滯」である。滯は構想から販売に6年を費やし、販売当初は限定販売を行っていた。2013年からコンビニやスーパーへ販路を拡大し、市販されるようになると、出荷量を増加させ、海外でも需要が増えているといわれている。近年、リキュールの消費量が増え、低アルコール酒の需要は高まっている。発泡清酒はその需要に応えるものであり、若い世代の清酒の普及の鍵となっている（毎日新聞、2014年1月8日）。

一ノ蔵酒造は発泡清酒の開発に成功したものの、消費拡大へと繋がらなかったのは、製法管理が困難であり、中小酒造業者にとって、商品開発の限界と大量生産が困難であったためだと考えられる。しかし、宝酒造のような大手酒造業は中小酒造業よりも継続的な研究開発を行うことができ、大量生産によって需要を拡大していった。

(3) 海外市場の動向

現在、日本では少子化が進んできているため、今後、酒類全体の消費量の減少が推測されている。清酒の需要も減少することが考えられ、国内だけで需要の維持・拡大を図るのは困難であり、海外へ市場を求める動きが盛んになってきている。図8は清酒の輸出量を表したグラフである。近年、アメリカ、韓国

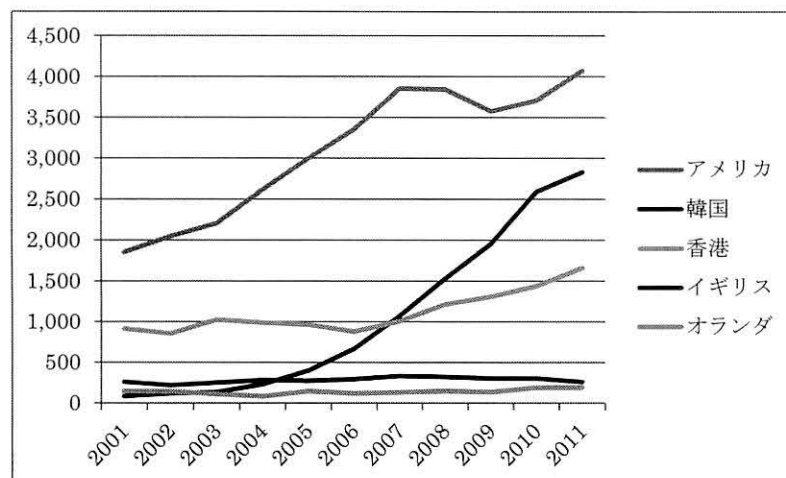


図8 清酒の相手国別輸出数量の推移 (単位: 千kl)

出典: 日本酒造組合中央会 HP『清酒の相手国別輸出実績 (数量) の推移』より一部引用

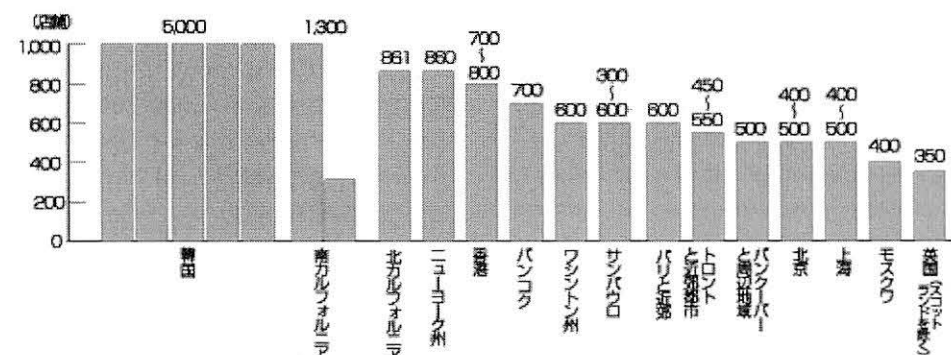


図9 海外の和食店舗数

出典: ニススイ HP、『世界の日本食レストラン』より引用

での輸出量が増加している。特に韓国への輸出量は著しく増加した。

この背景には、海外の和食ブームの効果に相乗して輸出量が増加したことが考えられる。図9は海外の和食店の店舗数を表している。和食店が増加したことで清酒の需要が高まった。さらに、クールジャパン政策によって清酒を国酒として海外に売り出す戦略が打ち出されている。さらに、2013年に「和食」が無形文化遺産に登録され、和食と共に、清酒の需要が高まり、ますます海外の市場が拡大すると予想される。

3. 地域の実情を踏まえた政策の必要性和中小酒造業の新事業の開発の困難性

今までの清酒に関する政策は、地域の実情を踏まえたものであったが、企業整備や生産統制は不十分であった。級別制度は、良い酒には高額の高酒税を課す代わりに品質を保証するものであった。しかし、二級酒でも高品質の酒を販売することは可能であり、級

別制度に矛盾が起きていた。戦後まもなくの生産統制や三増酒の奨励は、食糧確保を優先したため、やむを得ない政策であった。しかし、経済成長を遂げ、国民の消費動向が変わっても、酒造業が対応できなかったのは、これらの政策から抜け出すことができなかったためである。

それは低価格で清酒の生産が可能で品質の良し悪しの判断を必要としなかった級別制度に甘んじたためであろう。級別制度が廃止され、酒造業者それぞれが個性のある清酒の生産を行うことができるようになり、中小酒造業も大手酒造業と競争ができるようになった。

それでも、清酒の消費量が減少している酒造業界においては、他の酒類、あるいは他の産地と競争するためには、酒造業者それぞれの努力はもちろんのこと、産地全体として清酒の消費の促進に取り組む姿勢は今なお必要である。それは、国の政策だけでなく、自治体の政策においても求められている。

また、中小酒造業は、発泡清酒のような新製品の

開発を長期間行えるだけの資金を持っておらず、伏見の大手酒造業である宝酒造は6年の開発期間を経て発泡清酒を生産したことから、中小酒造業の継続的な研究開発に限界があるといえる。中小酒造業者が新製品の開発や新事業の開発をいかにして行うか、その課題の一例である。

その課題解決の参考となるかどうか、第3章で京都市の酒造業を事例に考察していくこととする。

第Ⅲ章 京都市における酒造業と公的研究開発機関の取組み

第Ⅰ章で上述したように、京都市の酒造業の大部分を占めるのは伏見である。まず、伏見酒造業の地域性と伏見酒造業の発展要因について考察する。その上で、伏見酒造業を含めた京都市の酒造業はどのような取り組みを行っているのか、述べていくこととする。

2. 伏見酒造業の展開

(1) 伏見酒造業の発展の動機

伏見酒造業は、今でこそ灘に次ぐ清酒の生産地であるが、様々な困難を克服し、乗り越えて一大産地として築いてきた。江戸初期1657年の伏見酒造業者数は83軒、醸造量15,614石余り（約280万ℓ）であり、これが江戸期の伏見酒造業の最盛期であった。その後、酒の一大消費地であった洛中の市場が飽和し、1698年、洛中の産業を保護する幕府の政策により、伏見酒造業の市場が圧迫された。さらに、灘酒造業や近江酒造業が台頭し、伏見酒造業は経営難に陥り、幕末の伏見・鳥羽の戦争が酒造業に大打撃を与え、酒造業の存続が危ぶまれた。さらに、幕末の戦災から復興した伏見酒造業であったが、明治初期の頃、東京市場の開拓を試みた際、新川問屋は「場違酒（銘酒を扱う新川問屋へ持ち込んでくるような酒ではない）」と酷評されたという（伏見酒造組合、2001、52～53頁）⁶¹。江戸では辛口の灘酒が尊重されていたという事情もあったが、幕末の戦災で市場からの信頼を失っていた。この時代は企業1つの銘柄が産地の評価に直結しており、1つの酒蔵が評判を落としてしまうと、その酒蔵の評判が産地の評判を落としてしまうため、伏見酒造業は、産地全体の品質を高めていく必要があった。これが、明治期以降の伏見酒造業の発展の動機であった。

(2) 明治期の伏見酒造業の発展要因

伏見酒造業が発展した要因は外的要因と内的要因に分けることができる。まずは、外的要因について整理する。

外的要因は2つある。1つは、自由経済へ政策転換

されたことである。幕藩体制が崩壊し、明治新政府に政権が変わり、生産統制、市場の制約を撤廃し、経済の自由化へ政策転換を行った⁷⁾。これにより市場が拡大し、どの地域でも酒を売り込むことができるようになった。

もう1つは、動力エンジンを使用した汽船、鉄道が出現し、輸送が迅速化、安全化したことである。酒は輸送に日数をかけてしまうと腐敗してしまうため、輸送の迅速化は、腐敗防止にも繋がった。それだけではなく、輸送にかかる日数も酒造業の競争に繋がりを、江戸期には港に近い灘酒が有利であった。伏見酒造業にとって、汽船と鉄道の開通は、水運機能の役割を失わせるものであったが、自由競争下において輸送の迅速化は他地域の市場を開拓するには好都合であった。この2つが、伏見酒造業の発展の外的要因である。

しかし、自由経済や交通手段の革新だけでは、伏見酒造業の発展を説明することはできない。次に伏見酒造業が品質向上のためにどのような取り組みを行ったか、なぜ伏見酒造業が発展したのか、次に内的要因について整理する。

明治期、上述したように酒造業は国の主要産業であり、税を徴収し政府の財源に充てていた。政府は酒税を課す見返りに、醸造技術を向上させるため大蔵省醸造試験場を建設したり、酒造業者へ醸造技師を派遣して指導に当たった。伏見にも月桂冠に鹿又親技官を伏見に派遣し、醸造調査研究を行った。月桂冠は鹿又技官の紹介で東京帝大出身者、大阪高等工業醸造科卒者を技師として採用し、月桂冠は近代科学の技術の導入を積極的に試みた。月桂冠が近代科学技術を取り入れる一方で、伏見酒造組合も伏見酒造組合醸造研究所を設立した。この研究所にも、京都帝大助教授を名誉技師とし、大阪高等工業醸造科卒者を採用し、醸造研究に当たった。

このように伏見酒造業は、積極的に研究者や学卒者を招き、近代技術の導入を行っていった。伏見酒造業の発展は大学が身近な存在であったことも一因であったといえる。

幕末の戦災を乗り越え、伏見酒造業の製成数量は増加していった。製成数量を増やすということは、生産規模を拡大しなければならない。酒造業が規模を拡大するには、醸造と保管のための土地を確保できるかが問題であった。伏見は西方が農地であり、鳥羽・伏見の戦いで家屋が焼失し、参勤交代制度の崩壊による武家屋敷が荒廃しており、伏見酒造業はこれらの土地を獲得することができ、生産規模を拡大することができた。これが、伏見酒造業が発展した2つ目の要因である。

3つ目に経営・管理の合理化が挙げられる。日本は工業化を進める中で、欧米の技術だけでなく、制度

も取り入れなければならなかった。三井家や鴻池家では複式簿記を案出していたが、酒造業においては未だ江戸時代の簿記技術を用いていた。しかし、自由経済によって、産地間競争が激化しており、制度面においても近代化が求められ、洋式簿記法を取り入れ、会社制度を導入していった。

このように近代の制度や技術の導入を図ってきた伏見の酒造業であるが、どのような成果を上げたのか。その成果について社会の変容にも触れながら述べていく。

(3) 伏見酒造業の発展要因からみる成果—防腐剤なしの清酒の開発

伏見酒造業の成果の1つに月桂冠が全国に先駆けて防腐剤なしの清酒の開発に成功したことである。

清酒が造られて以来、清酒の腐造（製造している日本酒が貯蔵している間に腐ること）は明治期になっても解決されず、酒造業者にとっては悩ましい問題であった。

明治初期、東京医学校御雇い教師が、腐敗防止の解決に防腐剤としてサリチル酸を用いることが有効である主張し、サリチル酸の効用が世間に広まると、多くの酒造業者が防腐剤を用いることとなり、腐敗の防止は一時の解決に至った。しかし、1903年、内務省は「飲食物防腐剤取締規則」を発令され、防腐剤の使用が厳しくなった。

防腐剤を使わない安全な清酒が求められた社会的背景を受けて、月桂冠は第一の経営課題として、いち早く防腐剤なしの清酒の開発に取り組むこととなった。

防腐剤なしの清酒の生産を技術的に可能にしたのは、鹿又技官、学卒者の存在が大きかったといえる。従来の杜氏の経験だけでは防腐剤なしの清酒の生産は不可能であったであろう。月桂冠が積極的に近代の科学技術を導入した成果である。

(4) 伏見酒造業の発展要因からみる成果—全国的な品評会による受賞

伏見酒造業のもう1つの成果は、1911年に大蔵省が主催した全国清酒品評会での受賞者数であった。

明治期以降、政府は諸産物の品質向上を目指すため、博覧会や品評会を開催した。1907年、日本醸造協会の主催で全国酒類醤油品評会が開かれ、全国の酒造を対象とした品評会が初めて開催された。青木によると、この品評会の酒造業の影響について、「すべての出品酒を共通の審査基準で評価し、その結果である受賞率の高低によって産地の優劣まで定めてしまう。」と述べている（青木・2003、134頁）。

この品評会の審査基準は、「色沢、香り、味をそれぞれ点数化して計100点満点とし、防腐剤であるサ

リチル酸が含まれているものは減点する。」とされていた（青木・1999、134頁）。

月桂冠が防腐剤なしの清酒の開発に成功したのは1911年のことであり、この頃はまだ防腐剤なしの清酒は出品されていなかったと思われる。それでも、この品評会の伏見酒の受賞率（品評会の出品数に対する受賞点数の割合）は55.6%であり、全国平均の32.8%を上回っており、伏見酒の名声を高める契機となった。さらに、1911年に大蔵省主催の全国清酒品評会において、伏見酒の出品点数28点のうち、23点が入賞し、全国各地の出品を圧倒し、伏見酒が最優等と評価された。

このようにして、伏見酒造業は、清酒の産地として全国から再び評価を受けることとなったのだが、第2章で述べたように政府の企業整備によって一時衰退し、伏見酒造業が再興するのは、戦後以降のことであった。

明治期以降の伏見酒造業の発展は近代科学の積極的な導入によるものであるが、その動機は江戸期以降から発展した灘酒増業の存在によるものであった。

しかし、灘酒酒造業は、その周辺地域から原料米を大量に確保することができ、杜氏も丹波地域に優れた杜氏の郷があったことで、発展することができた（藤原・1999、412～413頁）。一方で、伏見酒造業都市近郊に位置しており、大量の原料米を確保することができなかった。杜氏も周辺地域にいなかったため、府外から杜氏を呼び込まなければならなかった。このような制約的条件の中で、伏見酒造業はどのように発展していったのであろうか。それを次に説明していく。

3. 伏見酒造業の生産不利条件下での成長

近代以降の伏見酒造業の発展の要因はこれだけではない。伏見は京都の近郊であり、伏見の近辺で良質な酒米を大量に確保するのは困難であった。1960年代から月桂冠が四季醸造を開始し、さらなる近代化を進めると、大量の生産量を確保しなくてはならなくなった。

図10～12は、1950年、1961年、1977年の伏見の府県別酒米入荷割合の変遷を表したグラフである。図13は、図10～12で表した年度の伏見酒造組合員の製成数量を表したものである。戦後まもなく、京都府の酒米の入荷割合は53%と高い割合であった。その後、伏見酒造業は年々製成数量を増加させていった。その分、酒米も大量に調達しなければならなくなったため、1961年の京都府内からの酒米入荷割合は約半分に減少し、鳥取や島根といった中部地方から酒米を入荷している。1977年には製成数量が滋賀、や福井、その他、少量ながらも石川や富山の北陸地方、佐賀県からも入荷している。

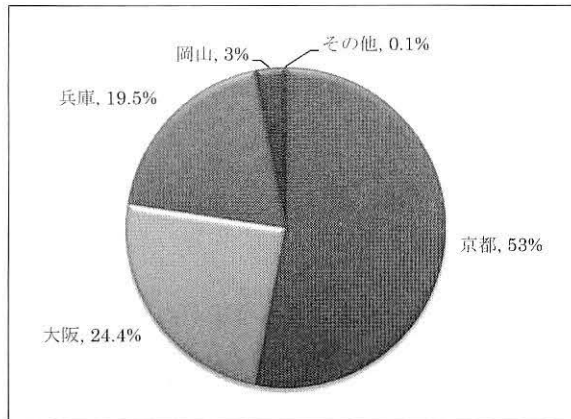


図10 1950年の伏見酒造業の府県別酒米入荷割合
出典：安部・1980、22頁より引用

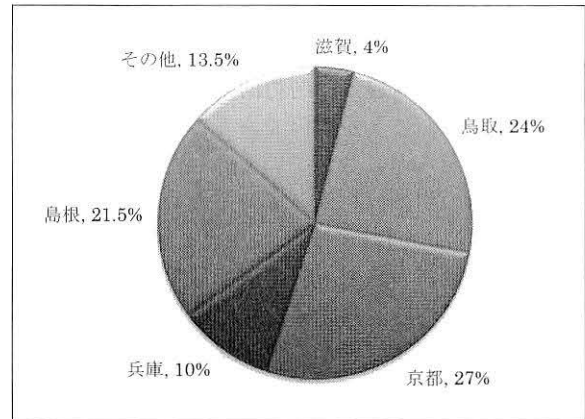


図11 1961年の伏見酒造業の府県別酒米入荷割合
出典：安部・1980、22頁より引用

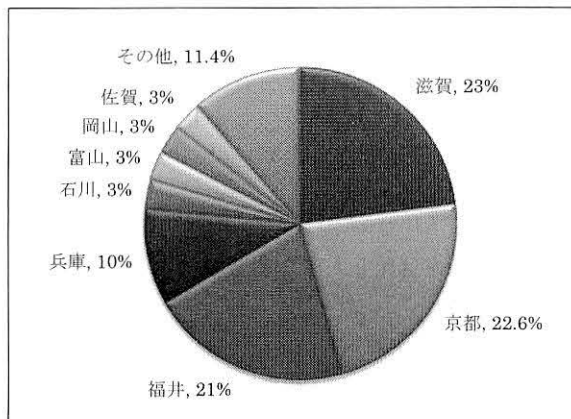


図12 1977年の伏見酒造業の府県別酒米入荷割合
出典：安部・1980、22頁より引用

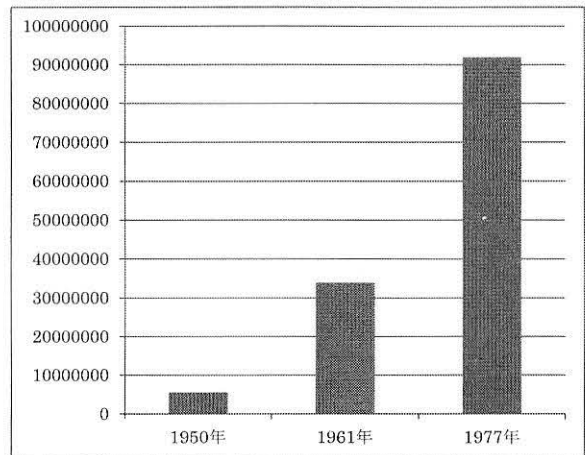


図13 1950年、1961年、1971年の伏見酒造組合員の製成数量（単位：ℓ）

出典：伏見酒造組合・2001、『伏見酒造組合一二五年史』、114、134、208頁より引用

伏見酒造業は、大量生産を行ったことによって、大量の酒米を府外から確保しなければならなくなった。しかし、当該地域の都道府県外から酒米を調達する場合、酒米の生産量が多い地域の酒造業よりも不利な状況に立たされる。酒米の代表である山田錦を大量に生産している兵庫県では、兵庫県内での供給を優先する傾向にあり、地域外への供給は二の次となるため、酒米の品質が不安定であった。しかし、伏見酒造業はそれを醸造技術で補ってきた。

藤本と河口は、「伏見では各地から酒米を調達し、酒米が不足すると一般米で補いつつも、酒質を落とさないよう醸造技術の向上に努めた。また、複数の地域から酒米を確保するということは、一地域の不作が生じた場合、他地域から増量して酒米を調達できるという代替性の強さを意味し、このことが原料米確保のリスヘッジというアドバンテージをもたら

した。」と述べている（藤本／河口・2010、49～54頁）。また、酒米の品質が不安定な中で、醸造技術の向上を高めることができたのは、府外から杜氏を確保したことによって、伏見に各地の酒造技術が集合したためである。

上述したように、伏見酒造業は府外から杜氏を呼びこまなければならなかったという制約的条件が、伏見に多様な流派の酒造技術が伏見に集めることに繋がった。それによって、異なる流派間で酒造技術に関する情報共有を行うことで醸造技術を高めていった（藤本／河口・2010、54～56頁）。

原料米の確保が困難となった伏見酒造業において、品質を落とさず清酒を造ることができたのも、多様な酒造技術の集合と、醸造技術に関する流派間の情報共有によるものであろう。

4. 京都府奨励品種の指定による京都府産米「祝」の生産

伏見酒造業の発展は、制約的条件を克服し、生産優位に働かせたことが要因であることを、藤本と河口の研究で明らかにされている。しかし、原料米の生産と清酒の生産は比例しているため、原料を地域内で確保することは、安定した生産を意味する。表8は、都道府県別の醸造用玄米検査数量と製成数量を表したものである。兵庫県や新潟県は原料米の生産量が多く、京都は原料米の生産量が少ない中で、灘に次ぐ生産量を誇っている。府外から原料米を調達すると、輸送コストもかかり、地域内で原料米を確保することが望ましい。

表8 2011年 都道府県別製成数量上位5位の醸造用玄米検査数量

	製成数量 (kl)	醸造用玄米検査数量 (t)
兵庫	134,091	18,932
京都	73,823	524
新潟	35,871	10,638
秋田	16,499	2,925
愛知	16,207	280

出典：農林水産省 HP、「米穀の農産物検査結果」を元に筆者作成

その中、京都府原産の酒造好適米「祝」の再生産が始まった。1933年、京都府農業試験場（現京都府農林水産技術センター）で育成され、酒造適性に優れていた品種であったが、戦争が激化し、酒米よりも主食米の生産を優先する政府の指導で栽培されなくなった。戦後復興の兆しの中、1955年から祝米の生産が再び始まったのだが、草丈が高く倒伏しやすいため収量が低く、農業の機械化に適さなかったため、1973年から生産されなくなった。

しかし、祝の酒造適性の高さや、高級酒用の原料米としての復活が高まり、1988年に伏見酒造組合の働きかけで、農業総合研究所（農林水産技術センターの前身）の栽培方法の改良を行い、祝の再生産に向けた取り組みが始まった。1992年に京都府の奨励品種に指定され、1994年の平安建都1200年記念事業の一環として進められ、祝を用いた清酒が造られた。

祝の再生産は、原料米を地域内で確保する目的で始まった訳ではないが、伏見酒造組合職員主事の池田氏によると、「兵庫県の酒造好適米といえば山田錦というような、京都でも京都を代表する酒造好適米を作りたいという思いがあった。」という⁹⁾。

1952年、稲、大麦、はだか麦、小麦及び大豆を主

要農作物とし、その優良な種子の生産と普及促進を行うため、主要農作物種子法が定められた。同法8条で、「都道府県は、当該都道府県に普及すべき主要農作物の優良な品種を決定するため必要な試験を行わなければならない。」と定められており、奨励品種の決定はこの法律に基づいて、都道府県が奨励品種を決定し、奨励品種に指定した作物の普及促進に向けて取り組んでいる。

祝の生産は、一般米よりも草丈が高く、耐病性が弱いことから、自然条件に大きく左右される。さらに、近年の祝の醸造検査数量の推移を見ると、不安定であり、伏見酒造組合によれば、「組合が希望する量を確保できていない。」という状況である⁹⁾。酒米の生産に適したほ場の調査はもちろんのこと、農林水産技術センターとの連携による品種改良は今後も継続することが重要である。

2008年、齊藤酒造が全国新酒鑑評会において祝を用いた清酒で初めて金賞を受賞し、京都の清酒ブランドとして確立しつつある。しかし、祝が京都を代表する酒造好適米となるためには、生産量の確保が今後の課題となる。

5. 地域資源を活用した産学官連携による佐々木酒造の新事業

(1) 酒造業の夏季経営

江戸期以降、酒造業は寒造りを中心に清酒を生産していた。それが成立したのは、農家が春、夏、秋に農業を生業とし、冬に酒造りを行うという習慣があったからである。しかし、戦後になると、農業が衰退し、杜氏を確保するのが次第に困難となった。月桂冠等の大手酒造業は寒造りを止め、会社員を採用し、機械による四季醸造を開始して対応した。

伏見酒造組合一二五年史には、「1989年の季節従業員数は664名であったが、10年後の1999年には177名にまで減少した。これは、季節従業員の高齢化や他産業の流出とともに、生産技術の高度化、機械化の普及と促進、一般社員による醸造体制の確立などによるものでもあった。」と記載されている（伏見酒造組合・2001、239頁）。現在、伏見酒造業者数23社のうち、季節従業員を雇用しているのは3社だけである¹⁰⁾。

中小の酒造業においても、江戸期以降の寒造りと従業員を季節雇用から通年雇用へと切り替える業者が多くなってきたが、夏は清酒を生産しないため、夏季には大型醸造設備の空転が起きている。杜氏制度から社員醸造へ切り替わったことによって、夏季経営をどうするかという中小酒造業の課題が生まれている。

京都市上京区にある佐々木酒造も同様の課題を抱えていた。そこで、京都市産業技術研究所（以下、産

技研)を初めとする産学官連携による新事業の開発を行った。

(2) 佐々木酒造の概要

佐々木酒造は、1893年に創業し、洛中にある唯一の酒蔵であり、かつて千利休が茶の湯に使ったといわれる名水が湧き出ており、その水を酒造りに使用している。清酒の生産量は少ないが、独自で小売店の販売ネットワークを構築や京都市工業技術センター(京都市産業技術研究所の前身)と連携し、開発された新しい酵母を使った清酒の開発を行い、中小酒造業ならではの特色を活かして、経営してきた酒蔵である。

(3) 産学官連携の佐々木酒造業の新事業に至る経緯

佐々木酒造は夏季の経営の課題を解決するために、公設研究開発機関である京都市産業技術研究所(以下、産技研)と共に、酒造技術を用いた新製品の開発と、醸造設備を用いた夏季の新事業の開発に取り組んだ。その後、京都市が京都市バイオ構想に基づいて取り組んでいた京都バイオ産業創出支援プロジェクトの一環として取り組み、佐々木酒造の新事業の開発を行うに当たり、産学官連携体制を築いた。

産学官連携による佐々木酒造の新事業は、経済産業省の地域イノベーション創出開発事業(以下、イノベーション創出事業)(2008～2009年)、地域産業資源活用事業(以下、地域資源活用事業)(2012年)の採択、認定を受けて開発された。前者は、地域の産学官ネットワークを強化し、地域産業のイノベーションを創出し、新事業・新産業を起こす支援事業である。後者の事業趣旨も前者とはほぼ同様に、地域の強みとなりうる「地域資源」を活用した中小企業による新商品、新サービスの開発・販売等を総合的に支援し、地域経済の活性化を図る事業である。

これらの事業の狙いをまとめると、産学官連携によって地域産業の技術を用いて新たな産業や商品を開発と販路の開拓を狙いとした事業ということになる。

(4) 佐々木酒造の新事業の産学官連携体制と新事業の内容

2008年にイノベーション創出支援事業で採択された事業名は、「麹糖化技術の革新による新規天然食品原料の開発」である。2011年に「京都の伝統的甘口清酒製造法である麹糖化技術を活用した天然糖化飲料及び食品原料の開発・販売」という事業名で地域資源活用事業に採択された。

この2つの事業の背景には、近年のアルコール消費の低下と、年中雇用による酒蔵の夏季経営の他、食糧自給率の低下を受けて、米の消費拡大の促進があっ

た。これを受けて、ノンアルコール清酒「白い銀名水」を開発、販売に向けた取り組みが始まった。ノンアルコール清酒までの生産は以下の流れのようになる。

①麹の科学分析を京都大学、京都府立大学が行う。
②天然糖化原料を製造できる麹の品種選抜を麹の生産、販売を生業としている「菱六」が行い、京都府農業資源研究センターと生物資源研究センター、京都府立大学が米の品種の選抜をそれぞれ行う。
③京都市産業技術研究所が、仕込み配合構築する。
④佐々木酒造が工場スケールでの製造技術構築を目標に開発を行う。

以上が、ノンアルコール清酒に至るまでの工程である。

また、この2つの事業で佐々木酒造は、ノンアルコール清酒の開発、販売を行うと共に、夏季に醸造設備を用いて米麹を生産し、菱六が粉末にして食品メーカーへ業務販売を行っている。現在、小川珈琲が米麹を使った焼き洋菓子を生産、販売を行っている(佐々木酒造提供資料、「麹糖化技術の革新による新規天然食品原料の開発」)。

ノンアルコール清酒の販路としては、スーパーやコンビニエンスストア、ドラッグストア等で一般消費者向けに販売し、ホテル、飲食店、学校、福祉施設等には業務用に販売を行うようである。

今後、佐々木酒造業の新事業の販路拡大が課題となってくる。現在、産技研は販路の確保の支援も行い、京都ブランドの創出を図ろうとしているが、佐々木酒造の新事業を含めて市民へ魅力を発信できているかといえ、まだ不十分ではないかと考える。

そんな時に、2012年12月、京都市で清酒の普及の促進に関する条例が制定された。第4章でこの条例が、清酒の乾杯及び、伝統産業の普及促進として有効な条例かどうかを考察し、伝統産業や佐々木酒造の新事業のような京都ブランドの創出の発信の契機となるかどうか、検討していく。

第4章 清酒の普及の促進に関する条例の普及促進効果

4-1. 京都市の全国初の乾杯条例の制定と他の自治体の乾杯条例の動向

2012年12月、京都市で清酒の普及の促進に関する条例(以下、乾杯条例)が全国で初めて制定された。この条例は、清酒をツールとして和食の理解を促進させることを目的としている。

この条例は、伏見酒造組合から、「京都の伝統文化や京料理とも深く関わる日本酒が乾杯の席で影が薄くなりつつあることを憂慮し、京都における宴会やパーティーでの乾杯は、日本酒、そして伏見をはじめとする京都の清酒を利用してほしい。」と2010年2

月に京都市長、京都市会議長に要望書を提出した。

京都市で初めて乾杯条例が制定され、各地でも同様の条例が次々と制定されている。読売新聞によれば、2014年1月16日の時点で、乾杯条例を制定した自治体は約20自治体だといわれている。清酒に限らず、各自治体の地酒や、米などの酒類以外の産業の普及促進を狙いとする条例も制定されている。しかし、宮崎県都城市議会では「何で乾杯するかは個人の自由」「酒を飲めない市民もあり、法律で勧めるのはよくない。」として、条例案を不採択とした地域もある。

このように、乾杯条例は地域振興か個人の嗜好かで賛否に別れた議論がされている。また、乾杯条例による清酒の普及促進効果は不明であり、条例の制定が清酒の普及促進のきっかけとなるかは不明である。

そこで、京都市の乾杯条例と他の自治体の乾杯条例を比較し、本条例が清酒の普及の促進の契機となるか、またその契機となる場合の要因を考察する。

4-2. 各自治体の乾杯条例の比較

(1) 乾杯条例の自治体の比較対象の選定

まず、京都市の乾杯条例と比較する他の地域の自治体の選定する際に以下の3つを検討した。①当該地域において乾杯条例が制定されていること、②都道府県別の製成数量の多さ、③当該地域における酒造業者の数の3つである。その中から導いた自治体は、西宮市、東広島市、常滑市、真庭市である。

西宮市は、酒造業者数が多く、その点で京都市の酒造業と同じ条件を満たしている。東広島市は、都道府県別製成数量は少ないものの、酒造業者が16社であるため、京都市と比較する地域とした。常滑市は、愛知県の製成数量は多いものの、酒造が2社と酒造業者数は少ない。しかし、伝統産業である常滑焼と地酒の普及を狙いとした条例を制定していることから、京都市と比較するために比較対象とした。真庭市も岡山県の製成数量は少ないものの、酒類製造会が4社あるため、比較対象地域とした。表9は、各地域の人口、当該都道府県の清酒の製成数量をまとめたものである。

(2) 京都市の乾杯条例

上述したように、京都市の乾杯条例は、酒造組合が「宴席などの乾杯では清酒を使用して欲しい。」と、市に要望したことを受け、議員提案によって全会一致で可決された。京都市によると、清酒の普及を条例で定めた理由について、以下のように説明している。

「京都市では、様々な伝統産業の普及・振興に取り組んでいるが、とりわけ、日本酒については、生活に密着した「食」というジャンルであり、関連して器は京焼・清水焼や京指物で作られ、京料理とともに味わえ、和装で嗜まれると絵になる等、他の伝統産業製品と連携しやすいものであることから、あらゆる伝統産業製品の振興へと繋がることが考えられる。また、その地域で生産されたものをその地域で消費するといった、地産地消、食育の観点からも重要な役割を果たすと考えられる。」と説明している(京都市伝統産業課提供資料)。

京都市の乾杯条例は清酒の乾杯を通じて、清酒だけでなく、京都市の清酒に関連する伝統産業の振興を図るものである。

では、実際に乾杯条例において、どのような取り組みが行われているのか、京都市の取り組みをみていく。乾杯条例を制定したことを受けて、伏見酒造組合はポスターやステッカーを作成した。これを居酒屋・料理店に配布し、宣伝の依頼を行うことで、乾杯条例の周知を行っている。

京都市では2,000万円の予算を組み、「京都・日本酒サミット2013(以下、日本酒サミット)」という事業の中で、新しい日本酒の飲み方の普及促進や試飲会等のイベントを行っている。このイベントは、清酒だけでなく、京焼・清水焼等の伝統産業の普及促進も狙ったものとなっている。

日本酒サミットは、京都市や酒造組合だけでなく、商店街や京都市の関係団体との協力関係、他の伝統産業、飲食店の協力を得た事業となっている。また、京都市から日本酒を盛り上げるポータルサイト、「KYOTO LOVE SAKE」は、広告会社「リーフパブリケーションズ」が運営しており、京都市の清酒イベントの広告宣伝を行っている。

京都市が乾杯条例を施行してから、1年が経過し、

表9 乾杯条例制定地域の人口、当該都道府県

	京都市	西宮市	東広島市	常滑市	真庭市
人口	1470129	482506	190135	57284	49213
当該都道府県清酒製成数量 (kl)	73,823	134,091	9,708	16,207	2,918
2012年酒類製造事業所数	28	102	16	2	4

出典：人口は各市役所 HP より引用、酒類製造事業所は総務省統計局、2012年経済センサス活動調査を元に筆者作成

どのような反響や成果があったのだろうか。京都市伝統産業課は、「伝統産業団体、市の関係団体からは、協力を得られており、飲食店でも、観光客などに条例施行をPRし、日本酒での乾杯を促進している。」と説明している。

また、伏見酒造組合が2004年から行っていた、京都市内のホテルへの乾杯用の清酒の無償提供の数量も乾杯条例の反響を受けて増加した。

伏見酒造組合は、京都市へ清酒の乾杯の普及に関する要望を出す以前から、組合独自で清酒の乾杯を使用するようホテルに依頼していた。その取り組みについて、伏見酒造組合職員主事の池田弘一氏は、「ホテルに乾杯用の清酒を無償で提供する際には、①日本ホテル協会に加盟していること、②ホテルが伏見の清酒を扱っていること、という2つの条件がある。ホテルへの無償提供を開始した2004年では4合(720ml)瓶で約250本であったが、2006年頃から徐々に提供する本数が増加し、2008年以降は1500本～1600本を提供するようになった。それが2013年には、約6,000本を提供し、2012年と比べて約4倍に増加した。」と説明している¹¹⁾。

伏見酒造組合は、乾杯条例の制定以前から、清酒の普及に向けて市内のホテル業界へ働きかけていた。乾杯条例が追い風となって、清酒の乾杯が増加したのは、乾杯に清酒を使用するようホテル業界に、数年間に渡って働きかけていたからである。

京都市の日本酒サミットの協力関係団体の多さと伏見酒造組合のホテルへの清酒の乾杯の無償提供本数の増加から、乾杯条例は一定の成果があったといえる。では、他の自治体が乾杯条例を制定して、どのような取り組みを行っているのか、京都市と比較していく。

(3) 他の自治体の乾杯条例との比較

京都市と他の自治体との比較項目は、①制定日、②提案者、③目的、④周知方法、⑤現在の取り組みの5項目を比較し、⑥その他備考である。この項目から、共通項目と、異なる項目を導き、異なる項目についての考察を行う。

「京都市清酒の普及の促進に関する条例」

①2012年12月26日、②議員提案、③清酒を通じた伝統産業の発展、④ポスター、ステッカーの配布、イベントの開催、⑤京都・日本酒サミットの開催、⑥京都・日本酒サミット事業予算：2,000万円

「西宮市清酒の普及の促進に関する条例」

①2013年7月5日、②議員提案、③清酒を通じた伝統産業の発展、酒文化の発信、西宮の経済の振興及び文教住宅都市としての発展、④ポスター、ステッ

カーの配布イベントの開催、⑤西宮日本酒振興連絡会の設置、「西宮の日本酒振興プロジェクト」事業の開催、⑥西宮の日本酒振興プロジェクト事業予算：1,350万円

「東広島市日本酒の普及の促進に関する条例」

①2013年6月7日、②議員提案、③清酒を通じた日本文化への理解への促進の寄与、④Facebook、⑤酒造組合、商工会議所、市、観光協会による東広島市の日本酒で乾杯する会の開催、既存のイベント「日本酒まつり」、「城下町まつり」を活用した取り組み

「常滑市常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯を推進する条例」

①2013年9月16日、②議員提案、③常滑焼及び地酒の普及、④ポスターの作成、配布、⑤常滑焼の御猪口による地酒の普及促進を飲食店に宣伝依頼

「真庭市の地酒で乾杯を推進する条例」

①2013年9月24日、②議員提案、③酒造業その他関連産業の発展及び郷土愛の醸成、④JR西日本岡山支社、湯浅町旅館協同組合、観光回廊真庭協議会の協力を得て、電車を貸し切りにして電車内で地酒を提供し、真庭の特産品を楽しむツアーを予定

この4自治体の乾杯条例を比較した結果、②は全ての自治体に共通し、③も酒造業に関連する産業の普及促進を図る目的があり、全ての自治体に共通している。④はポスター、ステッカーによる周知方法で3自治体、イベントの開催は3自治体が該当する。また、ポスター、ステッカー、イベントの開催の両方による周知方法は2自治体である。⑤の取り組みは様々であるが、常滑市のように周知に留まる自治体もある。また東広島市でも市民に条例が周知されていないという課題を抱えている。宣伝に留まる自治体と、乾杯条例を受けて積極的に事業を行う自治体とに分けることができる。では、なぜ周知に留まる自治体と積極的に事業を行う自治体に分かれるのだろうか。

積極的に事業を行っているのは、京都市と西宮市であり、両者共に酒造業者数が多いこともあり、他の地域を圧倒する清酒の産地である。清酒産業が重要な産業であると認識しているため、積極的に事業を行っているであろう。しかし、製成数量や酒造業者数は京都市と西宮市に劣るものの、東広島市の西条地区には酒造業者が9社あり、酒造業が集積している一つの地域である。それにも関わらず、市民に周知されないという課題を抱えているのは、酒造業からの要望だけで乾杯条例を制定したためだと考える。清酒の普及の促進には、酒造業だけでなく、そ

の地域の関連産業や飲食業界の協力が不可欠である。しかし、乾杯条例が他の産業界を視野に入れた条例になっていなかったため、乾杯条例を制定しても、その周知に留まる自治体、周知しても周知されないという自治体が出てきたのである。

この条例を契機として、酒造業以外の産業との協力を求める自治体もあるのだろうが、乾杯条例の制定過程で他の産業界と共にどう普及促進を行うかという議論を行ってれば、より円滑な協力関係の構築と効果的な取り組みを行うことができたのかもしれない。京都市も、議員提案という他の自治体と変わらない制定過程であったが、条例を制定するまでに、伏見酒造組合は京都市に清酒による乾杯の普及を広める要望書を提出する以前から、ホテル協会への協力や地元商店街との協力関係を築きつつ、酒造組合独自ら市民へ清酒の魅力を発信する取り組みを行ってきた。その結果、乾杯条例の施行からわずか1年の間で積極的な事業を行うことができたのである。

(4) 乾杯条例を契機とした酒造業及び関連産業の普及促進のために

伏見酒造業は中央省庁関係と交渉を行ってきただけでなく、京都府や京都市とも交渉を続けてきた歴史もある。

1928年、奈良電鉄の地下鉄路線計画が企画されると府知事を会長とし水質を調査し、近年では、1990年以降、京都市の南部地域の開発が進められると、地下水への影響を考慮した伏見酒造組合は、地下水に悪影響を及ぼさない工法の実施など、京都市を通じて交渉を行っている。

京都市の酒造業が、伝統産業などの他の産業界との協力関係を築くことができたのは、酒造業自ら他の産業へ働きかけただけでなく、京都市を通じて他の産業との交渉を行ってきたことも大きな一因である。

乾杯条例の多くが酒造業界からの要望で、議員提案によって可決されたものである。その際に、他の関連産業との結びつき、市民へ周知する方法についての議論が不十分であったと考えられる。乾杯条例を契機として協力関係を築くために、自治体を通じた他の産業との交渉と同時に酒造業自らの他の産業への積極的な働きかけが求められる。

(6) 乾杯条例を契機とした自治体のマーケティング、需要拡大支援の必要性

従来の自治体の産業支援は技術的側面を中心に行ってきた。京都市では産技研がその役割を担っていたのだが、新製品の研究や新技術の開発がいかに優れていようと、産業そのものが成り立たなければ無意味なものになってしまう。自治体の技術的支援は今後も必要であるが、それと共にマーケティング

や需要拡大の支援が必要となってきた。産技研は、2010年に「知恵産業融合センター」を設立した。このセンターは、京都市の伝統産業と最先端産業の融合によって新たな京都ブランドを創出することを目的としている。しかし、近年まで技術支援に力を入れていた産技研が直接消費者に向けて普及を促すには限界があろう。

そこに、清酒の普及、及び伝統産業の普及促進に向けて取り組む条例が制定された。乾杯条例の制定が、産技研や中小企業が創出した新産業、新製品の魅力を消費者へ発信する契機にできる。

乾杯条例は「何で飲むかは個人の自由である。」という批判的な意見もあり、条例による産業の普及促進支援は強引であったのかもしれない。しかし、京都市の乾杯条例のように、清酒を含めた伝統産業の積極的な普及促進の支援は自治体に求められているものであり、その点においては可能性を持った条例である。

おわりに

本論文は、戦後からの酒造業に関する政策を整理したことで、級別制度や三増酒などの政策が相關しながら酒造業に影響を与えたことを確認することができた。

また、新製品の開発や新事業の開発が困難な中小企業が多い中、佐々木酒造の新事業の開発を考察することで、産学官連携体制の構築と国の開発支援が効果的であることがわかった。このことから、地域資源を活かした国の製品開発や事業の開発支援、販路の開拓支援が一定の効果があるということを明らかにすることができた。しかし、本論文は、京都市の酒造業に焦点を当てすぎていたため、酒造業全般の動向の把握が不十分であった。乾杯条例の考察についても、比較した自治体の数が少なかったことや、条例の制定から間もなかったために、乾杯条例の効果について十分な考察を行うことができなかった。

各自治体で乾杯条例だけでなく、地域の主要産業の振興を図る条例が制定されている中で、乾杯条例を制定した自治体が数年後、いかに産業の普及促進を図るかどうか、着目した上での考察が必要である。

また、本論文では、三増酒やアル添酒の生産が品質低下を招いたと述べたが、執筆後も研究を続けた結果、三増酒は酒造業にとって重要な技術であり、経営上のコストを分散させることで、高品質の清酒を消費者の手に取りやすくする意味を持っており、三増酒やアル添酒を一概に批判することはできないことが明らかとなった。本論文では酒造業者へのヒアリング調査を十分に行うことができず、今後も調査が必要である。

参考文献

- 青木隆浩、『近代酒造業の地域的展開』、吉川弘文館、2003年
朝日新聞デジタル、『「和食」の無形文化遺産登録決定。日本酒にも期待』、2013年12月6日、2014年1月20日閲覧
<http://dot.asahi.com/dot/2013120600018.html>
- 安部安久、『第三章 米』、伏見醸友会『伏見酒Ⅰ』（『伏見醸友会誌』9）、21～34頁
- 石川健次郎、『伏見酒造業の発展』、『社会経済史学』55（2）、174～188頁
- 石川健次郎、『戦前伏見酒造業における技術革新と市場開拓』、滋賀大学、『彦根論叢』262/263、1989年、125～142頁
- 遠藤金次、『第6章 伏見の酒』、聖母女学院短期大学伏見学研究会編『伏見学ことはじめ』、思文閣、2001年、81～168頁
- オエノグループ HP、2014年1月21日閲覧
<http://www.oenon.jp/company/>
- 岡本吉次郎、『伏見酒造の沿革』、臼井喜之介編、『伏見の酒』、白川書院、1961年、167～171頁
- 京都市 HP、『2012年経済センサス活動調査』、『京都市の統計情報』2014年1月14日閲覧
<http://www.city.kyoto.jp/sogo/toukei/Economy/Economyindex.html>
- 京都市 HP、『京都市清酒の普及の促進に関する条例』、2014年1月20日閲覧
<http://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000150907.html>
- 京都市産業技術研究所 HP、2014年1月21日閲覧
<http://kitc.city.kyoto.lg.jp/>
- 京都商工会議所 HP、『ヒアリングレポート 20 佐々木酒造株式会社』、2014年1月21日閲覧
<http://www.kyo.or.jp/chie/ac/089624.html>
- 経済産業省近畿経済産業局 HP、『麹糖化技術の革新による新規天然食品原料の開発（20A5511）』、2014年1月21日閲覧
http://www.kansai.meti.go.jp/5gisis/R_D_report/21Fy-report/20A5511.pdf
- 経済産業省 HP、『地域イノベーション創出研究開発事業について』、2014年1月21日閲覧
http://www.meti.go.jp/policy/local_economy/tiikinnovation/RandD_inoberd.html
- 月桂冠株式会社、『月桂冠三百六十年史』、月桂冠株式会社、1999年
- 小泉武夫、『日本酒ルネッサンスー民族の酒のロマンを求めて』、中公新書 1966年
- 国税庁 HP、『平成19年、平成24年都道府県別製成数量』、『酒税』、2014年1月21日閲覧
<http://www.nta.go.jp/kohyo/tokei/kokuzeicho/sake2007/pdf/suryo.pdf>
http://www.nta.go.jp/kohyo/tokei/kokuzeicho/sake2012/pdf/08_suryo.pdf
- 国税庁 HP、『酒のしおり』、2014年、1月21日閲覧
<http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm>
- 国税庁 HP、『2011年全国市販酒類調査の結果について』、『日本酒度（全国平均値）の経年変化』、2014年1月21日

閲覧

- <http://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seibun/2011/pdf/01.pdf>
- 坂口謹一郎、『日本の酒』、岩波文庫、2007年
- 佐々木酒造 HP、2014年1月21日閲覧
<http://jurakudai.com/>
- 産経ニュース、『「乾杯条例」制定相次ぐ 地域振興か個人の嗜好か賛否両論』、(2013/9/28)、2013年1月20日閲覧
<http://sankei.jp.msn.com/life/news/130928/trd13092822120016-n1.htm>
- 澤田寿々太郎、『第三章 不死身の町・ふしみ』、聖母女学院短期大学伏見学研究会編、前掲書、2001年、160～198頁
- 産経ニュース、『芋焼酎「黒霧島」の都城市 乾杯条例、あえてブームにのらず不採択』、2013年9月25日、2014年1月21日閲覧
<http://sankei.jp.msn.com/politics/news/130925/lel13092515520000-n1.htm>
- 篠田次郎、『吟醸酒の光と影一世に出るまでの秘められたはなし』、技法堂出版、2001年
- 篠田次郎、『吟醸酒への招待一百年に一つの酒質を求めて』、中公新書、1981年
- 社会実情データ図録、『純食料供給量』、2014年1月21日閲覧
<http://www2.ttcn.ne.jp/honkawa/0280.html>
- 総務省 HP、『主要農作物種子法』、2014年1月14日閲覧
http://law.e-gov.go.jp/cgi-bin/idxselect.cgi?IDX_OPT=1&H_NAME=%8E%E5%97v%94_%8D%EC%95%A8%8E%ED%8E%96%40&H_NAME_YOMI=%82%A0&H_NO_GENGO=H&H_NO_YEAR=&H_NO_TYPE=2&H_NO_NO=&H_FILE_NAME=S27HO131&H_RYAKU=1&H_CTG=1&H_YOMI_GUN=1&H_CTG_GUN=1
- 総務省統計局『平成24年経済センサス活動調査』、2014年1月14日閲覧
<http://www.e-stat.go.jp/SG1/estat/GL02020101.do?met hod=extendTclass&refTarget=toukeihyo&listFormat=hierarchy&statCode=00200553&tstatCode=000001056219&tclass1=000001061098&tclass2=000001061425&tclass3=&tclass4=&tclass5=>
- 知恵産業融合センター HP、2014年1月21日閲覧
<http://chie-yugo.com/organization#o2>
- 暉峻衆三、『第6章 高度経済成長の展開ー1950年代初頭から70年代初頭までー』、暉峻衆三編、『日本農業100年のあゆみ 資本主義の展開と農業問題』、有斐閣、1996年
- 独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 HP、『山田錦の作付面積』、2014年1月21日閲覧
http://fineweb.narcc.affrc.go.jp/search/fukyumenseki_hinsyu.html?hinsyumei=HYKE0070
- 常滑市 HP、『常滑焼の器に注いだ地酒による乾杯を推進する条例』、2014年1月20日閲覧
https://www3.e-reikinet.jp/tokoname/dlw_reiki/425901010033000000MH/425901010033000000MH/425901010033000000MH.html
- 西宮市 HP、『西宮市清酒の普及の促進に関する条例』、2014年1月20日
<http://www.nishi.or.jp/contents/00025345000400033.html>

日刊経済通信社「清酒の生産（出荷）集中度（1位～30位）（2008～2010年）」『酒類食品産業の生産・販売シェア』2011年11月21日 88頁

ニッスイ HP、『世界の日本食レストラン』、2014年1月21日閲覧
<http://www.nissui.co.jp/academy/data/07/>

日本酒造組合中央会 HP『清酒の相手国別輸出実績（数量）の推移』、2014年1月21日閲覧
<http://www.japansake.or.jp/sake/about/data/01.html>

東広島市 HP、『東広島市日本酒の普及の促進に関する条例』、2014年1月20日閲覧
<http://www.city.higashihiroshima.hiroshima.jp/soshiki/31/kannpai.html>

伏見酒造組合、『伏見酒造組合一二五年史』、伏見酒造組合、2001年

伏見醸友会 HP、2014年1月21日閲覧
<http://www.fushimi.or.jp/joyukai/history/rice.html>

藤本昌代・河口充男、『産業集積地の継続と革新—京都伏見酒造業への社会学的接近—』、文真堂、2010年

星宮智光、『伏見の歴史—古代から幕末まで—』、聖母女学院短期大学伏見学研究会編、前掲書、2001年、81～168頁

毎日新聞、『日本酒新ジャンル台頭 発泡清酒や琥珀色の古酒』、2014年1月8日、2014年1月20日

前重道雅・小林信也編、『最新日本の酒米と酒造り』、2005年、養賢堂、138～153頁、254～286頁

真庭市 HP、『真庭市の地酒で乾杯を推進する条例』2014年1月21日閲覧
http://www.city.maniwa.lg.jp/html/reiki/reiki_honbun/r142RG00001445.html

山下道弘・杉本充、『酒米「祝」の生産安定に関する試験（2）』、農林水産省 農林水産技術会議事務局筑波事務所、『京都府農業研究所研究報告』、1995年9月、7～11頁

山本佳宏、『ノンアルコール醸造飲料「白い銀明水」—酒造会社の夏季対策で麹加工製品を産学官が開発—』、独立行政法人科学技術振興機構、『産学官連携ジャーナル』2013年7月号 2014年1月21日閲覧
http://sangakukan.jp/journal/journal_contents/2013/07/articles/1307-02-6/1307-02-6_article.html

YOMIURI ONLINE、『「乾杯には日本酒」条例続々…自治体で地元産PR』、2014年1月16日、2014年1月21日閲覧

リーフパブリケーションズ、『KYOTO LOVE SAKE』、2014年1月21日閲覧
<http://www.kyoto-sake.com/>

の流通の主導権を握っており、酒造業者が、東京へ出荷する際、新川問屋によって出荷量が指示し、酒造業者独自で出荷することはできない程であった（月桂冠、1999、118頁）。

- 7) 江戸期、京都は幕府の直轄地（天領）となっており、幕府の管理下に置かれていた。この頃には既に「酒は嗜好品である」という認識がなされており、米が不作になると、酒造に用いる米の量を減らす政策（減石令）が取られていた。伏見の酒造家は庄屋か資産家であり、酒造業を専業としており、原料米を購入しなければならず、減石令の影響を受けていた。つまり、江戸期の頃から生産統制が行われており、市場も政府の政策に左右されていた。
- 8) 9) 伏見酒造組合職員主事、池田氏へのヒアリング、2013年11月26日
- 10) 伏見酒造組合職員主事、池田氏へのヒアリング、2013年11月26日
- 11) 伏見酒造組合池田氏へのヒアリング、2014年1月17日

注

- 1) 杜氏：酒造技術者、または酒造の最高責任者
- 2) 酒造家：酒蔵の経営者
- 3) 製成数量：生産量
- 4) 伏見区外に本社を置く酒造業は除く。現在、会社によって資本金が公開されている会社と公開していない会社があるため、伏見酒造組合『伏見酒造組合一二五年史』2001年 88頁～155頁を参考した。
- 5) 伏見酒造組合主事、池田弘一氏へのヒアリング、2013年11月26日
- 6) 新川問屋：東京の卸問屋。新川問屋は関東地方の清酒