

## インタビュー▶新潟県酒造組合 専務理事 水間秀一氏に聞く

# 「新潟の酒を全国へ、 世界へ」



水間専務理事（新潟県酒造組合会館にて）

### 新潟県酒造組合 (Niigata Sake Brewers Association)

代表理事：大平 おおだいら 俊治 しゅんじ 緑川酒造株式会社（魚沼市）代表取締役社長

設立：1953年11月2日

組合員数：89（清酒88、単式蒸留焼酎1）

地 区：新潟県内一円

設立の目的：酒税の保全及び酒類業組合等に関する法律（昭和28年（1953年）法律第7号）に基づき、酒税の保全及び酒類業の取引の安定を図ることを目的に設立。

<http://www.niigata-sake.or.jp>

### プロフィール 水間 秀一（みずま しゅういち）

1949年南魚沼市六日町出身。小学生の時新潟市に移動。新潟県立新潟高校卒業。慶応義塾大学経済学部卒業。1973年株式会社第四銀行入行。ニューヨーク支店長、市場金融第二部長、新潟駅前支店長を経て2004年新潟経済同友会専務理事・事務局長。2013年新潟県酒造組合事務局長、同年6月専務理事に就任。

新潟県といえば、お米とともにおいしいお酒が有名です。今回は、そのおいしいお酒を造っている酒蔵で組織される新潟県酒造組合の水間専務理事に、組合の活動、海外事業、コロナ禍における課題などについてお聞きしました。

#### ——はじめに組合の歴史についてお伺いします。

戦前から各地に多くの酒蔵の団体や連合体がありましたが、今の新潟県酒造組合は、酒税の保全という国の方針に基づき、1953年に設立されました。酒税は、国にとっては非常に重要な税収源のひとつであり、その保全と酒類業の取引の安定をはかることが目的であったようです。

#### ——組合の主な活動について教えてください。

申し上げましたように、今でも酒税の保全は当然のことですが、清酒の品質向上対策のための活動が最初に挙げられます。具体的には、次のような活動を行っています。

毎年、3月（春季）と9月（秋季）にそれぞれ「清酒研究会」を開催しています。これは新潟県内で生産される清酒の酒質向上を図ることと共に、清酒製造技能者の醸造技術の更なる向上のために行っているものです。新潟県醸造試験場の先生方、県内酒造会社から選抜された技術委員、国の鑑定官室の皆様からなる審査員から厳格に審査されます。

次に「市販酒研究会」も開催しています。これは、各蔵から出荷され市中で販売されている清酒を、私たちが買い上げて、品質の程度を審査するもので、毎年10月下旬に実施しています。こうした活動

を通じて、新潟清酒の品質向上を図っています。さらに新潟県醸造試験場の先生方から、12月下旬から2月下旬の酒造期に、酒造場に対して冬季巡回技術指導をやっていただき、品質向上のための実地指導や相談などを行っています。このように、品質向上のための様々な取り組みを行うことで、新潟清酒の酒質のレベルアップを目指しています。

その他、酒の陣のような清酒イベント、清酒学校運営、酒造技術研究会、海外イベントなど様々な活動を行っています。

#### ——杜氏さんたちの高齢化という話を聞きますが、組合としてどのように取り組まれていますか。

1965年過ぎには、いわゆる越後杜氏という酒造り技能者が900人ほどいたのですが、1998年にはそれが260人ほどにまで減り高齢化しました。この越後杜氏の減少は、新潟清酒の製造技術の伝承に大きな支障をきたす深刻な課題となっていたのです。

こうした事態を危惧した当組合の先達は、新潟県醸造試験場と連携して、1984年、全国に先駆けて「新潟清酒学校」を設立しました。杜氏さんは、春から秋にかけては米作など農業に携わり、秋から冬の期間、酒蔵で酒造りをするという季節労働の形態をとっていましたが、酒造会社は通年雇用の自社社員として育てる、いわば内製化を考えたと言えます。そうした通年雇用の若手技術者に対して、酒造技術の基礎を習得させ、将来の酒造技能幹部としての教育を行う学校を設立したというわけです。

学校の概要について、少しお話しします。

授業はこの酒造会館や新潟県醸造試験場で主として行われます。入学定員は毎年20人程度で修業年限は3年、入学資格は県内の酒蔵の通年雇用者で、経営者の推薦を受けた年齢35歳以下の者となっています。年間約100時間の授業を行います。授業は、座学もあれば実習もあります。それを3年間継続して行います。卒業生は、国家試験「酒造技能士」の資格を取得可能な水準の力をつけることができます。これまで、卒業生は500人を超え、88歳のうち38歳で卒業生が杜氏を務めており、現場でリーダーシップを発揮しています。いずれは、全蔵の杜氏が卒業生から輩出されるのではないかと考えています。こういう組織は新潟県特有のもので他県にはありません。

——次に、「にいがた酒の陣」についてお聞きします。このイベントは今では新潟のビッグイベントのひとつに成長しました。これが生まれたきっかけをお聞かせください。

新潟清酒の一大イベント「にいがた酒の陣」は、新潟県酒造組合創立50周年を記念する行事として企画されました。これは、それまでの新潟清酒の需要振興のための活動を見直し、新しい切り口を模索する先達らの取り組みの中で生まれた、と言えるのではないかと思います。それまで酒造組合では、日本酒の需要振興活動として東京都内をはじめ全国各地のホテルなどで、新潟清酒の宣伝活動を行ってきました。しかし、このイベントには思ったほど人が集まりませんでした。また、会場に足を運んでくださる方の多くは酒マニアの方で、もちろんこれはこれでありがたいのですが、広く多くの人に新潟のお酒をPRする、という点では残念ながら効果的な活動とは言えませんでした。

そこで、組合内部でいろいろ模索し、検討した結果、ドイツのミュンヘンで1810年から開催されている伝統的なビールの祭典「オクトーバーフェスト」へ視察に行くことにしました。そこで見たものは、とても多くのお金を使ってビールを飲んで、語り、楽しんで、そして帰って行くという姿でした。そのうえ場所も一般の人たちが自由に出入りできる場所でした。ここでは、

お酒が本当に好きな人は、お金を払ってでも来てくれることに気づきました。これまで組合がやってきたことは、どちらかというと組合がお金を払ってお客様に来ていただき、お酒を飲んでいただくという考え方でした。この気づきは今となっては非常に大きなものでした。

しかし、「にいがた酒の陣」を開催するにあたり、最初はお金をいただいて本当に人が来てくれるのかと、組合の中でも懸念を示す方もいたとのことでした。そうした心配の声がある中、組合創立50周年記念事業として、2004年に第1回「にいがた酒の陣」を、入場無料・試飲券500円で開催しました。正直なところ、それほど多くの人にはやって来ないのではないか、と思っていたとのことでした。新潟市中央区の朱鷺メッセウェブマーケットの2/3は「自然食品を楽しむスローフードイベント」が使用し、酒の陣は残りの1/3のスペースで開催されたのです。結果的には、約5万人の方が来場されイベントは大変な賑わいの中で大成功に終わりました。2回目以降の開催については全く考えていなかったとのことでしたが、またやろうじゃないかということで入場無料・試飲券1,000円に値上げしましたが5万4千人が来場しました。

これまで2004年から2019年まで15回開催してきました（2011年は東日本大震災により中止）。今年（2020年）は新型コロナウイルス感染拡大防止のため、開催直前

で中止しました。昨年、2019年3月に開催した「にいがた酒の陣」では、2日間で延べ14万人以上の方が来場されました。

——2020年の「にいがた酒の陣」は新型コロナウイルス感染拡大のため中止となりました。その当時の状況についてお聞かせください。

今年3月は、会場内の大混雑を緩和し、加えて飲みすぎ防止により酒の陣を楽しんでいただくことを目的とし、朱鷺メッセ本会場は「試飲回数券付入場券」で入場できる「完全有料制」としました。回数券は酒の種類に応じて1枚から3枚を使用するものとしました。この他、これまで入場無料で来られていた皆様のために、またファミリーでも楽しめるように「入場無料」の別会場も用意し、併せて2会場で開催することにしていました。準備万端で、あとは開催日を待つのみでしたが、新型コロナウイルスの感染が拡大し始めたため、来場者の安全を第一に考え、残念ながら中止となりました。酒蔵への影響も大きなものがありましたが、ホテル業・旅行業・飲食業等、大勢の関係者の皆様への影響も大きく、まさに苦渋の決断でありました。加えて、開催直前での中止だったため、準備にかかった費用はすべて支払い済みです。民間団体である酒造組合としては非常に痛い出費でした。しかし、来場者の安全には代えられないという判断で決定し、その判

「にいがた酒の陣」：2019年3月10日 新潟市中央区 朱鷺メッセ



(出典)新潟県酒造組合

断は間違っていなかったと思っております。

——先月、2021年の「にいがた酒の陣」も中止する、と発表がありました。この時期で発表されたのはいかなる理由からですか。

お話ししたように、酒の陣は大きなイベントであり、実施会場の確保に加えて、飲食や物販など関係者の皆様の数が非常に多いこと、その方たちへの実施要領の説明会、資料準備、旅行商品の企画開始などを考えると、遅くとも毎年11月上旬頃までには開催もしくは中止の判断をする必要があります。様々なファクターを考慮に入れながら、最終的には、新型コロナウイルスの感染状況が依然予測不能だったため中止としました。

イベントには新潟県外からの方が約4割、5万5千人以上の方が来県されますので、新潟市内のホテル、飲食店など多方面で大きな影響が及びます。勿論、酒蔵もこのイベントでの売り上げを期待しているので、組合としては苦渋の選択です。2年連続の中止となりますが、来年夏以降、酒造組合としてなんらかのイベントをやりたいと考えています。

——新潟県酒造組合のこれまでの海外事業への取組についてお聞かせください。

昭和40年(1965年)代の新潟地酒ブームのあたりから国内で新潟の酒が有名になり、県内の酒蔵には海外からも引き合いがきているところもありましたので、早いところは輸出に取り組んでいたものと推察します。そして最近では2012年頃から組合員がまとまって海外試飲商談会をやるようになりました。第1回目はシンガポールで開催。中々良い反応だったので翌2013年に香港でのワイン&スピリッツフェアに参加。これが成功し、それ以後毎年、2018年まで6年間香港で継続開催しました。海外展開は、①香港の輸入業者や流通業者を集めて行うBtoB商談会、②香港の一般消費者の方を対象にするBtoCのミニ酒の陣。そして③新潟清酒のことを学ぶセミナーの3本柱で実施してきました。中でも、②のミニ酒の陣は入場料を日本円で約7500円をお支払いいただくイベントですが、毎回好評を博し、香港の新潟清酒ファンを獲得できたも

のと思っています。会場には、新潟県下の清酒が約150本(参加酒蔵のお酒90本+参加しない酒蔵のお酒も約60本)が並べられたので、香港の日本酒愛好家にとってはたまらなく魅力に映ったようでありました。

——この試飲会商談会にはどのような方々が参加されるのでしょうか。

ミニ酒の陣に参加される方々のうち、多くは香港の30代くらいの若い人たちです。女性も多くいらっしゃいます。香港の方々をよく勉強しておられ、酒の知識もたくさんお持ちの方々が多いように思われます。また、良いものにはお金をかけることを惜しまないことも特徴的だと感じています。金融街で働く人たちも多かったです。私達が商談会を開催している頃、香港で新潟産米を精米販売しておられましたこともあり、新潟の米はおいしいということは知れ渡っています。香港のバイヤーの中には、「そのおいしい新潟米からできる新潟清酒はまずいわけがない。」と言って喜ばせてくれる方もおられます。一度だけ、日本酒と新潟産の米で作ったおにぎりのコラボレーションをやりましたら、大好評で長い列ができて、あっという間に売り切れとなったこともありました。

——やはり、よく言われるように日本食には日本酒があう、ということでしょうか。

勿論、日本酒は日本食にあります。欧州など海外で日本文化が広まるにつれ、日

本食店も急激に増えて日本酒が売れるようになっていくことがあります。ここにきちんと日本酒を売っていくことが大事であることは当然のことです。しかし、そのことはいったん日本食ブームが終わると、それとともに日本酒の輸出が頭打ちになる可能性もあります。我々は、むしろ日本酒が世界のいろいろな料理とも相性が良いことを訴えるために、あえて挑戦したのが「生牡蠣(オイスター)と新潟清酒のペアリング」でありました。

これまで西欧社会にとっては、生牡蠣には白ワインというのが一般常識でした。白ワインは鉄分が少なく、それが生牡蠣の臭みを消すからだと考えられていました。それならば、新潟の清酒はさらに鉄分の少ない軟水を利用しているので、生牡蠣にもあはずだと考えました。つまり牡蠣の生臭さを感じず、新潟の清酒と両方の旨みを感じることができるはずと考えたのです。

これを確かめるため、香港の一般の方を集めて、テーブルの上に生牡蠣と赤・白ワイン、それに種類が違う新潟の酒2本を並べて試飲してもらいました。最初に赤ワインと生牡蠣と合わせてもらいましたらさすがに合わないね。次に、白ワインと生牡蠣を合わせた彼らの反応は、やはり生牡蠣に白ワインはよく合うという顔をします。次に生牡蠣を食べたあと1種類目の新潟の酒を飲んでもらいました。反応は「白ワイン

香港試飲商談会：2018年11月8日～10日 香港コンベンション&エキシビションセンター



(出典)新潟県酒造組合

生牡蠣と新潟清酒のペアリング実験：2018年11月7日 香港日本人倶楽部



(出典)新潟県酒造組合

よりもいいんじゃない?」でした。更に、もう1度別の新潟清酒と合わせてもらいました。「これもまた旨い!」ということになったのです。グルメな香港のお客様からは、とてもポジティブな反応をいただいたのです。新潟の酒は生牡蠣にとってもマッチする酒という評価が広がるのを実感しました。

このように私たちの地道な活動により、香港に新潟清酒ファンが広がりましたが、残念なことに2019年11月に予定していた香港イベントは、現地の治安悪化を理由に中止しました。香港市場はとても大事なマーケットでありますので、一刻も早く安定した社会情勢に戻ることを期待しております。

また、新型コロナウイルスの影響を如何に克服するか、これからの実施方法も含めて考えていかなければならないと思っております。

——このコロナ禍ではオンライン商談会が活発化しているところもあります。

確かに、オンライン商談会というのも、ウイズコロナやポストコロナ時代の販売促進のひとつの手段ではあると思います。しかしながら、本音を申し上げれば、やはりリアルにバイヤーと面談し、自社の製品を直接手に取りながら商談を進めるのが最も適切であると思います。それは、清酒が一般の製造品とは異なり、試飲を通じて、相手の反応をよく見ながら、コミュニケーション

をとることが有効と思うからです。画面の向こうの海外バイヤーが日本人であればまだしも、外国人の場合は、ハードルも高いのではと思います。しかしながら、現下の状況ではリアルな開催は困難でありますので、事前に清酒を送ることは勿論、プレゼンテーション方法もかなりの準備をして臨

まなければいけないと思っています。

——他県の輸出状況はいかがでしょうか。新潟県同様、他県も販路拡大を狙って輸出にはかなり力を入れています。競争は激しいのでしょうか。

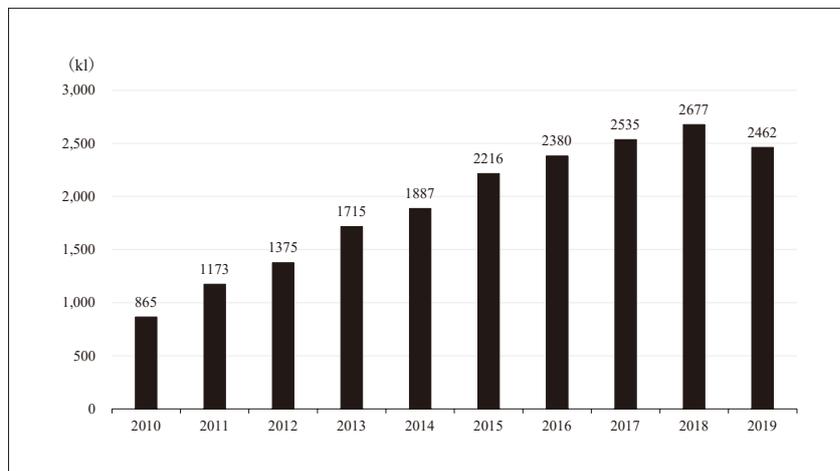
他県も、国内人口の減少予測もあり、海外に市場を求めています。競争はますます激化するだろうと思います。新潟清酒もそのブランドのクオリティの高さは海外でも評価されておりますので、海外イベントでは、今後、イベントを実施する「『国』の食事と新潟清酒のペアリング提案」を積極的に行うなど新潟清酒の優秀さを宣伝する取り組みを更に大きく展開して行く必要性を感じています。

——全体的な新潟県の日本酒の輸出はどのような状況でしょうか。

2019年の国内出荷量37773kl 輸出が2462kl で、出荷量全体の約6.1%が海外向けです。

新潟県の輸出量は全国の10%強を占めており、1989年から順調に増加してきました(図)。相手国・地域はアメリカ、韓国、

図 新潟県の海外輸出数量の推移(1月-12月)



(出所)新潟県酒造組合提供のデータに基づき ERINA で作成

表1 2019年新潟清酒の主な輸出先

順位	国・地域	輸出量 (kl)	前年比 (%)
1	アメリカ	1,011	112.6
2	韓国	662	69.2
3	香港・マカオ	116	82.2
4	カナダ	72	113.3
5	台湾	61	86.0

(出所)新潟県酒造組合

香港・マカオの順でこの上位3つで全体の75%を占めます(表1)。しかしながら、増加傾向にあった輸出ですが、2019年の主な輸出先国での事情を反映して、やや減少しています。

国別には、第1位のアメリカはこれまで年々輸出量が増加してきましたが、今年は世界的に拡大した新型コロナウイルスの影響で大きく減少すると予想しています。ニューヨークマンハッタン地区にあるレストランなどではディナーのデリバリーはあるが、アルコール飲料等のデリバリーはほとんどないと聞いています。また、大統領選挙の最中に見られた人種問題から派生する暴動などの影響もあると思っています。第2位の韓国でも日韓関係の悪化による日本品不買運動の余波を受けて前年比大幅に減少しました。この表の中に、中国本土がないのが非常に残念です。中国本土向けについては東京電力福島第1号原発事故の影響により輸出停止が続いています。また、香港は当面堅調に動くようであり、このように海外は変化も急ですので、見極めが大事でもあります。

#### ——新潟大学で日本酒学の講座がはじまりました。これをやるうとしたきっかけは何ですか。

2016年の暮れ、酒造組合に新潟大学からお二人の先生が見えられ、大平会長とお話されたのが最初のきっかけでありました。お一人は農学部教授として醸造関係、微生物や酵母などを研究されている先生。もうお一人は経済学部准教授として、日本酒の流通、販売、海外展開などを研究している先生です。このお二人から、新潟県のキラーコンテンツである日本酒にまつわる分野、醸造学は勿論のこと、歴史、文化、経済、健康など、あらゆる分野を統合し、ひとつの学問にしたい、というお話にいられたのが最初でした。もともと新潟県酒造組合が日頃お世話になっている新潟県醸造試験場と新潟大学農学部は、お互いに研究協力を通じてつながりはありましたが、経済学部の先生も日本酒研究に取り組んでおられ、蔵のことをはじめ、組合の開催する海外商談会にも視察にいられていました。

そして、大平会長から大変良いお話で

あり前に進めたい。そのためには、学長先生を説得してほしいと要請されたのですが、お二人の先生が精力的に動かれ、当時の高橋姿学長先生と大平会長のトップ会談が実現し、一気に「日本酒学」構想が動き出しました。国立大学法人の新潟大学は新潟県のキラーコンテンツともいえる日本酒を通じて地方創生に繋がる地域貢献が果たせること、新潟県も更なる清酒産業の支援ができること、酒造組合もワインにワイン学があるように日本酒にもそのバックグラウンドをきちんとアカデミックに説明できる日本酒学が必要とのかねてからの思いを実現できることになり、三者とも非常に大きなメリットを得ることができることになりました。

2017年5月、当時の米山新潟県知事、高橋新潟大学学長、大平新潟県酒造組合会長の間で産学官連携協定を締結し、ついに新潟大学に世界初の「日本酒学」講座を設置することになりました。従来からある醸造学・発酵学に加え、日本酒にまつわる歴史、文化、健康、海外展開、税金などあらゆる分野をカバーする学問を目指すことになりました。

そして、2018年4月に新潟大学に「日本酒学センター」を設置、「日本酒学」講座が開講しました。募集定員200名に対して800名以上の応募があるなど大いに耳目を引き、第1回目の講義は600名で行われ、新潟大学の講堂が通路まで埋まったほどでした。急遽、定員を更に100名増やし、定員300名でスタートしました。学生側も真剣に授業を聞いていたとのことでした。2年目の2019年も800名以上の応募があり、3年目も1000人を超える応募があると聞いておりますが、その人気ぶりが伺えます。講座を受講できるのは、あくまで新潟大学の学生が対象の講座ですが、要望もあり、一般の皆様向けには「市民大学講座」として別に設けています。

#### ——日本酒学に酒造組合から講師などを派遣するのですか。

毎年、開講時には酒造組合の大平会長が挨拶をしますし、酒の原料であるお米の話は副会長がします。日本酒学には日本酒学Aと日本酒学Bがあり、日本酒学Aは座学が中心です。一方、日本酒学

Bは酒蔵の見学や、蔵の人たちと学生の対話など組合員も協力しています。また、組合は様々な分野の著名な学者先生等と日ごろ交流があるので、そういった先生を招聘することなどで支援しています。

#### ——新型コロナウイルスによる酒造業界の状況をお聞かせください。

2020年は、2019年中国武漢市で発生したとされる新型コロナウイルスの感染拡大により、まさしく翻弄された1年であったと言えます。2020年3月の「酒の陣」の準備に多忙を極めていたところ次第に感染が広がり、ついには中止の発表となってしまいました。例年なら、酒の陣や卒業式・転勤などでの送別会シーズンで清酒需要が盛り上がる月です。しかし、今年は新型コロナウイルス感染症拡大で減少してしまいました。そして4月も入学式などで需要増の月ですが、前年比3割の減少という厳しい状況になりました。まさに「需要蒸発」の事態です。人が動くことにより経済活動は活発になり消費も上がり、清酒需要も出のですが、経済活動が自粛・取りやめ・規模縮小等で清酒業界も多大な被害を受けました。

しかし、その後徐々に減少幅は小さくなってきて、少しずつ安心感も出始めていたのですが、年末にかけて第3波で、1年中で最大の需要期である12月の先行きが読めず厳しい状況が再来したという実感です。なお、コロナ禍で自宅でお酒を飲む「家飲み」需要もあるのではないかと聞かれますが、兵庫・京都に本社を置くナショナルブランド(表2)のバック酒などが売れていて、吟醸酒・純米酒等のいわゆる特定名称酒の販売が振るいません。これは意外な展開でした。

国税庁の統計「成人一人当たりの酒類販売(消費)数量表」によりますと、新潟県民は1年間に清酒を10.5リットル消費しています。全国平均では4.7リットルですから約2倍の消費です。新潟県民は昔から美味しい新潟清酒を愛飲して下さり、育て下さっているのではないかと思います。感謝しておりますが、皆さん厳しいコロナ禍にありますが、できれば、もう少しお飲みいただき、或いはまた、ご贈答品としても定評がありますので、お買い求めいただければ大

表2 2019年全国清酒の課税移出数量\*

地域名	量(kl)	シェア(%)
1 兵庫	115,407	25.0
2 京都	88,066	19.1
3 新潟	37,773	8.2
4 埼玉	20,524	4.4
5 千葉	20,141	4.4
その他	179,877	39.0
合計	461,788	100.0

(注) 課税移出数量=出荷量  
(出所) 新潟県酒造組合、日本酒造組合中央会

変うれしく思います。そして、新潟清酒で全国が元気になっていただきたいとします。そして何よりも新型コロナウイルスに大人しくなってもらいたいものです。

#### ——最後に、新潟県酒造組合の課題と専務理事としてのメッセージをお願いします。

私達は、清酒消費量が全国・新潟県とも年々減少傾向で、ピークの半分程度に落ち込んでいる状況を何とかして、停めて、再び復活させたい、いや復活させるべきだと思っています。何故なら、日本酒ほど神秘的で複雑な発酵過程を持ち、何かミステリアスなアルコールは世界でも稀だからです。知れば知るほど魅力的なものに変容します。やるべきことはたくさんあると思いますが、私達は、やれるところから始めたいと思います。

私たちの課題は、ここまで小さくなってしまったマーケットを、少しずつ回復するようなムーブメントを造る活動をする事だと思います。それには、日本酒の魅力を様々な切り口から積極的に「情報発信」することだと思います。酒の陣への来場者の分析

では、20代や30代の男女などの割合が高くなっていることがあります。従前よりも、「日本酒ってカッコいいじゃん!」というトレンドが出ていないかと思っています。勿論、これまで新潟清酒のファンとして支えてくださったご年配層の皆様を大事にすることは当然のことですが、若い人、女性、これまであまり酒に関心のなかった層などに向けて魅力的な情報をお届けしたいと思います。そこで、まず手始めに、新潟県酒造組合のホームページの改定を予定しています。皆様に、読んで、楽しく、ためになる、そんなホームページを目指しています。

次に、「新潟清酒達人検定試験」をオンライン受験で実施します。今までは、「にいがた酒の陣」開催期間中に会場で実施していましたが、今回はオンラインで行います。受験日時を2021年2月13日(土)の13:00から20:00までの間、制限時間1時間とし、自宅など、どこからでも好きな時間に受験できるものに変えました。

終わりに、私の願い、あるいは思いを述べさせていただきます。

先ずは、足元では新型コロナウイルス

感染が一刻も早く収束することを祈念します。そして、以前のように街に賑わいが戻り、多くの方々から居酒屋、飲食店、ホテルなどで新潟のお酒を飲んでいただきたいと願っています。申し上げるまでもなく、ご自宅でもたしなんでいただきたいと思います。

次に、中長期的には、新潟大学の学生の皆さんが、清酒銘醸地「新潟」において日本酒のことを深く学び、それも体系的に勉強することによって、将来彼らが日本酒の「伝道師」として日本酒ルネサンス、いや日本酒の世界展開の担い手になって欲しいということです。毎年300名の学生が勉強すれば、10年間で3000名が日本酒学を学ぶことになります。新潟大学には県外出身の方も多くおいでですが、いずれ3000人以上の人が国の内外に雄飛します。その時にそうした人たちが「新潟清酒」の、いや「日本酒」の「伝道師」としてグローバルにPRしていただきたいと思っています。

私たちは新潟清酒のクオリティの素晴らしさ、日本酒の良さを分かち合おうような環境や機会を作って参りたいと思います。新潟にお住いのすべての方からもぜひ、改めて新潟清酒を味わい、学び「ニュー伝道師」として新潟の酒を全国へ、そして世界へ届けていただければと思います。

(インタビュー：2020年12月2日)

聞き手:ERINA企画・広報部部長代理

高井弘明

ERINA経済交流部長 安達祐司