

第 10 回日台アジア未来フォーラム

テーマ：「日台の酒造りと文化：日本酒と紹興酒」

日 時：2023 年 10 月 21 日（土）14 時～17 時 10 分

会 場：JR 松江駅前ビル・テルサ 4 階大会議室
（島根県松江市朝日町 478－18）
<https://goo.gl/maps/2GB6p1bUwVAAkaiG8>



主 催：公益財団法人 渥美国際交流財団関口グローバル研究会
後 援：国立大学法人 島根大学
助 成：一般財団法人 松江コンベンションビューロー

参 加 費：無料（懇親会は 3000 円）

参加申込：下記リンクより参加登録をお願いします。

<https://forms.gle/9XauGvHENeizwgxr8>

※諸準備のため、参加ご希望の方は早めに申込いただけますと幸いです。



■フォーラムの趣旨：

東アジアの主食である米を発酵させた醸造酒は、各地でそれぞれ歴史を経て洗練されたが、原料が同じなだけに共通点も多い。代表的な醸造酒に日本では清酒（日本酒）、中国では黄酒（紹興酒）がある。島根は日本酒発祥の地とされ、日本最古の歴史書『古事記』にも登場する。一方、台湾では第二次世界大戦後に中国から来た紹興酒職人が、それまで清酒が作られていた埔里酒廠で紹興酒を開発し量産に成功した。台湾で酒の輸入が自由化されるまでは、国内でもっとも飲まれる醸造酒であった。中国の諺に「異中求同」（異なるものに共通点を見出す）があるが、今回は醸造酒をテーマに相互理解を深めたい。フォーラムでは島根の酒にまつわる漢詩を紹介していただいた後、日本と台湾の専門家からそれぞれの醸造技術と酒文化について、分かりやすく解説していただく。日中同時通訳付き。

■プログラム：

14:00 開会

総合司会：葉文昌（島根大学自然科学研究科教授）

開会挨拶：今西淳子（渥美国際交流財団常務理事）

【講演 1】14:10～14:40

「近代山陰の酒と漢詩」 要木純一（島根大学法文学部教授）

要旨：江戸時代から山陰、特に松江は漢詩創作が盛んな土地であった。また米も水も良いので、日本酒もおいしく、酒に強い人が多いところである。かくして、明治時代より、遠来の人士を招いて、詩と酒を楽しむ、詩会がしばしば催された。その様子が詳しく記された資料があるので、紹介したい。松江出身で、二度首相になった若槻礼次郎も激務の合間に酒と漢詩を楽しむ文人政治家であった。詩会などを通じて故郷の人との交流を楽しんだ。楽しみと言うだけでなく、地方における政治・選挙活動につなげていくという面もあった。詩も多数残っており、飲酒・宴会の楽しみを詠った作品とその背景について考察する。

略歴：京都大学文学部文学科卒業。京都大学文学研究科文学修士。1990 年より島根大学勤務、現在は島根大学人文社会科学系教授。専門分野は日本中国学、中国文学。

【講演 2】 14:40～15:20

「**島根県の日本酒について**」 土佐典照（島根県産業技術センター）

要旨：まず日本酒の製造方法について、次に島根県の日本酒造りの環境条件（気候、水、米）と酒質の特性を説明する。水は、日本酒の成分で約 80%を占めることから原料として、また洗米などの原料処理や機器の洗浄など製造工程でも重要な要素である。古来、適度な成分を含む灘の宮水のように、銘醸地には名水が存在する。島根県の酒造りを行う会社では複数の井水（地下水）や水道水、他の地区の湧水などさまざまな水を利用している場合が多いが、「軟水」が多く、宮水のような「軽度の硬水」はまれである。島根県の酒造りの特徴は、昔から原料である「酒米」の使用が多いことが挙げられる。「酒米」は「さばけ（蒸米の状態がベトベト引っ付かず、バラバラになること）」が良いので麴作りに適していて、消化性も良いので資化率が高く、酒質は濃醇傾向となる。ここでは、島根県における酒米の品種や使用量の変遷など、歴史的な経緯について述べる。最後に島根の日本酒の酒質の特徴と時代の変化を述べ、食事、特に魚食との関係について触れる。酒質は全国平均と比較して、昭和には濃醇傾向だったのが、最近は淡麗になっている。また食事（魚食）はブリ、アジ、サバの消費が多く、郷土料理である大田の「へかやき」など、基本的に醤油味が多い傾向がある。今後、島根県の郷土料理・産物と日本酒のおいしさが世界に発信されることが期待される。

略歴：広島大学食品工業化学科卒業、鳥取大学大学院農学博士。1982 年より島根県産業技術センター勤務。専門分野は酒造技術、食品加工技術。

15:20～15:50 休憩

【講演 3】 15:50～16:30

「**台湾紹興酒のお話**」 江銘峻（臺灣菸酒股份有限公司）

要旨：まず台湾紹興酒の起承転結、つまり生産起源、転換、そして現在について紹介します。続いて醸造方法から台湾の紹興酒、中国大陆の紹興酒、日本酒の共通点と違いを説明。最後は台湾紹興酒の飲食文化です。その栄養価値、飲み方、食事での使い方について説明します。

略歴：国立成功大学化学工程系卒業。2009 年より台湾菸酒股份有限公司埔里酒廠勤務、埔里酒廠製造課

課長。埔里紹興酒生産工場で十年以上の経験を有し、紹興酒の生産と品質管理と紹興酒再生産立上げで生産試験プロセスに携わる。台湾菸酒股份有限公司埔里酒廠在職中は内部教育研修講師として、社員への清酒と紹興酒の醸造プロセスを教える。

16:30～17:00 全体質疑応答

17:10 閉会

■懇親会（18:00～20:00）会議室でケータリング、日本酒と紹興酒の試飲

参加費 3000 円（フォーラム受付時にお支払いいただきます）

○台湾からの標準旅程

10 月 20 日（金）台湾桃園空港⇒岡山空港⇒（貸し切りバス）⇒松江

10 月 21 日（土）午前 松江市散策 | 午後 日台アジア未来フォーラム＋懇親会に参加

10 月 22 日（日）出雲大社参拝⇒昼食⇒岡山空港⇒桃園空港

○日台アジア未来フォーラムとは

日台アジア未来フォーラムは、台湾在住の SGRA メンバーが中心となって企画し、2011 年より毎年 1 回台湾の大学と共同で実施している。本コロナ禍で 3 年の空白期間があったが、本年度は例外的に日本の島根県で開催。過去のフォーラムは下記の通り。

第 1 回「国際日本学研究の最前線に向けて：流行・ことば・物語の力」

2011 年 5 月 27 日 於：国立台湾大学文学部講堂

第 2 回「東アジア企業法制的現状とグローバル化の影響」

2012 年 5 月 19 日 於：国立台湾大学法律学院霖澤館

第 3 回「近代日本政治思想の展開と東アジアのナショナリズム」

2013 年 5 月 31 日 於：国立台湾大学法律学院霖澤館

第 4 回「東アジアにおけるトランスナショナルな文化の伝播・交流—文学・思想・言語」

2014 年 6 月 13 日～14 日 於：国立台湾大学文学部講堂および元智大学

第 5 回「日本研究から見た日台交流 120 年」

2015 年 5 月 8 日 於：国立台湾大学文学部講堂

第 6 回「東アジアにおける知の交流—越境、記憶、共生—」

2016 年 5 月 21 日 於：文藻外語大学至善楼

第 7 回「台・日・韓における重要法制度の比較—憲法と民法を中心として」

2017 年 5 月 20 日 於：国立台北大学台北キャンパス

第 8 回「グローバルなマンガ・アニメ研究のダイナミズムと新たな可能性

—コミュニケーションツールとして共有・共感する映像文化論から

学際的なメディアコンテンツ学の構築に向けて—」

2018 年 5 月 26 日～27 日 於：東呉大学外双溪キャンパス

第9回「帝国日本の知識とその植民地—台湾と朝鮮」

2019年5月31日 於：国立台湾大学凝態センター国際会議ホール