



飲めば飲むほどに頭が良くなる——。そんな都合のいい酒はないものか。

飲むほどにテンションは高くなり、饒舌になる。そうなるとテンポ良くオヤジギャクも連発。楽しい雰囲気や、酔いの後押しで一時的に頭の回転やキレが良くなることもあるだろう。だがそれは頭が良くなったわけではない。むしろ迷惑な酔客だ。ではホントに頭の良くなる日本酒はないのか。頭が良いといえば大学生というわけで、今回のテーマは、頭が良くなる！かもしれない「大学と酒」についていつものように深く掘り下げて考察してみたい。

## 最高学府で最高の日本酒祭

今回なぜ「大学と酒」という重厚なテーマを掲げたかというところ、この『コンタツだより』の制作に関わるデザイナー1氏からこう誘われたから。

《あのさ、東大の第二食堂で「日本酒祭」が開かれるんだけど、お時間と興味がございましたら是非一緒に行きませんか？

私の同級生が関与する「東京大学醇心舎」も酒を推薦しています。「おつ、行くか」という気持ちになりましたら、前売り券を用意しておきます。チケットは4枚綴りなので、それ以上飲むようでしたら買い足すそです。東大ゆかりの人間達の日本酒祭、エッセイの

ネタにもなるかもしれません。》

ちょうどエッセイのテーマに悩んでいたところだったことに加え、同じモノと一緒に作り上げてきたスタッフ仲間からのなんともありがたき提案にすぐ飛びついた。(ホントは遅筆な筆者に対し、テーマ提供をすれば、原稿も早く上がるだろうという計算だと思いが……)

当日は、やはり『コンタツだより』で、鋭いアングルと二瞬のシャッターチャンス逃さず酒の現場を切り取るカメラマン氏も合流し、オッサン3人の東大潜入隊がにわか誕生した。ただし、今回は、筆者以外は仕事でなく、プライベートの行事のため、カメラマン氏のプロ腕は封印。つまり掲載写真は、筆者のスマホで写した素人写真です。ご容赦を。

赤門を通り抜け、三四郎池を右手に見ながら、安田講堂の脇をすり抜け、一夜限りの酒の聖地、第二食堂へと辿りつく。秋から冬へと変わるこの時期、陽の落ちる時刻も早くなり、辺りはすっかり真つ暗だ。前売り券をゲットしているオヤジ3人は17時30分にはすでに臨戦態勢に入っていた。

東京大学の生協が主催する「日本酒祭」は今回で3回目とか。これまで同様、東大ゆかりの酒蔵を招き、本郷近隣の酒店がお薦めの地酒を用意し

てくれることになってる。今回は、広島県の中尾醸造場が招かれた。

このアカデミックな、いやあえてアカデミックと呼んではいけない。目の前に並んだそのアカデミック酒を胃袋に流し込む前に、お勉強タイムが必要だ。

中尾醸造場社長がマイクで教壇に上る。

「広島竹原というところで酒を造っております。竹原は昔から酒造りが盛んで、いまでこそ兵庫の灘が有名ですが、昔は一番盛んな酒どころでした。そこで『誠鏡』という酒を醸しておりますが、実は東大と縁があります。4代目の祖父が、まだ東京帝国大学と呼ばれた時代、酒の神様と呼ばれた坂口謹一郎博士のもとで酵母を研究しておりました。2000種類の酵母の試験を行い、やがて非常に香りの高いリンゴ酵母を見つけ、それが昭和23年の全国品評会で第1位に輝きました。今回お持ちしたのは、そのときの酵母で醸した酒です」

なるほど、東大と縁のあるアカデミック酒だ。人に歴史あり、酒にも歴史あり、さっそく中尾醸造場の『誠鏡：幻赤箱 純米大吟醸』を飲んでみよう。だが、おつとり刀で受け取りに行くと、早くも大行列。それなら『誠鏡』は後回しにしてほかの地酒ラインナップを見てみる。

近隣酒店が薦めてくれたのは、『杉勇 純米吟醸雄町』(山形)、『屋守 純米荒責』(東京)、『津島屋 純米山田錦』(岐阜)、『澤屋まつもと 白ラベル』(京都)他2種、『獅子の里オリゼー』(石川)、『醸し人久平次 純米吟醸茶ラベル』(愛知)、『村祐 生酒吟醸』(新潟)などなど、そして東大の日本酒好き職員たちの愛好会「醇心舎」のお薦めが、『水芭蕉 特別本醸造しほりたて 中汲み』(群馬)、『五橋 純米酒木桶造り』(山口)、『酒二筋 きもと純米吟醸』(岡山)の3酒だ。

今宵、カメラマン改め飲兵衛氏の狙いもこの『水芭蕉』だと言う。事前に購入したチケット1枚で、推薦人の薦める3酒セットが飲める。いち早く『水芭蕉』を運んできた飲兵衛氏、さぞやご機嫌と思いきや、そうでもない。

「ちよつと見てよ。一番飲みたかった『水芭蕉』なんだけど、他の2つに比べると量が少ないっ！」

第二食堂が居酒屋と化するのにはたいして時間がかからなかった。熱気にかき消され憤慨の声は聞こえない。いくつら東大の賢き若者が多くとも、美味い地酒の前では学歴は関係ない。酒は偏差値の壁をも越えるのだ。しばらくすると「十四代」が加わる。人気の酒だけあって、場内の盛り上がりは絶好調に達した。



くらいにして、大学と縁のある日本酒を調べてみよう。

前出の通り、中尾醸造場の社長から説明があったが、日本最高学府の東京大学では、坂口謹一郎博士がやはり第一人者だ。ウィキペディアが裏付けする。

《日本の農芸化学者。発酵、醸造に関する研究では世界的権威の一人で、「酒の博士」として知られた。東京大学応用微生物研究所初代所長および同大学名誉教授、理化学研究所副理事長。日本学士院会員。愛称は「坂謹(さかきん)」。》

出身の上越市には教授の功績を讃える坂口記念館が建てられている。博士が応用微生物の分野で受章した勲章や、直筆講義ノート、折に触れて詠んだ歌の数々と愛用の筆、硯、落款などが展示されている。

「東大の酒」といえば、この『御酒(ごさき)』(瑞泉酒造・沖繩)のことを指す人も少なくないが、6年前、97歳で天寿を全うした坂口博士の足跡が、泡盛として沖繩にも根付いていた。

同酒造HPには由来が記載されている。

《御酒に使用されている黒こうじ菌は戦前に使用されていたもので、1945年の沖繩地上戦で壊滅したとされてきた菌。1935年に東京大学分子細胞生物学研究所の故・坂口謹一郎博士に

よって当社工場から採取された瑞泉菌の標本が、60年後の今でも東大で保存され生きていることを1998年6月になって確認。翌年5月、瑞泉酒造ではこの瑞泉菌による戦前の味の復刻をめざし、いままでの醸造方法に細やかな工夫を加え、原料米1トンのみの試験醸造をスタート、商品化に成功しました。》

その味は新酒ながらも果実のような甘い香りと、まろやかで雑味のないクリアな飲み口に仕上がっているという。日本酒と切っても切れない大学とい

えば、東大よりも真つ先に思い浮かぶのは東京農大だ。これまで弊誌に登場してきた蔵元や酒店の経営者の多くも、この東京農大から輩出されている。東京世田谷のキャンパスそばに「食と農の博物館」を併設するが、2階の日本酒をテーマにしたフロア。その壁一面には、農大出身の蔵元が醸した日本酒の一升瓶がオブジェとして飾られている。バックライトに浮かび上がり、なんとも妖艶な雰囲気を作り出している。

その東京農大では、そのまま『東京農大』という名の日本酒が大学内の生協で売られている。「純米吟醸」と「本醸造」の2種あり、箱なしで純米吟醸1650円、手提げ箱入りは1750円、緩衝材入りなら1850円だ。でも、この酒は、農大の学生が造った酒で

はない。ラベルには《製造元・富士錦酒造株式会社》と書かれている。また裏ラベルには《この清酒は、東京農業大学生活協同組合が富士錦酒造(株)に、特別に製造委託したオリジナル商品です。》とあった。

では現役大学生たちは、次代の日本酒造りを見向きもしないのかといえ、さにあらず。各地の大学の多くの学生たちが酒造りに携わっている。

名古屋大学では、農学部の高松から分離した酵母をもとに『名大桜酵母』を開発し、同じく栽培した酒米「若水」を使い純米酒を醸した。

京都学園大学は、地元の蔵元と共同開発、地元産の酒米を原材料に純米酒「大概並(おおつくなみ)」を醸造した。内山隆夫学長は、マスコミの取材に対して「今年の新作はアルコール度8度と低くワインのように飲みやすいお酒に仕上がりました。女性の方には特にお勧めです。ぜひ「賞味ください」と話した。

三重大学では大学の農場で栽培された高級酒米を使用し大吟醸『三重大学』を醸すが、その過程がNHKで放映されたことがある。

筑波大学は校章「五三の桐葉型」をラベルに入れ込んだ『桐の華』を発売している。文字通り、桐の花から取り出した酵母で造られている。

## 全国各地の大学で醸し続ける

余談になるが、この「日本酒祭」では座の余興としてじゃんけん大会が催されるが、3人のオヤジも赤ら顔で参戦。普段じゃんけんにからきし弱い筆者は、なんと連戦連勝。AKB48ならセンターポジションを獲得するほどの破竹の勢いで、商品の蔵元の前掛けと、東大ロゴ入りのバッグをゲットした。隣に陣取る日本酒大好きオバさんチームから羨望と白いまなざしで見られていたことは言うまでもない。

それにしても東大第二食堂が、日本酒に魅了された高偏差値の若者で占拠されるとは思わなかった。日本酒離れが叫ばれて久しいが、どっこい、日本酒は多くの東大生に支持されている。やはり日本酒は頭の良くなる酒かもしれない。

# アカデミツ酒—酒は偏差値の壁を越える



イラスト／永美ハルオ

また、米どころであり、日本酒といえ  
ば新潟県だが、**新潟大学**も地元酒蔵  
と提携し『新雪物語』や『もりひかり』  
を醸しているし、埼玉県の**埼玉大学**で  
は県師範学校時代の校舎の名を冠し  
た『鳳翔園(ほうしょうかく)』に「持  
てるノウハウを、学部を超えて結集さ  
せた」。

**佛教大学**では、学生有志が集い、「酒  
づくりプロジェクト」を発足、酒米造り  
からラベルデザイン、販売までのすべて  
の作業に学生が携わった。『佛米！夢  
乃酒(ぶつこめ！ゆめのさけ)』と名付  
けられた酒は近隣百貨店と酒店で販  
売された。**富山県立大学**では准教授  
が発見した大麦の酵母を使い『尾仲  
大学の酒 富山県立大酵母』が完成。  
発見した准教授の名をそのまま酒の名  
にした。

変わりダネとしては、**大阪府立大学**  
生命環境科学部所有の古代米「アサム  
ラサキ」を使用し、ピンク色のアントシ  
アニンを多く含んだお酒として開発さ  
れました『なにわの育(はぐくみ)』。ア  
ントシアニンは抗酸化作用、抗癌作用  
があることで知られ、健康への機能性  
の研究が続いているという。地元関西  
のスーパー・イズミヤはこの『なにわの  
育』の酒粕を使った「アサムラサキの酒  
かすロール」を発売している。

その他多くの大学が地元酒蔵と共

同で地酒造りに励んでいる。

形態は違いが、「酒大学」という冠  
で、酒造り体験を実施している酒蔵も  
ある。「吉備の国 酒づくり大学」を  
開催する三宅酒造の小沢慎三社長は  
開校理由をこう話す。

「酒づくり大学は平成10年の秋に開校  
しました。今年で15年になります。

開校理由は、①(当時)団塊の世代と  
呼ばれる年齢層の定年退職が近づいて  
きた。②この世代は猛烈社員で仕事一  
筋の人が多く、定年後の余暇の過ごし  
方を知らない。③日本酒の需要が停滞  
し、日本酒の理解度も低いなど。日本  
酒に対する理解を深めるために実体  
験しながら、日本酒にまつわる色々な  
ことを知ってもらおうのがベストと考え  
ています」

毎年50人程度が入学し、1年を通  
して酒造りを学んでいるという。

若者にも徐々に受け入れられている  
『日本酒学』。そこには年齢も性別も、  
学歴も偏差値も関係ないのだ。

約130億個あるといわれる人間  
の脳細胞はハタチを過ぎると減少す  
る。ボケ防止には、脳細胞の減少を抑  
えることが肝要で、脳の血管の血のめ  
ぐりを良くする効果がある日本酒  
は、これ以上頭は良くならないにし  
ても、ボケ防止の必須アイテムになる  
はずだ。