



SUSTAINABLE
DEVELOPMENT
GOALS

信濃錦は持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています

SDGs その先の未来へ

～ 酒造りを通して持続可能な社会を ～



土着の蔵 信濃錦 蔵元 合資会社 宮島酒店

社長 宮島 敏

目 次

・ はじめに	1
・ パラダイムシフト	2
・ 多様性の喪失	5
・ ものづくり	8
・ 縮小均衡そして再生へ	11
・ その先の未来へ	14
・ おわりに	17
・ 持続可能な開発目標（SDGs）	18
・ 地元産契約栽培米を用いた低精白の純米醸造酒	19
・ 土作りを大切にした米作り	20
・ 純米醸造酒	21
・ 低精白米による酒造り	22
・ 土着の蔵であること	23

～ はじめに ～

地球温暖化は止まることなく、最近では加速しているようにも感じられます。

気候変動の影響によりグリーンランドや南極の氷床が融解し、沿岸部が水没の危機に瀕しています。また、海水が温められ大気中の水蒸気量が増加して大気が不安定化し、世界各地における豪雨が度々大きな水害を発生させるなど、地球環境は目に見える形で大きく様変わりしています。さらに人口の爆発的増加に伴う世界的な規模での食糧不足が目の前に迫る中、食糧廃棄率の改善は喫緊の課題です。

国連において SDGs が採択され、次の世代にどのような地球を残していくのかを、国際社会の課題として考えなくてはならない時代となりました。



信濃錦では、過去半世紀にわたる歩みが SDGs の理念に寄り添っていることを信じ、これからの世代が安心して暮らしていくことができる持続可能な社会の構築に、酒造りを通して寄与することができればとの思いを深めています。また、酒造りそのものが SDGs の理念と持続可能な社会の構築に反することなく、未来にわたって酒造りが続けられることを願い、SDGs に取り組む際に^{あら}頭わとなる本質的な課題の解決に向けて、ステークホルダーの皆様と共に一歩ずつ前へ進んで参ります。

SDGs は国際社会が 2030 年に達成すべき目標ですが、個々の企業が取り組まなくとも罰せられる訳ではありません。しかし、その達成を先送りすればするほど回復困難な課題は増え続け、次の世代がさらなる苦境に立たされることは明白です。

次の世代のみならず、その先の未来を背負う世代に思いを馳せ、この素晴らしい地球を彼ら彼女らに引き継いで行くため、今を生きる私達の世代ができることを考え、すぐにでも実行に移さなくてはなりません。

この冊子では特に日本酒に焦点を当て、酒造りと SDGs との関わりやその課題について考えてみたいと思います。

パラダイムシフト

今回の新型コロナウイルス禍は、オイルショックやリーマンショックのような人間が作り出した経済システムの不備ではなく、自然界と人類との闘いであり、ヒトという生物種の存亡に対する危機さえ感じます。このことは、コロナ禍が終息した後に戻って来る日常が、何事も無かったかのようにではなく、パラダイムシフトの大波を覚悟しなくてはならないことを意味します。

あるいは、新たな感染症と共存し続けなくてはならない状況が「ニューノーマル（新常態）」になるとするならば、それ自体がパラダイムシフトであり、いずれにしてもコロナ禍をきっかけとして、もともと^{くすぶ}燻っていた現状の価値観に対する「違和感」が、新たな価値観を求める動きに力を与えることになるでしょう。

パラダイムシフトとは、価値観の劇的な変化、つまりその時代において当然のことと思われていた認識や思想、社会全体の価値観などが革命的に変化することを指します。分かりやすい例としては、天文学における「天動説」から「地動説」への劇的な変化が挙げられ、「コペルニクスの転回」とも言われます。

価値観が劇的に変わり、場合によっては今までの考え方や見方を180度変えなくてはならないこともあります。

科学的な発見とは違いますが、近年、私たちの身の回りでもパラダイムシフトと言えるような「破壊的イノベーション（Disruptive Innovation）」が起きています。

よく引き合いに出されるのは、SONYのウォークマンであり、AppleのiPhoneです。これらの登場によって、既存のライフスタイルやそれを支えた産業、日本独自に進化した携帯電話はガラパゴス携帯とさえ呼ばれて、とても短い間に隅に追いやられてしまいました。

ハーバード大学のクリステンセン教授が唱えた「破壊的イノベーション理論」によれば、「新興企業の新たな価値観を持つ製品は、主要企業の市場を最初は『さざ波』のように下の方から静かに侵食していくが、既存の経済システムの中核と思われた企業でさえ、知らぬ間に市場から退場させられることがある」と説明しています。

今までの国際社会は、経済が優先され、その上に社会があり、環境は二の次である

かのような構造をしていました。産業革命以降に人々が手にした豊かな生活は、地球の環境を引き換えとしてきたのです。

SDGs は、人類が抱える数々の問題に対して、国際社会として歩むべき道を示したものです。その理念の中では、まず安定した地球環境が基礎にあり、その上に社会生活が営まれ、経済活動は環境と社会が整ってはじめて成り立つのだということが示されています。

手間をかけた有機野菜ならば、形が不揃いであっても地元のお店で無駄なく美味しい料理となって、健やかな生活に繋がります。環境に優しく地域経済が循環する取り組みが、100 年後の未来を作るのではないのでしょうか。

国際社会が SDGs を採択したのは、今までの「経済＞社会＞環境」という方向から、「環境＞社会＞経済」という方向へのパラダイムシフトを図り、長年の「違和感」を解消する必要性に気づいたからに他なりません。

今回のコロナ禍は、20 世紀には「さざ波」であった気候変動が、22 世紀に向けて全地球的な大波となって押し寄せて来ることに備えさせるため、たとえ新たな価値観に沿えない既存の仕組を隅に迫りやることになっても、急いで SDGs に取り組みなさいという、21 世紀の人類に対する地球そのものからの警告なのかも知れません。

日本酒は、今まで何度もパラダイムシフトの洗礼を受けて来ました。

第二次大戦の頃には、食糧としての米の需要が優先され、それまでの酒が純米醸造酒であったのに対してアルコールを加えて増量するようになったことや、酒を腐らせてしまう「火落菌」対策のため、明治期より防腐剤として加えられていた「サリチル酸」を、世界保健機関（WHO）などからの指摘を受け全廃しなくてはならなくなったことも、パラダイムシフトと言えるでしょう。

特にこの数十年の流れを見ると、ナショナルブランド（NB）と呼ばれる大手銘柄が主流とされ、NB は一級酒、地方の地酒は二級酒という棲み分けがされていた時代に、地方の小さな蔵元たちが、品質の高い酒を造ることによって市場構造を変化させたこと、さらには特級酒として出荷されることが多かった大吟醸酒を、敢えて級別審査を受けずに二級酒のまま出荷するなどして、国の課税システムであった「級別制度」を無意味化させたことも、パラダイムシフトではないでしょうか。

級別制度が無くなったあと、それに代わるものとして制定されたのが日本酒の「製法品質表示基準」です。

その中で規定される「特定名称酒」には、大きく分けて「純米醸造酒」と「醸造アルコール添加酒」があり、特定名称酒に該当しない「普通酒」と呼ばれる酒では醸造アルコールが増量のために用いられるのに対して、「本醸造酒」や「吟醸酒」「大吟醸酒」といった「純米」の表示のないものはその使用量が制限され、すっきりとした味わいや香りを引き出すために用いられる、とされています。

この基準は、制定後に「純米酒」の精米歩合の制限が撤廃されるなどの手直しをされながら現在に至っていますが、日本酒の品質に対する基本的な考え方は、「原料米の品質」と「精米歩合」の二本立てと言えます。

「原料米の品質」については、農産物検査法での3等以上の玄米を用いることが原則とされ一定の線引きがあり、また「酒造好適米」という酒造りに適した米の開発が、地域の風土に合わせて進められています。

一方の「精米歩合」については、大吟醸酒で50%以下、吟醸酒で60%以下などと規定されているため、「高品質＝高精白」という価値観が定着し、表面の90%以上を削り落とした精米歩合1桁台という、ある意味で究極の日本酒まで造られるようになって来ています。

過度なエネルギー消費の抑制や、食糧廃棄率の改善が叫ばれる中で、日本酒がこのままの姿にこだわり続けるのであれば、その在り方を国際社会から問われ、ガラパゴス携帯のように知らぬ間に市場から退場させられることにもなりかねません。

SDGs への取り組みの中で日本酒に求められているのは、「高品質＝高精白」という価値観からの脱却はもとより、環境や水系を維持し地域のレジリエンス強化にも繋がる、土作りからの顔の見える米作りなど、等級や品種だけではなく原料米の持つ価値を評価し、さらには酒税法や製法品質表示基準の大幅な改定までをも含めた「パラダイムシフト」なのではないでしょうか。

その意味では、日本酒の本質が問われているとも言えるでしょう。

かつて貿易交渉の中で、洋酒に対する酒税が高いことを指摘され改定されたことがありました。その当時、「外圧に屈した」とも言われましたが、SDGs も国際社会から求められている点では「外圧」なのかも知れません。

しかし、その実現を本当に求めているのは外圧などではなく、地球そのものであるということ、忘れてはならないと思います。

多様性の喪失

国際自然保護連合（IUCN）が発表する絶滅のおそれのある野生生物の目録や、日本の環境省が発表する「絶滅のおそれのある野生生物の種のリスト」は、レッドリスト（Red List）と呼ばれ「絶滅危惧種」が掲載されています。

生態系の持続可能性を担保するためには「生物多様性」の維持は欠かせません。

それは様々な生態系の中に多様な種が存在し、またそれらの種の中に多様な遺伝子が存在することで、激変する環境の中でも、その生態系が絶滅を免れることを意味しています。我々人類が現在の生態系を破綻させないためには、様々な警告に耳を傾け、限界に近づきつつある地球環境の状況を知り、その限界に至る前に対策を講じる必要があります。

今回のコロナ禍は、生物多様性を持続可能な形で管理していくことを含め、SDGs の理念に沿った思い切った行動を今すぐにでも起こすことが、地球環境を保全し、人類を含めた生態系の破滅的な未来を回避するために必要不可欠であることを強く訴えかけています。

ひるがえ

翻 って、現在の日本酒が置かれている状況を SDGs の観点より捉えると、持続可

能性という価値観からは、かけ離れたものであることに気付かされます。

今後の世界人口の急激な増加に伴う食糧危機を見通した時、原料のフードロスを最大化するような高度精米と、それに伴う電力使用量の増加は、持続可能性の観点からは時代に逆行するものと言えます。また、遙々海外から運ばれて来るバイオエタノールを再蒸留して日本酒に加えることも、バイオマス資源を食糧とすべき時代の到来と共に、輸送や精製時に投入されるエネルギーの大きさを含めて考えた場合、その持続可能性は乏しいと言えるのではないのでしょうか。

さらにこの数十年の日本酒の歩みが、その原料の調達云々以前に「多様性の喪失」という側面から、日本酒の存在意義を低めているのではないかと危惧しています。

これは日本人の「ものづくり」に対する向き合い方のなせる業とも言えるのですが、日本酒を洗練させ、ひたすら綺麗な形を追い求め、それを吟醸酒や大吟醸酒（以下「吟醸酒」と総称）という形で「深化」させ絶対視させてきたことが、却って日本酒の価値観の多様性を失わせ、さらには日本酒のコモディティ化（汎用品化）を招いているのです。

現在、吟醸酒タイプの日本酒造りは定式化され、製造工程をマニュアル化すれば、大吟醸酒でさえ全てをアルバイト従業員で製造できるとまで言われています。

近い将来には AI を駆使した工場に原料米を搬入しさえすれば、あとは箱詰された製品が出荷されてくるのを待つだけといった形になるのかも知れません。

その意味では、軽快で華やかな香りの吟醸酒タイプの日本酒は既にコモディティ化が進行しており、「コスパ（コストパフォーマンス）」の名のもとに価格を下げて国内シェアを取るか、ライトユーザー向け市場を発掘するか、海外に活路を見出すかを迫られています。

これは、その市場が大局的には「干上がりつつあるレッド・オーシャン」であることを示しており、最終的に資本力のあるメーカーの汎用的な商品しか残らないことを意味しています。かつて普通酒で起こった市場の陳腐化と縮小が、今や吟醸酒で起こっているのです。

そして酒税法が真正面から SDGs に向かい合うのであれば、近い将来、精米歩合は 70% 以上というような制限がかけられ、さらに醸造アルコールを添加したものは「リキュール」とするなどの改正が行われ、吟醸酒というカテゴリーが消滅する可能性さえあります。

では、日本酒には未来は無いのでしょうか。

日本酒の味わいには 甘味、酸味、辛味、苦味、渋味 の「五味」があると言われ、それらの調和した酒が良い酒であるとされています。そして、その中の特定の味わいが突出した酒はバランスが悪いとされ、特に苦味や渋味は嫌われる存在でもありました。

最近でこそ、食の国際化に合わせて酸味に特化した日本酒も多く見られるようになりましたが、苦味や渋味を肯定的な味わいとして積極的に活用するところまでは至っていません。

赤ワインを味わえば、その圧倒的な苦渋味の豊かさと深みを感じます。つまり、果汁をそのまま味わっているかのような新鮮なヌーヴォーから、じっくりと長期熟成された赤ワインの深い味わいまで、その味わいの広さこそが、ワインを世界酒たらしめている所以とも言えるのです。

現在、日本酒も和食と共に世界に広がり始めています。

ワインの後を追う必要はありませんが、精米歩合に制約がかかり、アルコールが添加出来なくなったとしても、苦渋味さえも肯定的に捉えた「多様性豊かな低精白純米酒」という世界は、吟醸酒という世界以上に大きな可能性を秘めています。

SDGs の理念に寄り添い、その蔵元の立地する地域の農家と共に、有機肥料を中心として農薬の使用を最小限とした農法にて米作りをし、過度な精米をすることなく、米を「大切に」用いること。すなわち、醸造アルコールを添加しない「健やかに栽培された地元産米を可能な限り低精白で用いた純米醸造酒」を味わい豊かに醸すことこそが、地域連携の中核を担う蔵元の存在意義であり、日本酒の未来を切り開くものとなるでしょう。

現在このタイプの日本酒市場は、ほとんど誰も足を踏み入れようとしない「ブラック・オーシャン」のように見えますが、SDGs の理念に沿って、地球と社会の持続可能性という視点から見通せば、特定名称酒という価値基準を超えた新たな枠組みの中で、この中にこそ多様性豊かな世界を「探索」すべき時が来ているのです。

それは、クラフト・ビール（地ビール）がその地域の農産物を取り入れて、多様性豊かに楽しまれている姿にも重なります。

繁栄を極めた日本の自動車業界でさえ、電気自動車への対応が遅れば、その地位を諸外国のメーカーに譲らなくてはならない時代です。革命的な価値観の変化が日本酒に起こったとしても、全く不思議ではありません。

人類は、地球に君臨しているかのように振る舞っていますが、実は孫悟空のように母なる地球の手の平の上で飛び跳ねているだけに過ぎません。醸造アルコールの使用や吟醸酒造りは業界の既得権ではなく、100 年後にも酒を醸し続けられるよう、今 何をすべきなのかを考えなくてはならないのです。

彼の岡本太郎画伯は、その著書「歓喜」の中で、こう激白しています。

今日の芸術は、うまくあってはならない。

きれいであってはならない。

ここちよくあってはならない。 [p.1]

まず無条件でこの土地にとけ込み、

絶対存在として生きたいと思った。

そこから世界的な視野を発見したい。

それが真の芸術であり、自他をひらき、

生かす道だと信じた。 [p.9]

私は、画伯のこの言葉の中に、日本酒を「絶滅危惧酒」とさせないヒントが隠されていると感じています。

その国の食文化には固有の酒が存在し、その酒にはその国の魂が宿るものと考えます。次の世代の、その先の未来へ向けて、日本酒が単なる工業製品ではなく、日本の魂の酒として輝き続けることを願って止みません。

ものづくり

母なる惑星「地球」。この宇宙の中で太陽系が形成され、地球が生まれて 46 億年。

それから 10 億年余りのうちに生命が誕生し、哺乳動物へと進化したのは今から 2 億年余り前と言われています。その後、人類が現われ、1 万年ほど前には農耕牧畜を礎とした文明が誕生しました。

科学技術が発展し始めたのは 300 年ほど前からですが、相対性理論や素粒子のふるまいを記述する量子力学から発展した「超ひも理論」などによって、今では宇宙そのものの成り立ちさえ説明されようとしています。

しかし、生命はこの 30 数億年の間に、幾度となく絶滅の危機に瀕しています。火山活動や全球凍結、小惑星の衝突や近傍の超新星爆発など、地球や宇宙に起因するものから、生物相の偏りによる大気成分のバランスの崩れなどによっても、大量絶滅が起きたとされています。

ある環境が、その種の生存や繁殖にとっても適していた時、その種は突如として個体数を増やしますが、その繁栄が自らを支えていた生存環境さえ変えてしまった暁には、急激にその個体数を減らす結果を招いています。

そして現在、多くの生物学者は広範な生物種において、新たな大量絶滅が起きていると考えています。残念ながらそれは、人類が築き上げた文明によって地球環境と生物圏が蝕まれているからに他なりません。

気候の温暖化に伴う異常気象の頻発はもとより、氷床の融解による海面上昇、大規模森林火災の多発と森林の消失による砂漠化など語り尽くせませんが、地球環境の急激な変化に歩調を合わせるかのように、世界の人口も増加の一途をたどっています。

20 世紀初頭に 16 億人余りであった世界の人口は、21 世紀に入り 61 億人まで増加し、2055 年には 100 億人を超えると予想されています。

これまでの経済発展は常に人口の増加と共にあり、それが市場を支え、労働力を供給してきました。また社会保障制度も人口の増加を前提としており、人口増が繁栄の証であると共に、社会システムを維持するための大前提となってきました。

かつてのように、食糧の自給自足が基本であった時代には、その地域もしくは国の食糧供給能力によって自ずと人口は抑制されましたが、農薬や化学肥料が発達し、多収品種

への改良などによって農業生産性が高まり、さらに物流網のグローバル化が、人口の爆発的増加を後押ししてきたと言えるでしょう。

今後は世界全体において生活の質的向上が求められるようになりますが、地球の扶養力を表す指標「エコロジカル・フットプリント」によれば、既に現在でも地球1個分では不足しており、2050年には地球3個分の扶養力が必要になるとも言われています。

今回のコロナ禍によって世界規模で生産や物流が停止し、食糧のみならずエネルギーや資源の自給自足の重要性が説かれるようになりました。有効なワクチンや治療薬の開発によってコロナ禍が終息し、いずれ世界の生産や物流は新たな軌道を描くことになるでしょう。

とは言え、偏在している世界の富や知は均一化することなく、逆にナショナリズムの進展によって偏在の度合いが強まるとも考えられます。それは世界人口の増加と相俟って、食糧や資源、そしてエネルギーの確保のための紛争の火種が、さらに増えることを意味しています。

地球に暮らす生き物全ての命運は、今を生きる我々の手に委ねられており、今こそ未来へ向けて行動を起こす時なのだということを忘れてはなりません。

私は、宇宙の成り立ちにさえ迫っている人類の文明が、真の「智慧」を持っているのであれば、自らを絶滅に向かわせている現状を変えることができると信じています。月や火星といった地球外フロンティアの開拓を否定するものではありませんが、無限の人口増による経済発展という「夢物語」から目覚めた今こそ、母なる地球に暮すことの意味を見つめ直し、食糧や資源を無駄なく適切に利用する中で、人類をも含めた形での持続可能な生態系の構築が急務となっています。

21世紀に生まれた若者達は、20世紀の爆発的な経済発展の反動を背負いながら、22世紀に向けて歩まなくてはなりません。彼らは、様々なメディアで伝えられる環境破壊や社会の不均衡を目にしつつ、SDGsの目指すものの大切さを学んできています。そして、彼らはこれからの消費を支える主たるコンシューマーであり、自分達の世代やその子供たちの世代を護るため、その消費行動はよりエシカルな方向へと向かうに違いありません。

その意味でも、これからの「ものづくり」では、「安い」「綺麗」「速い」「便利」といった前世紀型の価値基準を絶対視するのではなく、「環境保全」「生物多様性維持」「パートナーシップ」といった、SDGsで謳われている新たな価値基準を根本に据えることが求められています。

「超ひも理論」では、物質を形成し、あるいは各種の力を伝達する素粒子は、とても小さな「ひも」で表され、それが時間と空間を合わせた高次元時空の中で振動する姿で記述されます。我々の暮らすこの宇宙は「D ブレーン」という膜のようなものに例えられ、重力を伝える「重力子」以外の素粒子は、その膜から離れることはできないとされています。

そして、その「D ブレーン」に束縛されることのない「重力子」の解明こそが、この宇宙の根本的な成り立ちを知る「鍵」になるとも言われているのです。

今までの「ものづくり」は、経済を基準とした「市場原理」という「膜」の中で進んで来ましたが、これからは地球や社会の持続可能性を「根本原理」とした、新しいベクトルに沿った「ものづくり」が求められています。

それは膜から離れて別世界方向へ動くことができる「重力子」の振舞いにも似て、旧来の価値観の中から持続可能性の低いものを削ぎ落とし、地球と社会への優しさというベクトルに沿うことによって、初めて我々は新たな時代への「鍵」を手にすることができるのです。

例えば、過度なエネルギー消費を減らすため、日本酒への醸造アルコールの添加を止め

全てを純米醸造酒とするような、あるいはフードロスを減らすため、低精白であっても美味しい純米酒の開発に注力するなど、その業界の在り方さえ変えて行くような革新が求められています。

そのためには、日本酒業界が今まで進めてきた原料米育種の方向性を見直し、米の表層部に脂質や蛋白質の少ない品種開発に力点を置き、麴菌や酵母の育種と併せ、低精白であっても香り高く味わい豊かな酒を醸し出す技術開発が必要となるでしょう。

食糧危機が迫りつつも、日々の生活の中でそれを実感するまでは危機として感じられないのかも知れませんが、気候変動については報道されない日はありません。

もう、手をこまねいている猶予はないのです。まずは現状を把握し、できることから始め、SDGs の理念に沿って歩む気持ちを表現することが大切です。

SDGs の「Development」という言葉を、日本語では「開発」と表現していますが、「発達」「成長」「進化」という意味もあります。

コロナ禍を経て「新しい生活様式」が定着する中で、我々はその生き方を、次の世代に住みやすい地球を渡すという形にも「進化」させて行く必要があるのではないのでしょうか。

縮小均衡そして再生へ

今や「残された最後の成長大陸」としてのアフリカ大陸に熱い視線が注がれているように、社会の発展は消費人口の増加と労働人口の確保という経済の「拡大均衡」を大前提として組み立てられています。片や多くの先進諸国は少子高齢化による人口減少期を迎えており、経済成長期に整備された社会保障システムやインフラの維持管理費などの膨大な出費を、自国民だけでは支えきれない状況となっています。

そのため、いかに外貨を獲得して成長を維持していくかが熱く語られ、あるいは移民を受け入れて労働力と共に担税人口を確保していくのかなど、国のあり方について論議が繰り返されてきました。

国連の推計では、2055 年に世界人口が100 億人を超えるとされていますが、2100 年に110 億人に達して以降は漸次減少に転じ、22 世紀後半には地球が賄い得る60 億人程で安定するのではといった予測もなされています。

但しそのためには、現在進行している気候変動を最小限に封じ込め、既に枯渇しているであろう化石燃料に代わる再生可能エネ

ギーを安定供給し、食糧や資源、あるいはエネルギーの無駄遣いを極力抑えた循環型経済（Circular Economy）への移行と、地域や人種、性差による不平等や差別を排し、紛争や貧困が無い社会が築かれていることが大前提となっています。

SDGs は理想論なのかも知れません。

その理念は、人類が何世紀にも亘って築いてきた「拡大均衡」という価値観さえ見直すことを求めているかに思え、達成できなかったとしても罰せられることのない努力目標のようであるが故に、総論賛成、各論反対の堂々巡りに終わってしまうかに感じることもあります。

しかし気候変動対策を後回しとし、資源や食糧、エネルギーの野放図な遣い方を止めず、このまま近視眼的な経済活動に終始していたとしたら、私達の子や孫の世代が現在よりもさらに困窮し、何故あの時何もしてくれなかったのかと糾弾されることは火を見るより明らかなです。新たなウィルスの蔓延について警告されていたにもかかわらず、十分な手立てを講じて来なかったことの意味を学んだ人類にとって、今そこにある危機に

対し、すぐにでも行動を起こさねばならないことについては共通認識であると言えるでしょう。

時代は人々に「新たな生活様式」を求めています。それは単に感染症対策に留まらず、人々の生き方そのものに対する価値観の変容を求め、今回のコロナ禍をきっかけとして、人類に「進化」することを迫っているのだと考えるべきではないでしょうか。

「危機」の機は、「機会」の機であるとも言われます。今こそ人類には、次のステップへ踏み出す時機が到来しているのです。

SDGs の理念を象徴する「誰一人として取り残さない」という言葉には、紛争や不平等、差別による社会的弱者を取り残さないという意味が込められていますが、時として、変化を拒む人々より「取り残さないということは、今まで通りのことを続けていても良いということだね？」と問われることがあります。

残念ながらそれは言葉尻を捉えた恣意的な解釈と言えるもので、例えば、欧州では 2030 年代にハイブリッド車を含めたガソリン車やディーゼル車の販売が禁止され、中国やインドなどの国々もその流れに沿う動きを見せるなど、世界の趨勢が電気自動車すうせいの普及に向っている中で、その声に耳を

貸さず電気自動車開発に背を向け続けることと同じではないでしょうか。

日本は、その文化の象徴的なものの一つとして「国酒」である日本酒の輸出に積極的に取り組み、観光立国の旗印のもとインバウンド誘客にも力を注いできました。

足元の経済効果への期待もありますが、日本文化や日本の精神性を発信することにより、国民同士の相互理解を深め、長期的には国際社会における日本のプレゼンス（存在感）を維持することに繋がると期待されています。

資源の少ない日本が高度成長を実現できたのは、輸入した資源を加工して付加価値を上げて輸出するというビジネスモデルを構築できたからですが、増加する人口による勤勉な労働力と消費旺盛な国内市場の供給も見逃せません。

少子高齢化により、そのビジネスモデルが崩れつつある中、多くの企業はグローバル化の名の下で海外に市場と労働力を求めましたが、コロナ禍はそれさえも儚い夢であつたかの情景を映し出しました。

国を人口という指標で見た場合、日本が国際的なプレゼンスを維持するためには、100 年後にも 1 億人は必要であるとの意見があります。現在の出生率や高齢化比率を

前提とすると 6,000 万人程まで減少すると
の推計もなされており、1 億人を維持する
ためには社会的に相当の覚悟を持って少子
化対策に取り組むと共に、積極的に移民を
受入れ、米国のような「人種のるつぼ」となる
覚悟が求められるでしょう。

いずれにせよ人口の減少は避けがたく、
社会規模を縮小させる中で、人々は自らを
律してアイデンティティを保ちながら、経済
や社会の安定した進歩を図らなくてはなり
ません。「拡大均衡」の中では問題を先送り
して次の世代に任せることができましたが、
「縮小均衡」の中では先送りすればするほど
問題の解決は難しくなります。

世界は今、循環型経済を新たな価値観と
して、環境再生型産業への転換を図るととも
に、再生可能エネルギーへのシフトを推し
進めています。つまり、持続可能な開発の先
にある、自然を再生（Regeneration）し、
自然と調和するナチュラルな生き方への移行
を図っているのです。

日本の持つ価値は、単に人口の多寡や
GDP などの経済指標だけで計ることはでき
ません。日本人が連綿と受け継いできた文化
的、精神的価値こそに意味があり、全ての
ものに「神」が宿り、豊かな季節感の中で
自然と調和し、安定した進歩の道を歩んで

来た日本人の「生き方」そのものが、これ
から迎える「縮小均衡」の時代を人類が生き
抜いて行くために最も求められている価値観
なのだということを、日本人自身が改めて
心に刻む必要があります。

忘れてはならないのは、それがイデオロ
ギーのように、誰かを困惑させたり、誰かを
屈服させたりするものではなく、人類が本質
的に持ち合わせている「生き方」の原点なの
ではないのかということです。

日本人の「魂の酒」である日本酒は、この
「生き方」に寄り添うことで、普遍的な価値
を持つと考えます。

日本人が長きに亘り大切にし、世界が希求
するナチュラルな生き方に対して、日本の
酒造りが真に寄り添っているのか否かに
ついて、パラダイムシフトを迎えた今こそ、
立ち止まって考える時機なのではないで
しょうか。

日本酒がアルコール添加酒をリキュール
として切り離し、地酒蔵が率先して環境
再生型産業への転換を進め、健やかに育て
られた地元産米を大切に用いた純米醸造酒
を自らの存在価値の中心に据えることで、
100 年後にも、その先の未来にも日本の「国
酒」としての価値を普遍的に保ち続けること
ができると信じています。

その先の未来へ

英国の SF 作家 アーサー・C・クラーク (Arthur C. Clarke) の著作 「 2010 : odyssey two」は、1984 年にピーター・ハイアムズ (Peter Hyams) によって映画化され、最後の場面はこう結ばれています。

We are only tenants of this world.

**We have been given new lease and
a warning by the landlord.**

我々はこの世界の間借り人に過ぎない。

**我々は家主から、間借り期間の更新と
共に、警告を与えられたのだ。**

この宇宙が 138 億年前にビッグバンにより生まれ、地球は 46 億年前に誕生したとされていますが、人類がこの地球上に現れてからは 20 万年ほどと言われています。さらに、科学技術が発達し産業革命が始まってからは、まだ 300 年ほどしか経っていないのです。

しかし、人類はこの 300 年にも満たない間に、地球を掘り起こして多くの資源を手に入れ、それを用いて生活を豊かにし、また科学知識を駆使して食糧生産を大幅に増加させて来ました。資源とそれを活用する科学技術は富を生み出し、食糧の安定供給が、増え続ける人口を支え、20 世紀末には、経済が無限に

拡大するかの勢いで発展を続けましたが、その代償として、人類は気付かないうちに大切なものの多くを失っていたのです。

20 世紀の間にも気候の変化を指摘する声が上がっていましたが、短期的な気象変動の波にかき消され、その声は多くの人の耳に届きませんでした。21 世紀に入り、いよいよ気候変動が顕著となり、誰の目にもそれは明らかなものとなってきています。

年の始めに、スイスで開催される「ダボス会議」。

世界経済フォーラム (WEF) が主催するこの会議では、2006 年より「グローバルリスク報告書」を発表しており、その巻頭には WEF がリスクをどう評価してきたのかを年を追って比較する一覧表が掲載されます。

2010 年頃までは、生じる可能性としても、生じた場合の影響の大きさとしても、経済学的リスクが大半を占めていましたが、2011 年を境として気候変動などの地球環境のリスクが上位を占めるようになり、2020 年には大量破壊兵器による地政学的リスクを除いて、ほぼ全てを地球環境リスクが占めるに至っています。

また、同報告書の2019年版では「生物学的リスクの変容」として、新たな病原体の壊滅的な大流行のリスクについて警告を発しており、2003年のSARSや2015年のMARSの大流行を例にしつつも、それらは「大惨事の瀬戸際」に過ぎないと断じています。さらに、気候変動などがウィルスなどの病原体の蔓延リスクを増大させているとの指摘もあり、気候変動への対策に手をこまねいている余地は、どこにもありません。

そして2021年のメインテーマは「グレート・リセット」とされています。この言葉が「人類を含めた大量絶滅」を示唆したものではないことを願うばかりです。

「税は国家なり」という言葉通り、環境意識の強い欧州では、サステイナブル税ともいべき形で食肉への課税が検討されていますが、同様に二酸化炭素の排出に対して課税する炭素税という考え方もあります。

輸入食品の重量に輸送距離を乗じて求めた「フード・マイレージ」や、より踏み込んだ形の「カーボン・フットプリント」に課税するという形で、環境負荷の高い物品の市場価格を税制面で制御し、脱炭素社会へ向けて国として方向付けをして行く時代が、すぐそこに来ていると考えておくべきでしょう。

科学は偉大です。

人類はその活動領域を大気圏外にまで拡大し、太陽系の惑星探査のみならず、この宇宙の成り立ちや時空の性質まで解き明かそうとしています。また、コンピュータ技術やインターネットの発展には目を見張るものがあり、それら無くしては現在の豊かな生活は成り立ちません。

一方で、それを支えるエネルギーについては、未だ多くを化石燃料に頼らざるを得ず、脱炭素の旗印であった原子力発電も広い意味で環境負荷が重く、科学を過信することなく、大自然に対して謙虚であるべきことの戒めとして、深く心に刻む必要があります。

「全ての生き物を取り残さない」ことは、生態系を維持するために欠かせません。

グローバルリスク報告書において度々指摘され、SDGsにおいても重要な項目となっている「生物多様性」については、私たちが気付かない中で、どれほど多くの生物種がこの地球上から姿を消しつつあるか、事あるごとに警鐘が鳴らされています。

国際自然保護連合（IUCN）が発表する絶滅のおそれのある野生生物の目録はレッドリスト（Red List）と呼ばれ、日本の環境省も独自に発表しています。

2019 年には「トキ（学名：Nipponia nippon）」が「野生絶滅」から「絶滅危惧 IA 類」に指定し直されて一安心したのですが、2020 年版では、逆に日本産のトキの羽毛にのみ寄生していた「トキウモウダニ」が絶滅したと発表されています。

2015 年に、ノーベル生理学医学賞を受賞された大村智先生は、訪れた先の何気ない土の中から有益菌を発見され、その結果、多くの人命が救われました。

トキウモウダニは、体長 1 mm ほどのほんの小さな生き物ですが、もしかすると、多くの生物にとり大変有益な蛋白質で身を護っていたのかも知れません。

人類は産業革命以降、自らを過信して傍若無人に振舞い、地球の怒りを買ってしまいました。人類が間借りを始めてからの 20 万年など、地球にしてみれば、ほんの一瞬なのです。このまま進むと、軒先さえも貸して貰えなくなることを考えなくてはなりません。

ミレニアル世代のみならず、21 世紀に誕生した「Z 世代」と呼ばれる若者たちが社会や消費の中核を担う時代が、すぐそこに来ています。彼らにとって気候変動は他人事ではなく、前までの世代が残した気候変動という負の遺産に真正面から立ち向かわなくてはならないのです。

国連の持続可能な開発ソリューション・ネットワーク (SDSN) などが発表した、世界の SDGs 達成度ランキング 2019 において、第 1 位となったのは北欧のデンマークです。

日本はアジアの中ではトップながら、全体では 15 位と、その取り組みは遅れています。（2020 年、日本は 17 位に後退しました。）

教育無くして、次代を作る力を生み出すことはできません。

デンマークでは、国を挙げて SDGs に取り組んでおり、小学校から市民学校フォルクヘイスコーレ（Folkehøjskole）まで、サステイナブルな生き方についての教育が徹底されています。

日本においても、教育の早い段階から、サステイナブルな生き方に加えて、地球人としての自覚を説き続けるべきと考えます。

来るべき未来は、人類が自らの持続可能性を憂えることなく、また新たな開発ばかりを目指すのではなく、安定した進歩こそを善しとする時代となるでしょう。

大切なのは、私達の世代のみならず、次の、そしてその先の未来にも SDGs の理念を語り継ぎ、安定した進歩を希求する熱意（Stable Improvement Zeal）を、人類が持ち続けることなのではないでしょうか。

（了）

～ おわりに ～

この冊子は、既に閉塞感が漂っていた経済、社会情勢の中で、さらに追い打ちをかけるように襲い掛かったコロナ禍を契機として、日本酒が歩んできた道を振り返り、現在のままの日本酒を醸し続けることが良いのか否かを見つめ直したものです。

いずれ多くのエネルギー源は電力に集約されクリーンエネルギー化される時が来ると考えられますが、一時に大量の蒸気を発生させなくてはならないボイラーを電気式に置き換えることだけでもハードルは高く、あるいは水素を燃料としたシステムへ転換するとしても解決しなくてはならない課題はまだ多く存在します。

また、海外産の醸造アルコールを添加した酒さえも「日本酒」と名乗ることができる違和感など、その本質に触れる様々な課題があることも忘れることはできません。

日本酒は、受け継がれてきた日本文化に「国酒」として深く根を下ろしています。

一方で、日本酒を取り巻く状況は日本の歴史のみならず経済情勢とも深くかかわっており、この数十年で日本酒業界に形成されてきた吟醸酒を軸とした見方からすれば、この冊子の内容は全く正反対の「極論」のように感じられるかも知れません。

しかし、現在の姿のままでは、100年後にも、その先の未来の世代にも、誇りを持って日本酒を手渡していくことはできないのではないのでしょうか。

罰則がないとは言え、SDGsは単なる努力目標などではありません。国連加盟の全ての国の総意をもって「実行に移されるべき事柄（アジェンダ）」として採択され、互いの信義に基づいたひたむきな努力が求められているものです。その達成度は、国民一人一人に支えられた、その国のあらゆる業界の取組の積み重ねであり、それぞれの国の「民度」を表したものとも言えるでしょう。

人類が自らの生き方を見つめ直している今こそ、「国酒」としての日本酒業界は立ち止まり、自らの在り方について再考すべき時と考えます。そして、地球を再生し、社会を護り、その上に経済活動を構築していく姿を、酒造りに重ねて行かなくてはなりません。

日本の食文化の象徴とも言われる日本酒業界が、SDGsのその先の未来を見据え、工業的産業から環境再生型産業へ変わる姿を示すことによって、国内のみならず海外からもさらに高い評価を受け、それが未来へ向けた「地に足の着いた」日本の食文化の発展に結びつくことを信じて止みません。

持続可能な開発目標（SDGs）

Sustainable Development Goals

SDGs とは、産業革命以降急激に活発化した人間活動により、経済・社会の基盤である地球の持続可能性が危ぶまれていることに端を発し、2001 年に策定されたミレニアム開発目標（MDGs）の後継として、2015 年 9 月に開催された国連の「持続可能な開発サミット」において、193 の国連加盟国によって採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ」に記載された 2016 年から 2030 年までの国際目標です。

このアジェンダには持続可能な世界を実現するための 17 の目標と 169 のターゲットが盛り込まれており、人間、地球、豊かさ、平和、パートナーシップという大きな重要性を備えた枠組みについて行動を促し、地球上の「誰一人として取り残さない（Leave No One Behind）」ことが誓われています。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



国連「持続可能な開発サミット」（2015 年 採択）

地元産契約栽培米を用いた低精白の純米醸造酒

長野県の大自然が表現された日本酒は、健やかに育まれた米から造られる、味わい豊かな純米醸造酒であると考えています。2019年、私共の「地元産契約栽培米を用いた低精白の純米醸造酒」という酒造りが長野県知事より「NAGANOもの



づくりエクセレンス」として認定されました。また同じ取り組みが、2020年の「第3回エコプロアワード」において「SDGsの理念をも超越しているように感じる」として、最高賞である『財務大臣賞』を受賞し、さらに同年開催の「脱炭素チャレンジカップ2021」においても『奨励賞』を受賞するなど、各方面より高いご評価を戴いております。

信濃錦では二代目の秀一が肝臓の病いで早世したことから、三代目の宏一郎が防腐剤を用いない酒造りの研究を進め、1967年に全国で初めて全ての仕込みから防腐剤を駆逐することに成功しました。1972年にその製法が特許(無償開放)となって以降、日本酒のあるべき姿とは何かを考え続け、まずは顔の見える原料米の確保が大切であるとの思いから、1991年より農薬を減らした形での契約栽培を開始いたしました。地元農家の方々のご理解を戴き、2005年には全ての酒造米が無農薬もしくは減農薬での契約栽培米となりましたが、いつの日にか全ての酒造米が無農薬栽培とすることを夢見て、米作りと向き合っています。

また、丁寧に栽培された米の旨味を大切にすることを心がけ、2004年より敢えて米を余り削らずに用いる低精白での純米醸造酒に取り組み、さらに2006年より全ての仕込みを「純米醸造酒」とし、サトウキビなどを原料として作られ遥々海外から運ばれてくる「醸造アルコール」を加えることのない「日本酒」造りを続けています。

信濃錦では、自然と調和し全てのものに神が宿る中で営々と醸し続けられてきた日本酒が、100年後にも、その先の未来にも、日本の「魂の酒」として受け継がれていくことを信じ、「土着の蔵」としての歩みを続けて参ります。

土作りを大切にした米作り



化学物質を可能な限り圃場に持ち込まないこと

20 世紀の農業は、生産性向上のため、化学合成された農薬や肥料を多用することによって発展しましたが、一方で農地に残留し或いは流れ出る化学物質が、微生物を含めた生態系にどのような影響を与えているのかについては、十分に解明されているとは言えません。

無農薬栽培など、可能な限り農薬や化学合成肥料の使用を抑制した農法を取り入れることは、安心・安全な水系を維持し、農地やその周辺の大地の豊かで多様な生態系を護り、それがひいては、海とそこに育まれた多様な生態系を護ることに繋がります。

温室効果ガスの抑制に繋がること

有機栽培では化学肥料を用いた場合に比べて肥料分の分解が緩慢となるため、有機肥料の積極的な活用は、そこに固定されている炭素を長期にわたって土中に留めることができ、さらに温室効果が二酸化炭素の数百倍と言われる一酸化二窒素の放出も緩やかにできます。また、農薬や化学肥料の使用を抑制することによって農地周辺の生物多様性が維持され、それらの生物が炭素を体内に固定することを含め、多くの炭素を封じ込められることが分かってきています。

農産物の生産圃場において化学物質の使用を可能な限り減らし、土中を含めた農地周辺の生物多様性を維持することが、気候変動に対する具体的な対策にも繋がるのです。



『信濃錦』蔵元主催 無農薬栽培田での『草取り援農の会』

純米醸造酒



醸造アルコールを使わないこと

醸造アルコールとは、主にサトウキビから砂糖を取り出した残りである糖蜜を発酵させて蒸留したものです。日本では、はるばるブラジルなどから運ばれてきた粗製アルコールに再び熱を加えて連続蒸留し、味や香りが殆ど無い状態に仕上げてから用いられています。

醸造アルコールを加えると、お酒がすっきりとし、吟醸酒などでは酵母の持つ香気成分を引き出すことができますが、そこに至る間の地球環境に対する負荷が多大であることも、常に認識しておかなくてはなりません。近い将来、炭素税などが導入された際には、醸造アルコールの価格が跳ね上がるものと思われますが、それ以前に、多くの醸造家が環境負荷に対しての思いを巡らせ、醸造アルコールを用いない純米醸造酒を選択すべきであると考えます。

地域の食文化を深めること

純米醸造酒では、その年の気候により味わいが大きく変わりますが、それこそが酒を通して気候風土を味わう日本酒の醍醐味であり、土地の滋味を感じる地酒の価値でもあります。

風土を味わう酒である純米醸造酒こそが、風土を共にする地域の食文化の掘り下げに深く関与ことができ、地域文化やその先にある地域の発展に寄与できるのです。



低精白米による酒造り

2 飢餓を
ゼロに



7 エネルギーをみんなに
そしてクリーンに



9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



12 つくる責任
つかう責任



過度な精米を行わないこと

20 世紀後半より人口爆発に伴って食糧危機が叫ばれ、21 世紀に入り気候変動などによる干ばつやバッタの異常発生など、食糧生産が危うくなる事態が数多く生じています。

これからの酒造りは原料調達段階から食糧需要との取り扱いとなり、まず食糧を確保した上でなくては酒造りができない状況が目前に迫っています。

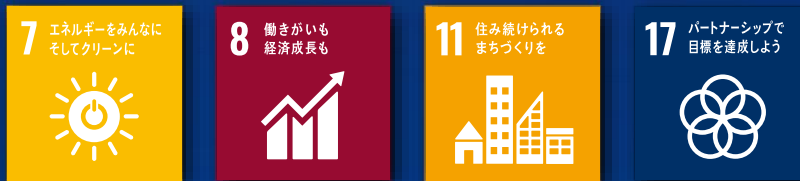
精米技術が高度化し、吟醸酒こそが最高峰であるという価値観の進展によって、精米時に多くのエネルギーを消費し、食糧廃棄率の高い高精白の酒がもてはやされるようになりましたが、低精白米を用いても十分美味しいお酒が造られていることを心に留めておくべきです。

大地の恵みを余すことなく味わうこと

今こそ、大地の恵みを余すことなく味わう酒造りを心掛け、望むらくは食用米と同程度の精米率にても、味わい深く風味の良い個性豊かな酒造りをする技術開発を、業界をあげて進めるべき時と考えます。



土着の蔵であること



地域の農業者と共に歩むこと

本来、醸造物はその土地の気候風土の産物であり、それこそがその醸造物の存在価値でもあります。原料の確保が食糧需要との取り扱いとなる状況を目前として、原料は地元の農業者と手を組んで、或いは自ら生産する時代となっています。

醸造家は、地域社会の歯車の一つとして直接的・間接的な雇用を生み出し、持続可能なまちづくりをするためのパートナーシップの要となる気持ちを持たなくてはなりません。

地産地消と自給自足であること

醸造家は、まず自らが生きるその土地に根差した「土着の蔵」であるべきと考えます。

地元の農産物を原料として酒を醸し、地元の食と共に、まずは地元の方々に楽しんで戴くことを基本とし、工業製品のような画一化された価値に頼るのではなく、郷土に愛される地の酒であって初めて、地域社会の一員として持続的な地域貢献ができるのです。

地元の農業者と手を携えて輸送エネルギーを最小化することはもとより、地域経済を循環させる地産地消と自給自足こそが、地域を未来にわたって持続させることのできるレジリエンス（強靱な回復力）の基本であると考えます。





コマウスユキソウ

中央アルプス 駒ヶ岳 固有種（絶滅危惧 IA 類）

SDGs その先の未来へ

著 者：宮 島 敏（合資会社 宮島酒店 社長）

若き頃よりナチュラルな生き方を指向し、平成初期から田の泥にまみれ、

無農薬栽培米を用いた純米醸造酒造りに取り組む。

科学を志し、山に登り、星空を眺め、カメラを友とす。山岳写真家。

一般社団法人 長野伊那谷観光局 CMO（*Chief Marketing Officer*）

新たな時代の「夜明け」に寄せて

表紙：菅の台から望む 中央アルプス宝剣岳のモルゲンロート

裏表紙：島田娘の頭から望む 中央アルプス南部の目覚め

（2020 年 8 月初版，2021 年 1 月改編）

© 2020 *Satoshi Miyajima* Writing period : March to August 2020

信濃錦「故郷の山々」パノラマ写真「電子巻物」



<https://www.miyajima.net/panorama/#scroll>

電子ブック

SDGs その先の未来へ



パノラマ写真と電子巻物

<https://www.miyajima.net/ebook/>

(この冊子は右記 URL よりダウンロードいただけます <https://www.miyajima.net/pdf/sdgs/>)





信濃錦

土着の蔵 信濃錦 蔵元 合資会社 宮島酒店

〒396-0025 長野県伊那市荒井 3629 番地 1

TEL.0265-78-3008 FAX.0265-78-9492 <https://www.miyajima.net/>