

酒と倫理観

大村真樹子
二宮 麻里

酒は特異な財である。それは先史時代以来存在するが、個人及び社会の倫理・道德観、宗教といった特性や、人的交流や関係構築といった社会生活とも密接に関わり、美德と悪徳の両面から長らく議論されてきた。酒の消費は往々にして倫理的・道德的側面から議論される。キリスト教では葡萄酒は聖餐において「神の血」とされ、古くから教会や修道院でも生産されているが、ワインを含むアルコール消費が推奨されているわけではない。イスラーム文化では飲酒は禁止されている。仏教では一日本ではほとんど実行されていないと見られるが、原則飲酒は禁止されている。対して神道では、酒は「神の作りし神聖なもの」として神事に使われる。本研究は、酒及び飲酒が異なる文化・宗教でどのように見なされ且つ扱われてきたのか、酒に対する異なる見方にはどのような理由がありえるのか、飲酒の倫理観や道德性を経済発展や飲酒の弊害といった観点から見ていく。また、現在酒産業がどのようにしてその道德的要請に応えようとしているのかを、特に有機栽培及び有機醸造への取り組み調査を基に分析する。

酒の起源

酒の起源は、果物が発酵することによりアルコール成分が自然に作られたものである。人間はアルコールを分解するアルコール脱水素酵素（ADH）をすでに1万年前には持っており、その時代にはすでに酒を消費していたと考えられている（Evans 2016: 4）。酒は人々が集まり社会的階層や権力構造を発展させる主要素の一つであったとも言われているが、これはメソポタミアのジャルモ遺跡（現在のイラク）から推察されている（Robinson and Kenyon 2009: 9）。より複雑な社会構造を持つ共同体では饗宴や祝宴を行い、その場で酒が供されるようになった。定住型の農業社会の出現は、安定的な穀物供給のみでなく、それまで自然の依存度が高かった酒を人為的に生産することも可能とした。ワインに関しても、葡萄栽培、足踏搾汁、搾汁機の発明というように、より安定的にワインの生産を行える技術が次第に発展していった。安全な水が得難かった時代において、ワインはそれ自体の飲料用としての役割のほか、アルコールによる有害な微生物の殺菌により、水をより安全にする役割もあった。また同時に、ワインを水で薄めて飲むことは、酔態を防ぐ効果もあったと言われる（Evans 2016: 55-56）。

日本ドイツワイン協会連合会はワイン生産に関し、「果実が苛酷な重圧の下で一度は死滅の危機に見舞われながら、迸る鮮血に似た果汁が芳香を放ち、新しい生命として生まれ変わる現象を、ディオニソスの出生時の再生復活の神話に重ね、更に、その味香と痺れる快感感と栄養価と薬理効果で『命の水』と珍重する一方、飲み過ぎによる不快感、狂乱状態、健康悪化などの相反する善悪の二面性を、ディオニソスの性格と重ね合わせ、ワインとの相対関係が生まれた」と綴っている。なお、ディオニソス（ディオニュソス）はギリシャ神話における葡萄酒と豊穡の神であり、ローマ神話ではバックス（バッカス）と呼ばれる。ギリシャ神話の全能の神ゼウスの子として誕生したディオニソスと、キリスト教のイエスとの類似性を白井（1995）は指摘する。ディオニソスが自らの受苦を介してワインそのものとなり人に飲まれたが、イエスは自分を生贄として献酒杯に注がれるワインに見立てている。

酒と宗教

実際、ユダヤ教やキリスト教では宗教や日常生活の一部として酒が存在する文化で発展してきた。特にワインは神が創造した天と地の豊かさ、キリストの復活、祝祭や喜びといった事柄と関連付けられ、重要な位置を占める。中でも赤ワインはキリストの血として、聖餐に用いられ、歴史的にも教会や修道院などで葡萄畑が耕されてきた。また、旧約聖書のアモス書において、葡萄の木や葡萄の木の植樹やワイン摂取はユダヤ人の故郷再建とも関連付けられている。

イスラーム教は禁酒の宗教であり、その起源をキリスト教と同一にしているにもかかわらず全く逆の教えを説いているように思える。しかしながら、世界のムスリム世界を見渡してみると、酒とその摂取は多義的に解釈されている（Robinson and Kenyon 2009: 132）。堀井（2016）にあるように、酒の禁止はシャリーア（イスラーム法）に代弁されるイスラームの一つの側面にすぎず、シャリーア自体国や体制によってその解釈も異なる。堀井は、「酒の禁止は、そこにイスラームの理想を求めた伝承主義運動の影響を通じてイスラーム法学の多数説となったが、ワイン以外の酒は酩酊しない限度で飲用を認めるハナフィー派の学説もシャリーアを構成していた」と指摘し、シャリーアにおける飲酒の捉え方を詳細に分析している。ハナフィー派はスンナ派4法学派のうちの一つで、オスマン帝国で支配的だった。実際に現在でも、イスラーム原理主義の及ばない国や地域では飲酒に寛容であり、消費のみならず、トルコ、モロッコやチュニジアのように歴史的にもワインを生産し輸出している国もある。また、イスラーム神秘主義とも呼ばれるスーフィズムやしばしばその影響を受けた文学の世界では、酒は世俗的な逸楽だけでなく、法悦や神的なものの象徴として特に詩で好まれた主題であった（堀井）。

翻って正統ヒンドウイズムでは、酒などを「不浄」として忌避するが、特に飲酒はバラモン階層において厳密に禁止されているが、その一方で、祖霊や悪魔などの畏怖すべき存在を鎮めるために行われる献供において酒は欠かせないものであったとされる（井田 2008）。

そして日本では、古来より神道において酒は神事に欠かせぬものであり、神様に毎日供され

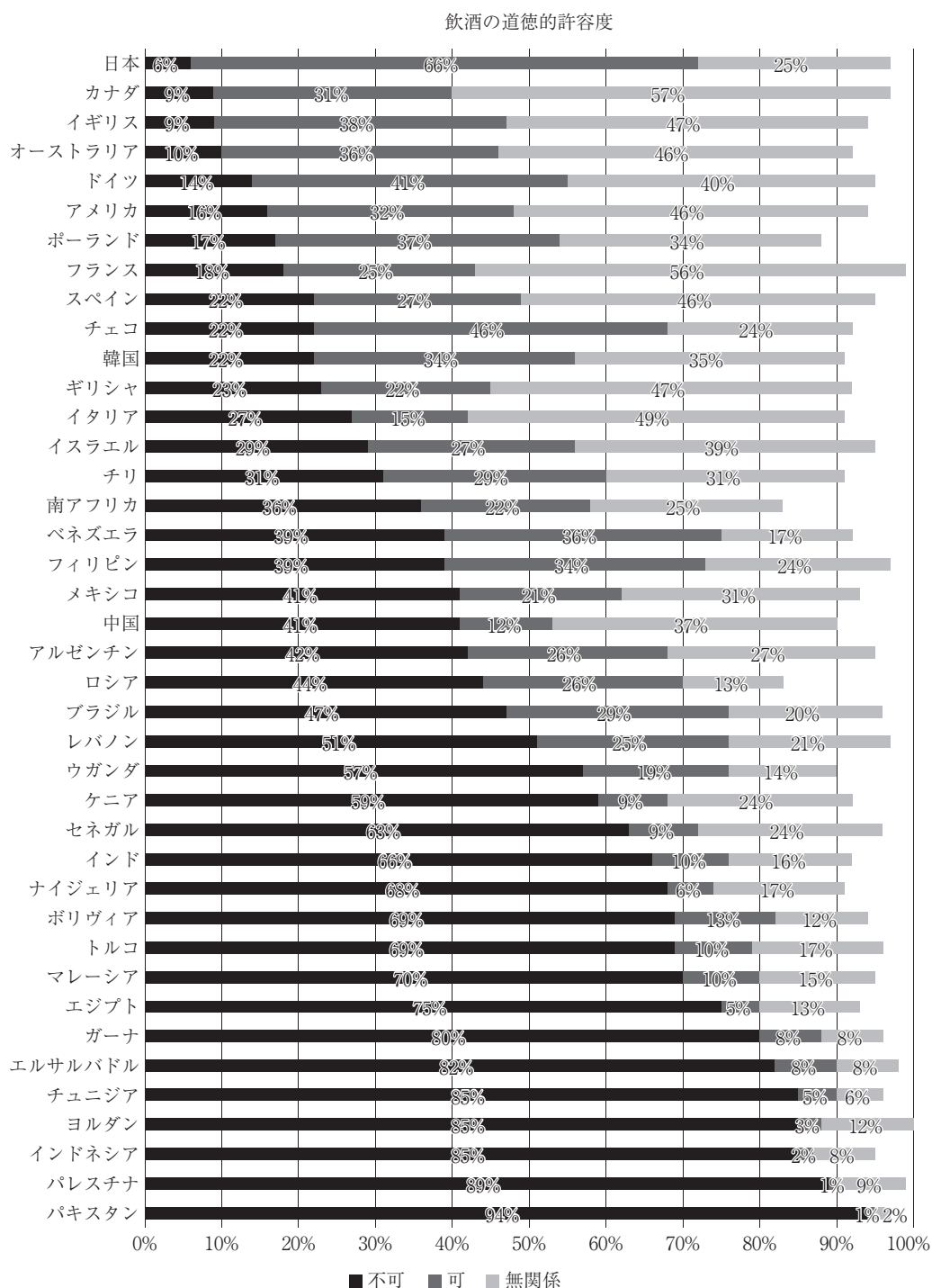
る食事「神饌」においても酒は、最上段の中央に置かれるほど重要な地位を占めている（菊水酒造 2019）。神様に供えた酒をお下がりとして人が頂くということは、神と人々を結びつけるという大切な意味合いが含まれており、^{にいなめさい}新嘗祭などの大きな祭り際には、『^{なおり}直会（＝人神共食）』として、村人も含め神事の参加者全員で神事の最後に御神酒を飲み、食事を頂くという大切な儀式として執り行われている。また、神前結婚式の三三九度で見られるように、酒は神と人だけではなく、新たな人間関係を結ぶ席にも欠かせないものである（同上）。日本古来の神道で崇められている八百万の神の中には酒にまつわる神を祀った神社もあり、中でも、大神神社（奈良）・梅宮神社（京都）・松尾神社（京都）が「日本三大酒神社」として知られる（SAKETIMES 2016）。日本で最古の神社と言われる大神神社では、酒神の二大神でもある、^{おおものぬしのおおかみ}大物主大神と^{すくなひこなのかみ}少名毘古那神（少彦名神）が祀られており、毎年11月14日には新酒の醸造安全祈願大祭が執り行われる（KURAND, 奈良県）。

酒と倫理観と生物学的要因

このように、酒には宗教的儀式や社会生活への深い結び付きがあり正の側面が歴史的にも認識されているが、他方で飲酒による酩酊や理性の喪失、健康被害や飲酒運転といった負の側面も指摘されている。イスラーム教のみならず、キリスト教においても酩酊は忌むべきものとみなされる。興味深いことに、日本は下戸の割合が低い国々よりも酒に対する寛容度が高いと言われる。定期的に世界の様々な国で共通の調査を実施しているアメリカの Pew Research Center（2014）が実施した「飲酒の道徳的許容」に関する調査（図1・表1）によると、「許容不可」の割合が高い国々は大凡の順で中東のイスラーム教国、アフリカ、南米といった順であるが、欧州諸国もカトリック教国のイタリア、スペインやフランスで、2～3割の人々が「不可」と回答している。対して「許容不可」回答が最低なのが日本の6%である。また、「許容不可」の回答率が低かった国々では「道徳とは無関係」とする回答が最も高いが、日本は逆に「許容」とする回答が飛び抜けて高い66%である。

先述の通り、日本は下戸の割合が高い。飲酒によるエチルアルコールの摂取後、ADH による分解作用により、酒酔い物質であるアルデヒドが生成されるが、食物忌避現象の生物学的・社会的要因を分析した田名部（1990）によると、有害なアセトアルデヒドを無害な酢酸へ分解する酵素（アルデヒド脱水素酵素（ALDH）の活性が強い型（2本の永動帯を持つ存在型）とそうではない欠損型とが存在するという。後者は特に日本人を含むモンゴロイドに多く、ヨーロッパやアフリカのコーカソイドやニグロイドでは欠損型はほぼ存在しない。原田（2001）のアルコール依存症と遺伝子の関係に関する研究によると、アルコール依存症患者群の大部分は ALDH 活性型の ALDH2*1型が大部分であり、不活性型の ALDH2*2は稀である。後者はアルコール感受性に影響を与える最も重要な因子 ALDH2の遺伝的変異 ALDH2*2であり、このアルコール不耐症の原因遺伝子の存在により、飲酒量が制限されるため、アルコール依存症が発生しない。原田（同上）

図1 飲酒の道徳的許容に関する各国アンケート



出典：Pew Research Center (2014) "Alcohol Use: Do you personally believe that drinking alcohol is morally acceptable, morally unacceptable, or is it not a moral issue?"

<http://www.pewglobal.org/2014/04/15/global-morality/table/alcohol-use/>

表1 飲酒の道徳的許容に関する各国アンケート

国名	飲酒の道徳的許容			国名	飲酒の道徳的許容		
	不可	可	無関係		不可	可	無関係
パキスタン	94%	1%	2%	中国	41%	12%	37%
パレスチナ	89%	1%	9%	メキシコ	41%	21%	31%
インドネシア	85%	2%	8%	フィリピン	39%	34%	24%
ヨルダン	85%	3%	12%	ベネズエラ	39%	36%	17%
チュニジア	85%	5%	6%	南アフリカ	36%	22%	25%
エルサルバドル	82%	8%	8%	チリ	31%	29%	31%
ガーナ	80%	8%	8%	イスラエル	29%	27%	39%
エジプト	75%	5%	13%	イタリア	27%	15%	49%
マレーシア	70%	10%	15%	ギリシャ	23%	22%	47%
トルコ	69%	10%	17%	韓国	22%	34%	35%
ボリヴィア	69%	13%	12%	チェコ	22%	46%	24%
ナイジェリア	68%	6%	17%	スペイン	22%	27%	46%
インド	66%	10%	16%	フランス	18%	25%	56%
セネガル	63%	9%	24%	ポーランド	17%	37%	34%
ケニア	59%	9%	24%	アメリカ	16%	32%	46%
ウガンダ	57%	19%	14%	ドイツ	14%	41%	40%
レバノン	51%	25%	21%	オーストラリア	10%	36%	46%
ブラジル	47%	29%	20%	イギリス	9%	38%	47%
ロシア	44%	26%	13%	カナダ	9%	31%	57%
アルゼンチン	42%	26%	27%	日本	6%	66%	25%

出典：Pew Research Center (2014) "Alcohol Use: Do you personally believe that drinking alcohol is morally acceptable, morally unacceptable, or is it not a moral issue?"

<http://www.pewglobal.org/2014/04/15/global-morality/table/alcohol-use/>

の世界各地の異なる人種・民族の ALDH2遺伝子の調査結果では、不活性型の ALDH2*2遺伝子はモンゴロイド系民族（日本人、朝鮮人、中国人、モンゴル人、タイ人、フィリピン人、レーシアン人、ミャンマー人）でのみ検出され、欧米のコカソイド（ドイツ人、スウェーデン人、フランス人、エジプト人、トルコ人、イスラエルのほか東欧諸国）やアフリカのネグロイド（スーダン人、ケニア人、リベリア人、ファング人）はすべて ALDH2*1/ALDH2*1型であり、これまでのところアジア系との混血を除けば1例も見出されていないとされる。モンゴロイドのアジア系民族では、10%～60%の割合で ALDH2*1/ALDH2*2もしくは ALDH2*2/ALDH2*2型が検出されるが、これにより少量の飲酒で顔が赤くなる。田名部（1990）も述べているように、一般的に禁酒を課している仏教、ヒソズー教、イスラーム教やキリスト教の一派であるモルモン教は、アルデヒド脱水素酵素存在型の人々の多い社会で生まれたものであり、「体質的に酒に強いことが、飲酒に対する宗教的・社会的禁止を生み出す素地となっている」と考えられよう。もともと酒に酔いやすく深酒をする人が少ない日本で、飲酒に対する厳格な倫理的規範が希薄なことにはそうした要因があるとも考えられよう。事実、原田（2001）は日本全国の遺伝子型分布を調査し、東北地方

や南九州地方や四国南部の県では、ALDH2*2遺伝子頻度が他県に比べ低く、そのためアルコール消費量が高くなっていると関連付けている。

経済発展と飲酒と禁酒法

イギリスの産業革命に象徴されるように、工業化・都市化が進行すると、労働人口は農村から都市へと移住する。そして労働者は住み慣れた故郷を離れ、往々にして厳しい労働環境・住環境に置かれる。そうした中、こうした労働者たちが酒に慰めを求めるのは必然であったのかもしれない。町や都市のパブ（パブリックハウス）は楽しく温かな雰囲気のもと仲間づくりの社交場となったのである（Robinson and Kenyon 2009: 16）。パブは単に社交の場だけではなく、地方政治の場、商談の場、職業紹介の場（荒井 1989）、といったように社会経済活動を円滑に進める上で重要な位置を占めていたとも言えよう。ただし、イギリスにおいては、飲酒は古くから社会的・文化的伝統となっており、上流階級のディナーでは通常ワインなどの酒が提供されたが、労働者階級ではビールや林檎の醸造酒サイダーや、そして18世紀にはオランダから伝わった、よりアルコール度数の高い蒸留酒のジンなどがよく飲まれるようになった。荒井（1989）によると、「18世紀のイギリスでは酩酊してもさほど非難されることはなかった。『酔いつぶれる』ことを“as drunk as a lord” というように、酒好きに上流階級・下層階級の別はなかったようである」。

しかし同時に、飲酒を不快・不道德・不健康・有害・犯罪の温床とみなし、禁酒を推し進めようとする社会運動も起きていった。特に、下層階級の間で広まったジンに関しては、地下に酩酊者用の収容室を設けたジンショップが到る処に生まれるに至った（荒井 1989）。William Hogarth（1697-1764）は、陽気な「ビール通り」とは対照的に、悲惨な「ジン横丁」が描いた版画を作成し、ジンの弊害を訴えた（図2）。酒造は許可制であり、これは時の施政者の重要な収入源として戦費を賄うためにも多用された。しかし当然の結果として、許可にまつわる汚職や違法な酒造も盛んになっていった（Robinson and Kenyon 2009: 17）。違法な自家ジン蒸留も盛んに行われていた。1750年制定蒸留酒販売法（Sale of Spirits Act 1750（一般的には Gin Act 1751として知られる）は、蒸留酒消費削減を目的としていたが、違法酒造の禁止、販売費用の増額などを通じて小規模のジンショップ等を廃業させ、合法かつ大規模な蒸留酒製造業者や販売業者が利するものでもあった（‘BBC Radio 4 - In Our Time, The Gin Craze’ n.d.）。禁酒運動は1820年代の末期にまずイングランドの北部で始まり、さらにロンドンから全国に広まり、19世紀を通じて多くの社会改革を目指す運動家に支持された（荒井 1989）。禁酒運動はイギリスのみではなく、1919年に制定されたアメリカの禁酒法も有名であるが、国際禁酒組織、International Temperance Bureau（現 International Council on Alcohol and Alcoholism）は最も古い非政府組織の一つである。



図2 William Hogarth *Beer Street and Gin Lane* (1751)

酒産業と社会的責任

酒の弊害は広く認識され、飲酒国でも禁酒や飲酒節制の動きが継続的に見られている。現在でも、イギリスのパブでは23時以降は酒を販売することができない。しかし、飲酒を社会文化的に重要とみなす人々や、Pew Research Center (2014) の調査でも明らかのように、飲酒を許容する人々ももちろん存在する。また、酒は重要な税の収入源でもある。現在の飲酒国では、単純な禁酒を推し進めるのではなく、飲酒法や規制、税制、広告規制や教育を通じて、飲酒節制や酒の社会的責任を訴えるものが主流であり、こうした規制の効果の経済学研究も盛んである (Cook and Moore 2002)。こうした規制は税収の思惑とは矛盾するものであるとも言えるが、飲酒の社会的費用は高いとみなされており (op cit.), 飲酒の健康被害を推計した Griswold et al. (2018) によると、酒は2016年の世界における死亡及び障害調整生命年 (傷病や障害の程度や期間により荷重された生存年数の指標) の両方に対し7番目に高いリスク要因であると推計している。彼らの研究は著名な学術誌 *Lancet* に掲載されているが、その結論は、「適量な飲酒」もしくは「好影響のある飲酒」を否定し、健康面からは全面禁酒すべきであるとしている⁽¹⁾。

しかしながら、多くの国や地域で文化的伝統ともなっている飲酒が世界からなくなるという

(1) これは、これまでの適量な飲酒が健康面に良い効果をもたらすとしてきた様々な研究結果と異なるものであり、酒産業界や各国政府に少なからぬショックを与えたが、その結論はこれまでの他の研究結果を全て否定するほど決定的なものとは見なされていない。

ことは考え難く、また、政府や酒産業は多様な形でその倫理性と道徳性を高めようとしているように見受けられる。また、飲酒は個人の選択権でもあり、健康を害するほど飲むという選択は究極的には個人が行っているものであり、酒産業の責任ではないという考え方もある（Robinson and Kenyon 2009: 16）。実際に、筆者らが2019年2月にフランスのボルドーで実施したワイン生産者に対するアンケートでは、フランスの飲酒年齢は16歳であるが、複数の回答者がより早い年齢で家庭などにおいて飲酒を始めたと回答している。彼らは法的な飲酒可能年齢の設定はあった方が良いと見なしているが、法律で縛るよりは教育が大事だという見方もある⁽²⁾。そうした動きの中で、「責任ある飲酒」や「適量の飲酒」の促進といったように個人の飲酒行動に影響を与えようとするものから、環境的配慮（サステナビリティ・持続可能性）を促進させるといったマクロ的視点に基づくものまで、様々な取り組みが起きている。ここでは特に近年注目を浴びている、環境と健康への配慮が根底にある有機ワインへの取り組みを見ていきたい。

有機ワインの成長

すでに述べてきたように、酒は人間の社会生活において重要な地位を占めてきた特異な商品でもあり、日常的に消費される消費財であり、農産加工品として農産物により近い特性も持っている。近代において、農業生産が近代化されるとともに、農産物は工業品としての特徴を持つことになり、酒も工業的生産がなされるようになった。しかし、近年、近代的農業生産の弊害が指摘されるとともに、有機農産物が注目され、世界各国で有機ワインに注目が集まっている。こうした有機ワインを含む有機農産物への注目は、安全・安心な商品を希求するという消費者ニーズからのみもたらされたのではなく、消費行動そのものが、社会や人に配慮し、倫理的に正しいかどうかを意識的に行う、いわゆる倫理的消費（ethical consumption）の延長線上に位置しているといえるだろう（大平・蘭部・スタニロスキー 2015）。以下、有機ワインをめぐる法整備と生産者の動向について述べていく。

第二次世界大戦後、先進各国では農業近代化が推進され、その過程で1960年代以降、除草剤などの農薬や化学肥料の投入量が増加した。1960年代から70年代にかけて化学肥料と農薬散布による近代農業の問題点が指摘され、さらに、環境問題への関心の高まり等から、消費者にとって安全・安心で、環境にも優しいことを目指した有機食品市場が拡大している。

ヨーロッパにおける有機食品の規格は、1991年に定められた欧州共同体（European Union（EU））法によりはじめて法制化された（欧州経済共同体（European Economic Community（EEC）規定2092/91号）。これにより生産、加工、輸入、検査について定められた基準によって検査・認証された生産物だけが有機（オーガニック）製品と表示できることになった。有機

(2) なお、飲酒量の制限や、宗教により飲酒を禁止することに関しては反対、非現実的、といった見解であった。

葡萄栽培についても、栽培ルールが定められ、「有機栽培された葡萄を使用して醸造されたワイン」ということが EU により認証され、表示できることになった。しかし、ワイン醸造方法については規定がなく、EU では「有機ワイン」という認証が認められなかった。ワイン生産国では、1980年代から90年代にワイン醸造技術が発展し、均質的なワインを大量生産することに成功していたため、こうした近代的醸造技術の適用をどこまで認めるのかといった問題が加盟国の間で紛糾し、統一的な基準を決定することができなかったのである⁽³⁾。ようやく、2012年にルールが定められた。フランスの有機農業の開発・促進を行う公的機関アジャンス・バイオ (Agence Bio n.d.) によると、2012年度以降は、フランス国内におけるバイオワインの小売売上高はほぼ倍増し、2016年現在、全国の葡萄畑の9%が有機栽培のもので占められ、順調に成長を遂げている。日本は、こうした「自然な」ワインの輸入を増加させている国の一つである⁽⁴⁾。

2015年の国連における「持続可能な目標」(Sustainable Development Goals : SDGs) 採択、および COP21 (第21回気候変動枠組条約締約国会議 (Conference of Parties)) におけるパリ協定採択を受け、EU では、有機農業にまつわる諸活動一つ一つがサステイナブルな活動であるか否かを判断するために、2021年には、農産物だけではなく、農産加工品、農作業副資材、輸送、畜産飼料までも含めた、生産、加工、調整、運搬のすべてのプロセスを、できる限り例外規則をなくした形で統合化された有機農業規則の実施が始まる予定であり、有機ワインについてもこの枠組は適用される。サステイナブルな活動がなされているかどうか、倫理的消費の一つの指針となったのである。

有機ワイン生産者グループ

すでに、1970年代以降、農薬や化学肥料を用いない有機葡萄を栽培するだけでなく、次々と開発された「近代的」醸造技術について疑問を抱き、ワイン醸造においても近代的な醸造技術をなるべく使わずに生産しようという動きが高まっていった。1980年代からこうした考えに賛同するワイン生産者は各地で少しずつ団結し、グループを作り始めた⁽⁵⁾。バイオダイナミ農法によるワイン生産がその代表である⁽⁶⁾。本稿では、「生産者が、自然を尊重した栽培・醸造方法で

(3) 醸造技術の中には、培養酵母 (イースト菌、乳酸菌) を加えたり、砂糖を加えてアルコール度数を高めたり、酸化防止のために二酸化硫黄 (SO_2) を添加する、といった昔から行われる方法だけではなく、様々な添加物を加えたり、加水したり、逆に熱を加えて濃度を調節したり、樽容器ではなくオークチップによってオークの香りをつけることなども含まれている。

(4) 有機ワインについての EU 規定の制定に時間がかかったことにより、より自然な製法によって醸造されていることを強調したワインの呼称や民間機関による認証が複数ある。有機ワインの呼称についても複数存在し、無添加ワイン、オーセンティック (authentic) ワイン、グリーンワイン、ナチュラルワイン (Natural Wine, フランス語では Vin Naturel) といった名称がある (Krzywoszynska 2009)。

(5) フランスでのこうした自然栽培・自然醸造の系譜については、大橋 (2004)、第5章が詳しい。

(6) 英語では Biodynamic フランス語では, Biodynamie。月や惑星の動きをもとにしたカレンダーにより耕作を行い、独自の肥料を調剤し使用する。葡萄栽培においても広く応用され、デメテル (Demeter) が認証機関の代表である。

製造しようとしたワイン」のことを、ひとまず「有機ワイン」と呼ぶこととしよう。

有機ワインは、生産・販売・物流に伴うリスクが大きな商品で、以下の点で従来型ワインとは異なる商品特性がある。第一に、葡萄栽培の際になるべく農薬を散布せず、醸造上のテクニックを使用せず、「自然にまかせる」ことを志向しているため、年度により、収穫量、品質にばらつきが発生する。すなわち毎年ワイン「味」そのものが変化し、気候条件が悪ければたちまち収穫量が減少してしまうのである。第二に、酸化防止剤である硫黄酸（SO₂）の使用を最低限にしている生産者が多いため、輸送の際の温度・湿度の影響を受けやすい。よって蔵元から小売店頭にいたるまで、温度・湿度が管理できる（リーファー：reefer）トラック、コンテナ、倉庫を使用しなければならず、品質保持コストがかかる。日本の場合、夏季には冷蔵庫での保管が必要不可欠である。第三に、従来のワインとは商品の評価基準が全く異なるという点である。例えば、清澄剤（ワインの濁りを除去し明度を高くする物質）をなるべく使用せず、ボトリングの際もフィルタリング（濾過）しないため、澱・にごりが発生する。これらは従来のワインの評価基準から見れば「欠陥品」とも言われかねないのである。さらに、高品質ワインの印である原産地呼称表示（Appellation d'Origine Contrôlée（AOC））認証外の商品がほとんどで、既存の体系的なワイン知識を応用することはできても、あまり使うことができない。商品を取り扱う流通業者、飲食店、消費者に対してそういった点を理解してもらう必要がある。消費者自体も、倫理的観点等から有機ワインに関心はあったとしても、商品知識が欠如しては消費行動に結びつかない可能性があるだろう。

有機ワインは、生産面の不確実性が大きく、生産コストも流通コストも、従来型ワインよりもかかり、外観さえも異なる商品である。また有機ワインの生産者は相対的に小規模で、耕作面積が30haを超えることはほとんどない上、収穫量も天候によって大きく変動する。生産者の側も有機ワインを倫理的観点から生産したいと考えたとしても、経営行動に結びつけることができない可能性があるのである。それでは、以下、どのように有機ワインの生産が行われ、流通しているのか、フランスを例に分析する。

フランスにおける有機ワイン部門の成

フランスの有機農業の栽培面積は2010年末で全体の2%を占めるにすぎなかった。2001年から2018年には、有機農業に転換する葡萄の耕作面積は、毎年、前年度比12%増加し続け、2018年認証を受けた有機葡萄畑は、65,298haに達している（Agence Bio n.d.）⁽⁷⁾。2000年からフランス全土で葡萄の耕作面積は減少し続けていることからすれば、このような有機栽培葡萄畑の耕地の拡大は、特筆すべき現象である。フランスワインは生産過剰に直面しており、例えば、2006年にボルドーで生産された葡萄800万 HL のうち、ワインとして商品化されたのは570万 HL にす

(7) 有機畑への転換には EU の規定によれば 3 年の経過期間が必要である。

ぎなかった。こうした事態は、テーブルワインと呼ばれる低価格帯のワインで特に深刻で、ボルドーのみならず EU 全体でもすでに1970年代半ばから問題視され、葡萄の抜根奨励金を給付するなど、減産によって生産調整を図ろうとしているが成功しているとは言えない(石井 1991)。低価格の量産ワイン市場は、チリやアルゼンチンなど「新世界ワイン」の台頭により侵食されており、またフランス国内のワイン消費は激減を続けている。その打開策としても有機ワインへの参入を試みる生産者が出てきている。フランスの3つの主要ワイン産地がこの変化を先導している。地中海沿岸地域であるラングドック・ルーション州、プロバンス・アルプ・コートダジュール州、そしてアキテーヌ州(州都はジロンド県ボルドー市)である。それぞれの州では12,661軒, 8,981軒, 5,465軒が有機葡萄栽培をしているか、あるいは転換中の農家である。

ボルドーワインの流通は、以下の二つの特徴を有している。第1に生産と販売が分離した多段階な流通システムをとっていること、第2に取引市場には基本的に誰でも参加できる開放型流通システムであることである。生販分離の流通システムとは、販売を専門的に担う商業者が多数存在していることを意味している。ボルドーワインの流通には、クルティエ (courtier)、ネゴシアン (négociant) など、異なるタイプの中間商人が、独自の役割を果たしている。クルティエとは、いわゆる仲買人でネゴシアンと生産者との取引を仲介し、販売手数料(ボルドーの場合は約3%)をその収入としている。ボルドーには約130社存在している。ネゴシアンは、ボルドーのワイン市場において約400社存在し、重要な地位を占めている。ネゴシアンは葡萄、マスト、ワインを買付してブレンドし、ネゴシアン・ブランドを付与して販売する。

ワインは葡萄栽培から醸造、熟成、瓶詰、貯蔵という工程を経て商品化される。どの段階でネゴシアンが取引に介入するのかは産地ごとに異なる。産地によってワイン生産者とネゴシアンの規模、流通構造、ワインの販売先(輸出市場メインか国内消費がメインか)も異なっているからである。大半の葡萄栽培農家が葡萄のままネゴシアンに販売する地域もあれば、醸造後すぐにネゴシアンに販売する地域もある。

ワイン生産者は苗木、肥料、人件費、樽などに毎年資本を投下しなければならない上、長期間熟成、貯蔵するには相当の運転資本が必要で、販路開拓も必要不可欠となるが、ボルドーの場合、販路開拓はネゴシアンが担っている。さらに1980年代、試飲会の後にプリムール取引(en primeur)と呼ばれる先物取引も行われるようになった⁽⁸⁾。現在、プリムール取引の流れは次のようである。葡萄は一般的に9月から10月にかけて収穫される。ボルドーでは、葡萄を収穫した半年後の春には大半の樽を瓶詰する前にプリムール取引によりネゴシアンへ販売する⁽⁹⁾。取引に先立ち、3月末頃に熟成中の樽のワインを試飲する展示会が開かれ、世界中からバイヤー

(8) Grand Cru シャトーへのヒアリング調査による。

(9) フランスでは地理的呼称別に樽あるいは瓶内での熟成期間を定めている。例えば「最低18ヶ月以上樽で熟成すること」と決められている。比較的评价の高い産地の場合、熟成期間を長くする傾向にあり、ボルドーの AOC では18ヶ月以上の樽熟成が定められている。この樽熟成を待たずに生産者はネゴシアンへ販売できるため、キャッシュフローから見ても「便利な」システムといえよう。

やジャーナリストが集まる。その試飲会の評価を参考にしながら価格が決定されるのである⁽¹⁰⁾。各生産者が販売価格を発表し、第1回目の販売が行われる。1級格付シャトー⁽¹¹⁾の初回出荷は、全体の15%~40%程度で、その後市場の反応をみながら価格を上昇させていくのである。プリムールの販売の優先順位は、前年度の購入実績となり、前年度の販売実績がなければ販売量の割り当てともなくなるため、ワイン業者は毎年一定の量を買いつける仕組みにもなっている。こうした独自の流通システムをいち早く構築したことが、ボルドーワインの現在の地位を築いた要因の一つとも言える。ネゴシアンはボルドーのワイン販売量の70%を取り扱い、160カ国以上への販売も担当している。

このようにボルドーワインの場合、ネゴシアンという中間流通業者が存在している。有機ワインのように他のワインとは異なる特性を持った商品の場合、生産者が顧客を知りたいという要望、あるいは顧客がワイン生産者を知りたいという要望を満足に満たすかどうかは中間流通業者の情報提供にかかっている。他方、ネゴシアンが各国の顧客関係を効果的にマネジメントするほどの財政基盤を持ってはいない (Chandes et al. 2003)。

有機ワインのように特殊な商品の市場開拓の成否を握るのは、流通システムである。既存の流通システムを前提としたマーケティングを展開してきたボルドー有機ワインは、部分的には流通システム上の問題により、日本市場への参入に必ずしも成功していなかったが (Bouzdine-Chameeva and Ninomiya 2009)、ボルドーの各有機ワイン生産者は様々な取り組みを行うことによってその打開策を模索している。

以下、ボルドーの有機ワイン生産者の事例について見ていくこととしよう。

ワイン生産者Aは、Grand Cru Classé に分類されるビオディナミワイン生産者である。耕作面積は80haと、ビオディナミワイン生産者としては比較的規模が大きく、Aのオーナーは、醸造責任者を1989年から雇用している。Aの醸造責任者は1990年代自分が所有する小さな畑でビオディナミ農法を実験的にを行い、ワインの質が向上することを確かめていた。2003年から自分が醸造責任者を務めるAの畑において部分的にビオディナミ農法に移行することを決断した。同時に1986年に導入された発酵温度を自動的に調整する大型ステンレスタンクも廃止し、機械に頼らず、醸造責任者が五感を研ぎ澄まして一つ一つの小容量のタンクの発酵を管理する方法に戻した。他にも伝統的な栽培、醸造方法にこだわった。2005年からはすべての畑でビオディナミ農法を採用し、有機認証を受ける準備に入った。2007年、葡萄畑は有機栽培移行の3年目であった。その年は非常に湿気が多く寒い夏であったため、葡萄畑に病虫害が瞬く間に広がった。醸造責任者は収穫量すべてを失うのを避けるために、畑に農薬を散布するという決断を下した。その結果、有機葡萄畑への転換は中止され、認定を受けることはできなかった。しかし、Aの醸造責任者

(10) 近年ではワイン評論家のロバート・パーカー氏の主宰する雑誌「ワイン・アドヴォケイト」で「パーカー・ポイント」(100点満点でワインが評価される)が発表された直後の4月末ぐらいから価格が発表される。

(11) ボルドーでは伝統的にワイン醸造元はシャトーと呼ばれる。

はバイオダイナミ農法を熱心に取り組み続けている。2010年にエコセル（Ecocert）とバイオディヴァン（Biodivin）による認証を受けた。バイオダイナミ農法を採用してから、評論家による評価（「パーカーポイント」）も高くなった。プリムール取引でネゴシアンを通じて全量を販売しているため、流通経路は把握していないが、市場価格は高水準で推移しているため、販売には困っていない。

同じく Grand Cru Classé の生産者 B は、1997年以降バイオダイナミ製法を採用し、14.5ha の畑を所有している。しかしながら、この生産者は、公的なバイオダイナミ認証や有機認証を受けていない。2002年と2004年、天候は非常に悪かったが、農薬を散布しなかったため、ほぼすべての収穫を失った。その経験を経て、生産者 B は必要があれば最小限の殺虫剤を散布することを決めた。宣伝においては、長年にわたって育まれた自然との調和を重視したアプローチをとっていることが記されている。「私たちのワインがわかる人にだけ売りたい。自分の環境への関心などを宣伝することにはあまり興味がない」とオーナーは強調している。主にプリムール取引でワイン・ブローカーとネゴシアンに販売しているが、一部インポーター（特に日本の）との直接取引もしている。インターネットでの販売にも今後取り組みたいとは考えている。

こういった流通経路で自分たちのワインが消費されるのかネゴシアンにまかせているので全く分からないが、ネゴシアンを通じた販売はとにかく「効率的」であるという。海外市場への販売も、ネゴシアンが主催する年に1日の試飲会のみに参加するだけですべての商談が完了する。また、B の年間出荷量60,000本のうち、B のラベルで出荷するのは状態の良い40,000本であり、残りの20,000本の販売先はネゴシアンが見つけてくれるのである。

A と B の二つの事例は、Grand Cru のナチュラルワイン生産者における特徴をよく示している。一つは、有機栽培移行に伴う大きなリスクと、ネゴシアンの存在の大きさである。ボルドーの気候は海洋性であり、フランスの地中海沿岸地域に比べ不安定であり、そもそも有機栽培に移行することは難しいと言われている。有機認証を受けるということは、他のワインとの製品差別化を図ろうという試みである。しかし、それはボルドーの生産者にとって気候変動による収穫減少という大きなリスクに直面することを意味する。特に Grand Cru の場合は難しい。Grand Cru は、ボルドーを象徴する歴史ある生産者であり、数も非常に少ない。Grand Cru 組合に加入しているのは、9,000軒中131軒のみで、耕作面積は5,246ha にすぎない。プリムール取引が順調に行われている限りは、すべてをネゴシアンにまかせておけばよいのである。

ネゴシアンやブローカーといったボルドーの伝統的な流通チャネルを利用しているすべてのワイン生産者は、彼らの役割を高く評価している。ネゴシアンたちは、市場動向について豊かな知識と情報を持ち、販売市場、特に輸出に際しては競争優位性がある。ネゴシアンはそれぞれ得意とする市場（例えば、仕向地やホテルなど業態など）を持っているので、生産者としても複数のネゴシアンと取引することによりリスクを分散しているともいえる。A、Bともに巨大小売業とは直接取引していない。なぜなら、巨大小売業との取引に応じられるほどの生産量が保証できないからである。しかしながら、流通経路をコントロールしているわけではない。

また、倫理的消費を行おうと考えている消費者や生産者にとって、商品について直接的に情報共有することは必要不可欠である。現在、直売所（ファーマーズ・マーケット）やインターネットなどを通じて、世界各地で生産者と消費者が直結し、コミュニケーションをとるという活動もその一環と言えよう。

結語

本稿では、異なる国・地域、文化における酒及び飲酒に対する倫理観や捉えられ方の相違に関し、その歴史的・宗教的・生物学的経緯及び、経済発展や法的規制、酒の社会における位置づけの観点から見てきた。酒の起源は古く、先史時代以来存在し、人間の社会文化生活と深く関わってきた。たとえ現在飲酒を禁止・忌避している宗教であっても、酒を宗教的儀式に使用したり、また、同じ宗教でも解釈により酒や飲酒の捉えられ方に多様性・多義性があることが確認された。文化や宗教による酒に対する寛容度の違いには、アルコールを分解できる酵素を持つか持たないかが関連する可能性も示唆された。アルコール分解酵素を持たない人口割合が高い方が、酩酊とそれに伴う犯罪や健康被害等の弊害がないためか、こうした国々のほうが飲酒に対する寛容度は高いという調査結果が見られた。

飲酒はそれ自体の楽しさのみならず、人間関係やビジネス関係を円滑に構築したり、辛い現実からの逃避やストレス解消といった利益もあると認識されてきている。しかしながら、飲酒の健康被害は歴史的にも指摘されており、人間社会は常に飲酒の正の側面と負の側面の折り合いをつけようとしてきたと言えよう。そして酒税により税収を得る施政者は、正負の両面のバランスを取ることが要求される。飲酒による健康被害は様々な研究からも明らかになっているが、飲酒がなくなるということは将来においても考えがたい。こうした中、酒から利益を得る酒造者・販売者といった酒産業が、どのようにして飲酒に関連する倫理的・道徳的要請に応えようとしているのかを、特に有機栽培及び有機醸造への取り組みを、フランスのボルドーにおける調査を基に分析した。近年特に拡大してきている有機ワインの生産及び消費が、飲酒に伴う健康被害や環境への負荷といった負の影響をどの程度払拭できるのかは今後の展開を待ちたい。

参考文献

- Agence Bio. n.d. 'Les chiffres clés – Agence Bio'. Accessed 30 August 2019. <https://www.agencebio.org/vos-outils/les-chiffres-cles/>.
- 'BBC Radio 4 - In Our Time, The Gin Craze'. n.d. BBC. Accessed 29 August 2019. <https://www.bbc.co.uk/programmes/b084zk6z>.
- Bouzdine-Chameeva, Tatiana, and Mari Ninomiya. 2009. 'Challenges of Bordeaux Natural Wines'. In *Proceedings of the 4th Interdisciplinary and International Wine Conference*. Dijon.
- Chandes, Jérôme, Dominique Estampe, Romain Berthomier, Laure-Anne Courrie, Lingli Han, and Sylvain Marquevielle. 2003. 'Logistics Performance of Actors in the Wine Supply Chain'. *Supply Chain Forum: An International Journal* 4 (1): 12-27. <https://doi.org/10.1080/16258312.2003.11517109>.
- Cook, Philip J., and Michael J. Moore. 2002. 'The Economics Of Alcohol Abuse And Alcohol-Control Policies'.

- Health Affairs* 21 (2): 120–33. <https://doi.org/10.1377/hlthaff.21.2.120>.
- Evans, Robert. 2016. *A Brief History of Vice: How Bad Behavior Built Civilization*. Penguin Random House.
- Griswold, Max G., Nancy Fullman, Caitlin Hawley, Nicholas Arian, Stephanie R. M. Zimsen, Hayley D. Tymeson, Vidhya Venkateswaran, et al. 2018. 'Alcohol Use and Burden for 195 Countries and Territories, 1990-2016: A Systematic Analysis for the Global Burden of Disease Study 2016'. *The Lancet* 392 (10152): 1015-35. [https://doi.org/10.1016/S0140-6736\(18\)31310-2](https://doi.org/10.1016/S0140-6736(18)31310-2).
- Pew Research Center. 2014. 'Compare Global Views of Moral Issues'. *Pew Research Center's Global Attitudes Project* (blog). 2014. <https://www.pewresearch.org/global/interactives/global-morality/>.
- Robinson, Simon, and Alexandra Kenyon. 2009. *Ethics in the Alcohol Industry*. Palgrave Macmillan UK.
- SAKETIMES. 2016. '日本のお酒の神様！日本三大酒神神社とは？'. *SAKETIMES 日本酒をもっと知りたくなる WEB メディア* (blog). 14 January 2016. https://jp.sake-times.com/knowledge/culture/sake_godofsake.
- 荒井政治. 1989. 'イギリス産業革命と大衆レジャー'. 関西大学経済論集 39 (1): 115-38.
- 石井圭一. 1991. '生産過剰下の産地再編成：フランスにおけるテーブルワインの場合'. 東京農工大学人間と社会 2 (March): 73-89.
- 井田克征. 2008. '酒を飲む女神と酒を飲まないバラモン'. 印度學佛教學研究, 56 (3): 1049-53.
- 白井隆一郎. 1995. パンとワインを巡り 神話が巡る一古代地中海文化の血と肉. 中公新書.
- 大橋健一. 2004. 自然派ワイン. 柴田書店.
- 大平修司, スタニスロスキースミレ, and 藺部靖史. 2015. '日本におけるソーシャル・コンシューマーの発見：消費を通じた社会的課題解決の萌芽'. 千葉商大論叢 53 (1): 59-78.
- 菊水酒造. 2019. '第五回 酒の神を訪ねて ～御神酒のあがらぬ神はなし～'. 大人の嗜み 第五回. 29 August 2019. <https://www.kikusui-sake.com/home/jp/fun/taste/taste05/>.
- 田名部雄一. 1990. '食物忌避現象の自然及び社会的背景'. 日本研究 3 (September): 161～173.
- 奈良県. n.d. '酒造りの神様 大神神社 奈良と日本酒'. 奈良県歴史文化資源データベース「いかす・なら」. Accessed 30 August 2019. <http://www.pref.nara.jp/miryoku/ikasu-nara/seishu/oomiwa/>.
- 原田勝二. 2001. '飲酒様態に関する遺伝子情報'. 日本醸造協会誌 96 (4): 210-20.
- 堀井聡江. 2016. 'シャリーアにおける飲酒の是非—イスラーム的規範の多元性—'. 宗教研究 90 (2): 131-55.