

## 大会企画特別セミナー

8月27日(日)16:15~17:30 16号館6階16602教室

### 奈良酒を知る／伝える～酒販店経営者と研究者の対話～

話題提供:

登 和哉(株式会社登酒店)

河口 充勇(帝塚山大学文学部)

奈良の地には、大神神社(桜井市)や正暦寺(奈良市)など「酒の発祥」をめぐる歴史文化資源が豊富に備わっている。県内各地(山間部も含む)に約30の酒蔵が広範囲に散在しており、それゆえ「奈良酒」と総称される酒は非常に多様性に富んでいる。県内の日本酒生産量は多くないが(全国の1%程度)、近年、小規模かつ個性豊かな地酒ブランドが数多く台頭し、業界内外で大いに注目を集めるようになってきている。

こうした近年の「奈良酒ルネサンス」と形容すべき活況はいかにして可能になったのか。奈良酒造業への社会的なアプローチを通して、河口は、1990年代以降の奈良において①事業承継を契機とした経営革新(危機的状況下での「脱常識」的発想にもとづく様々な新規事業)、②個性化戦略の遂行(「発祥地」ブランド化、菩提酛造り、木桶造り、無濾過生原酒、地元産酒米の積極的活用など)、③異業種間協力ネットワークの構築(「奈良酒」振興にかかわる様々な地域連携事業、酒蔵と酒米生産農家や酒販店の「顔の見える関係」の構築など)の3つが相互に関連しながら起こり、これにより近年の活況が導かれたのではないかと、この仮説を立てるにいたった。

この数年、河口は、上述の「奈良酒ルネサンス」実現において多大な貢献をなした地元の地酒専門酒販店経営者へのライフヒストリー調査を実施しており、特に彼らが「造り手」と「飲み手」の間で果たしてきた「つなぎ手」としての多面的役割に着目している。

今回のセミナーでは、こうした「つなぎ手」的役割を率先して担ってきた酒販店経営者(登)との対話を通して、奈良酒の魅力創造・発信の軌跡を振り返るとともに、その未来への可能性について検討する。

#### 【話題提供者ご略歴など】

登 和哉(のぼり かずや)

株式会社登酒店4代目。奈良県天理市出身。専修大学商学部卒業。大学卒業後、アパレルメーカーに販売員として約8年間勤務した後、2006年に登酒店入社。以来、両親とともに家業を切り盛りしながら、地元奈良をはじめとする全国各地の醸造元との独自のネットワーキング、店頭販売方法の改善、若年世代向け「酒の会」の企画・運営、奈良酒のPRなど様々な活動に取り組んできた。

河口 充勇(かわぐち みつお)

帝塚山大学文学部教授。奈良県桜井市出身。同志社大学大学院文学研究科社会学専攻博士後期課程修了。博士(社会学)。専門は比較社会学、社会調査。関心領域は「越境」と「継承」にかかわる様々なこと。好きが高じて日本酒の研究に着手してもうすぐ20年。関連研究業績として「奈良酒造業への社会的接近—暫定的な研究枠組み—」『奈良学研究』第24号(単著、2022年、帝塚山大学奈良学総合文化研究所)、『産業集積地の継続と革新—京都伏見酒造業への社会的接近—』(共著、2010年、文真堂)などがある。