

論文要旨

論文題名:酒造りプロセスの拡張とナレッジ・マネジメントの展開
—米作りプロセスに進出した9つの酒蔵のケーススタディーより—

指導教員 岸 真理子 教授

2020 年度法政大学大学院経営学研究科経営学専攻修士課程修了

人材・組織マネジメントコース

荒井 隆弘

わが国の酒造業は、長らく業界の規制等により、基本的には農業と醸造業が切り分けられ、酒蔵は原料米を仕入れて醸造のみに専念したお酒造りを営んできた。そんな中、近年、農業分野における規制緩和等が進み酒蔵も農業進出する余地が生まれたことで、お米作りに進出した酒蔵もわずかに散見される様になってきた。本研究の目的は、農業進出して酒米の自社栽培を行う酒蔵を調査対象とし、お酒造りのプロセスがお米作りにまでどの様に拡張されているのか、そして、そのプロセスの拡張において、どのようなナレッジ・マネジメントがなされているのかを明らかにすることにある。

調査対象は、「農！と言える酒蔵の会」の12の正会員のうち調査に応じた9つの酒蔵である。本調査では、主に農業進出した背景や動機、農業進出前の知識スキルの有無、米作りとお酒造りに対する考え方、及び、米作りが酒造りに及ぼす影響等について聴取しつつ、知識がどの様に獲得され、活用され、創造されているのかということや、「拡張したお酒造りのプロセス」において、米作りの知識が酒造りにどの様に活かされているのか、また酒造りの知識が米作りにどの様に活かされているのかを調査した。

研究課題については3つ設定し、研究課題1では「農業進出（米作り）した『拡張した酒造りプロセス』とは、どのようなものとして受け止められているのか。」について各蔵元の捉え方を聴取した。研究課題2では、同じく『拡張した酒造りプロセス』を行う酒蔵の酒造りのプロセスは、従来までの醸造のみを行っている酒造りプロセスと比較して、どのような点に相違があり、かつ、どの様に知識の獲得、活用、創造をしているのか。」、研究課題3では、同じく『拡張した酒造りプロセス』を行う酒蔵の米作りプロセスは、米作りを専門とする米農家が行う米作りのプロセスと比較して、どのような点に相違があり、かつ、どの様に知識の獲得、活用、創造をしているのか。」について聴取し、分析した。

分析の結果、全ての蔵元は「プロセスは一貫している」と捉えていることが明らかになったとともに、酒蔵が他の産業分野である農業に進出して米作りを始めたことで、酒の造り手

としての視点や視座が米作りと酒造りのそれぞれのプロセスに加わり、醸造のみの酒蔵や専門の米農家では気づき得なかった新しい気づきがそれぞれ創発され、全く新しい知識の転換が生じているということが明らかになった。

本研究では、研究対象を日本酒の酒蔵に設定して調査を進めてきたが、言うなれば、この研究で明らかにしたことは、日本酒を醸造する酒蔵にだけ当てはまることでは無く、農産物を原料にする製造業全般に共通させることのできる研究であるといえ、他の分野への応用の余地があるといえる。