

みらいゼミ 発表資料

これからの居酒屋について考える ～居酒屋とはなんなのか～

立命館大学 食マネジメント学部 3年 小倉吉平

目次

- 活動内容、スケジュールの振り返り
- 調査文献
- 前提情報の確認

目次

- 私が考える居酒屋の定義
- これからの居酒屋の姿とは
- ゼミにおける反省点、課題

活動内容、スケジュールの振り返り

- ・活動期間（主に）12月24日 ～ 3月6日

- ・活動人数 一人

- ・

開始日 2025/12/1
終了日 2026/3/15

[illegible]

開始日 2025/12/1
終了日 2026/3/15

[illegible]

開始日 2025/12/1
終了日 2026/3/15

[illegible]

調査文献

調査文献

- ・「居酒屋の戦後史,祥伝社,橋本健二」
- ・「居酒屋ほろ酔い考現学,祥伝社,橋本健二」
- ・「居酒屋の世界史,講談社,下田淳」
- ・「呑めば、都,筑摩書房,マイク・モラスキー」
- ・「日本の居酒屋文化,光文社,マイク・モラスキー」
- ・「居酒屋の誕生,ちくま学芸文庫,飯野亮一」

- 「わが国外食業の海外進出史,川端基雄,2015」
- 「韓国における日本食ビジネスの現状
-日本食と日本酒ブームを中心に-, 李美花,2011」

これは居酒屋ですか？？









こんなにも様態は違うのに...

事業区分(総務省区分)、それを表現する言葉 他者からの認識は ほとんど同じ

では居酒屋の定義とは？？

前提情報の確認

前提①-1 変遷

〈要点〉 時代が下るにつれ、お酒が市民権を得る

- 平安期
 - ・元来はお酒は**特権階級のためのもの**であった
お金でお酒を買ってもそこで楽しまない
- 鎌倉期
 - ・都市圏ではある程度貨幣経済が浸透
この時にはすでに**公式の記録**に
「居酒屋」(別名称)の存在が確認
- 室町・安土桃山期
 - ・戦乱に伴い各領内で貨幣経済が出来上がる
庶民レベルの「居酒屋」の成立

前提①-2 変遷

〈要点〉 時代が下るにつれ、お酒が市民権を得る

江戸期

- ・街道の整備に伴い

酒・買春・茶を提供するように(煮売茶屋という名前)

江戸時代後期に正式に「居酒屋」という名前が登場①

明治期

- ・ワインの生産が始まる

恵比寿ビヤホールの誕生(洋酒はまだ高級)

大正

- ・国産ウイスキーの生産が始まる

各地でビヤホールが開業(洋酒の浸透) ②

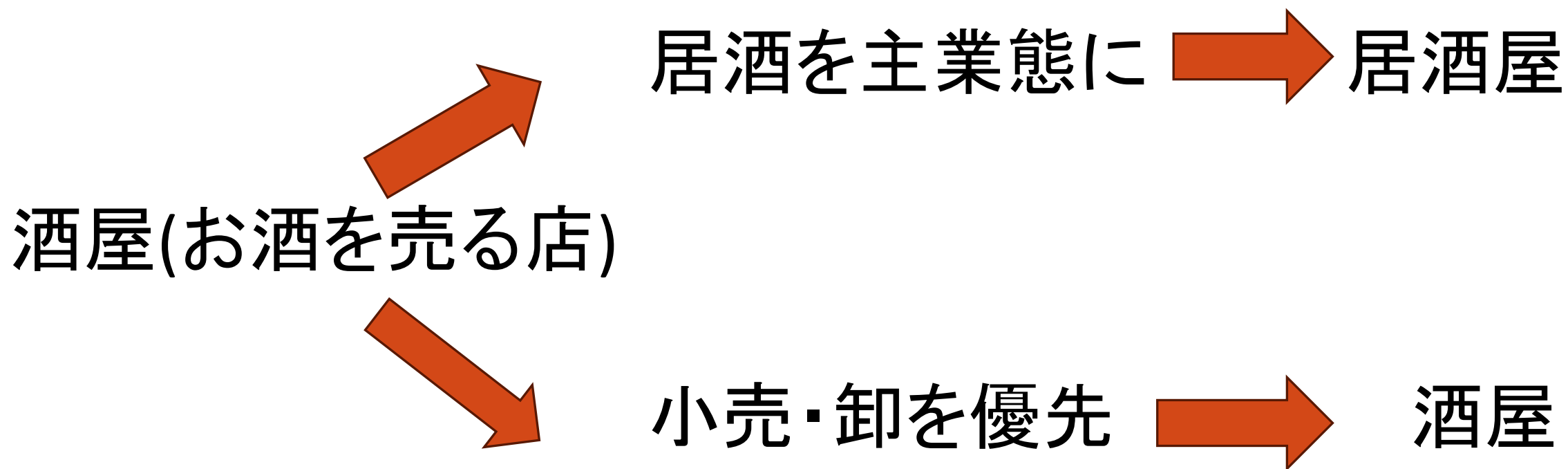
(大戦景気の背景)

補足①

居酒屋 = 居酒(酒屋で酒を飲むこと) + 屋(店)

成立した江戸時代では 酒屋(お酒を売っている店) から派生した概念

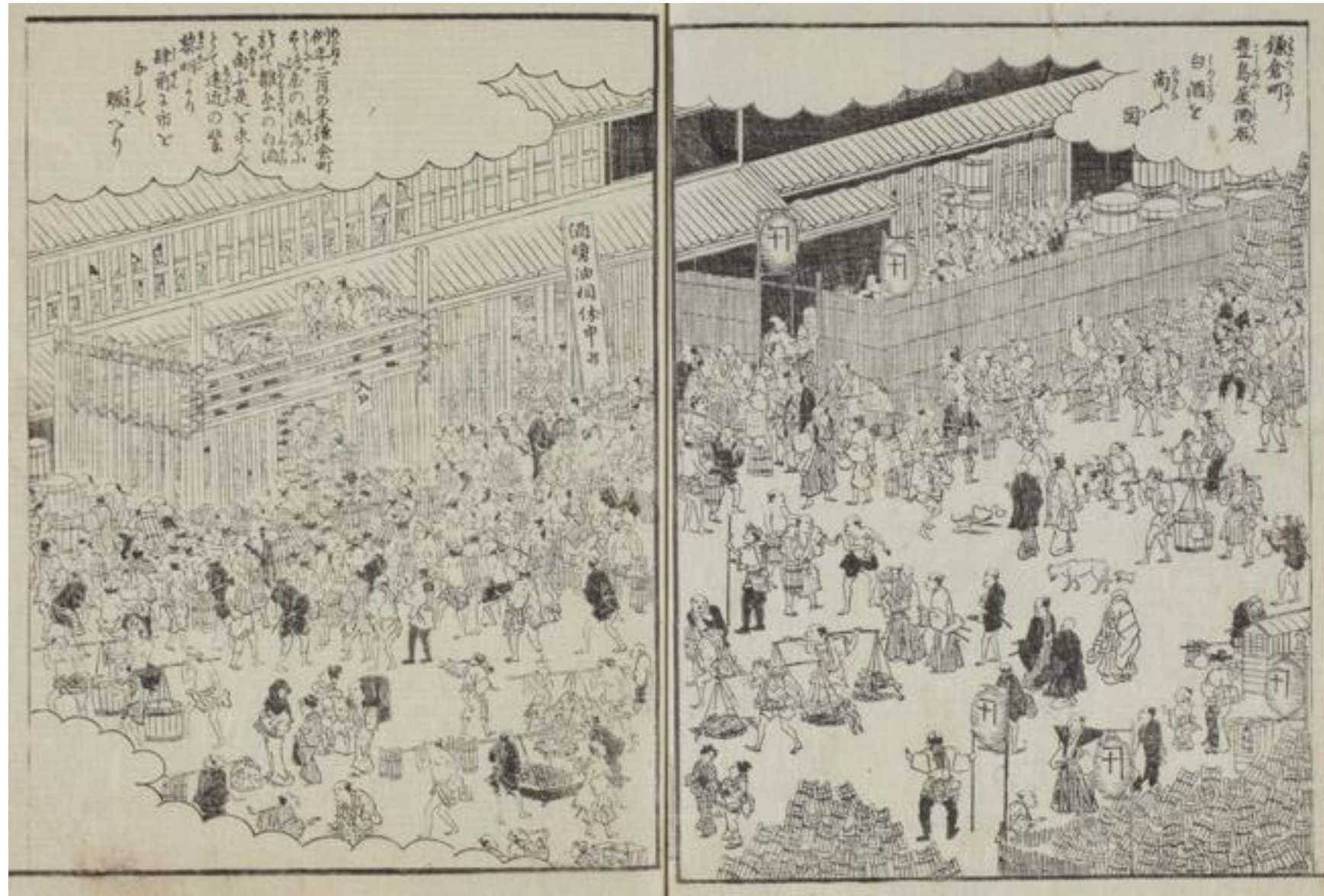
補足①



補足①

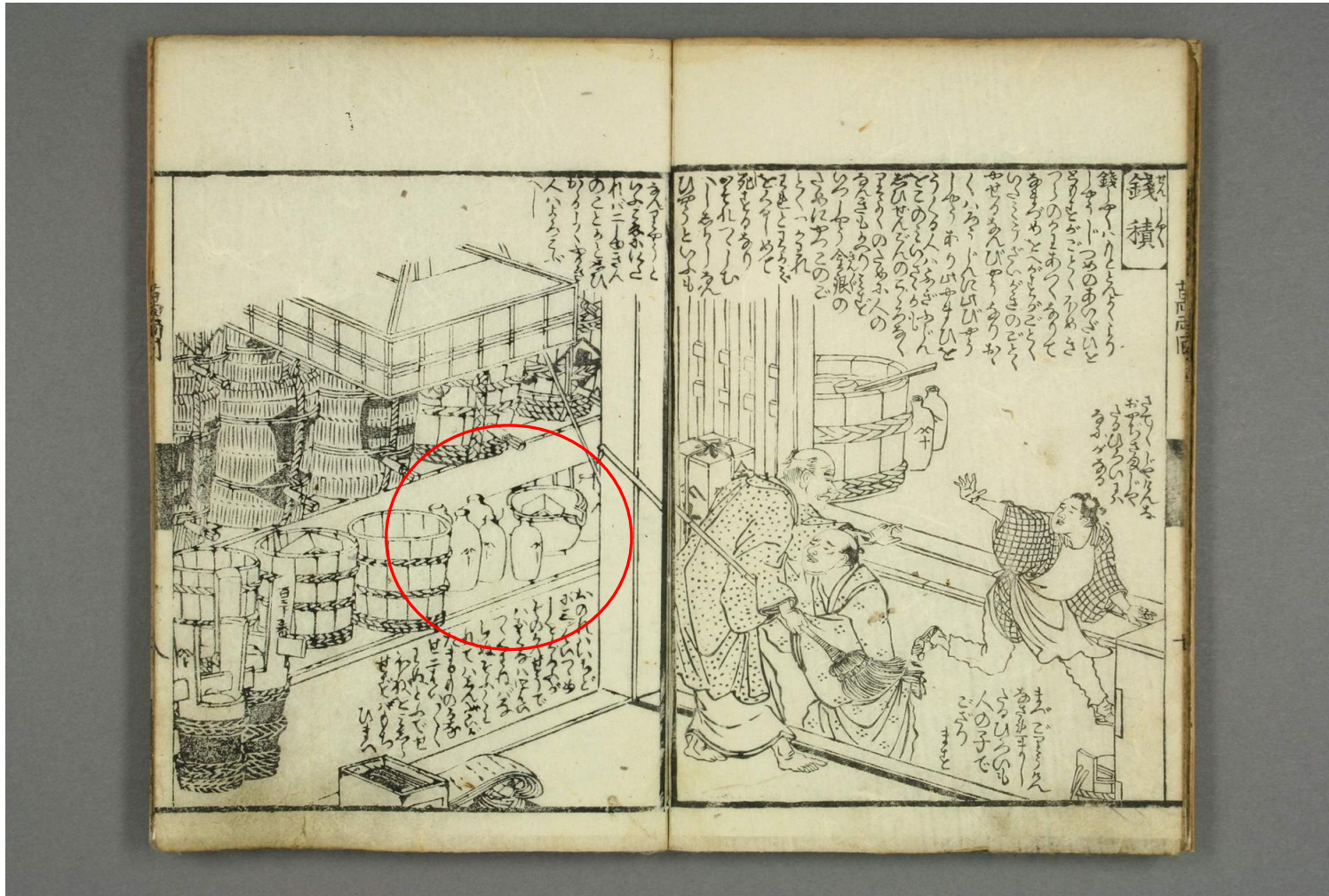
当時の先例

ここに書かれる
豊島屋(としまや) (酒屋)
(現在 東京都千代田区在)
では田楽と酒が店頭で売られた



https://www.library.metro.tokyo.lg.jp/portals/0/edo/tokyo_library/modal/index.html?d=5653

補足①



寛政期の酒屋の様子

このころには“居酒屋”が成立していた
と考えられる

○部は貸徳利

[一刻価万両回春] / 京伝子 編 ; [北尾重
政] [画]

補足①

江戸で初期居酒屋
に流通していたとされる
日本酒

兵庫県伊丹市
大阪府池田市



補足①

江戸時代後期居酒屋
に流通していたとされる
日本酒

兵庫県神戸市
西宮市



灘五郷は、日本酒造りの中心地

神戸市 灘区・東灘区から西宮にかけての
東西約12キロの海岸地域を『灘五郷』といいます。
このそれほど広くない地域内で日本全国で生産
されている日本酒の約4分の1が造られています。
その量は約1.1億リットルにもなります。

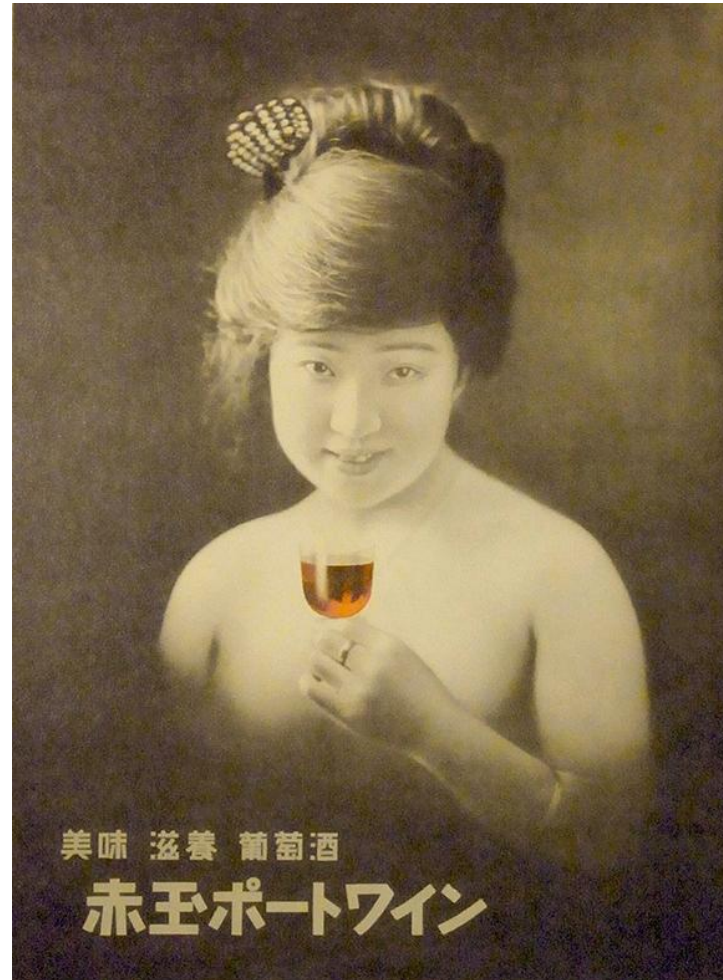
灘五郷絵図



私たちが現在チェーン店等
多く目にする日本酒は江戸後期以降の日本酒(灘産)

淡麗で辛いもの

補足②



神谷バー 電気ブラン(リキュール)



前提①-3 変遷

〈要点〉 時代が下るにつれ、お酒が市民権を得る

↳
昭和期
戦前

- 食堂的な立ち位置が強い居酒屋が多かった（お酒の販売の延長）
※日本酒の消費量が最も多い

↳
昭和期
戦後

- ヤミイチを起点とした**現在の赤提灯** ③
(古風な居酒屋)が成立

ビールの消費量が日本酒を逆転する

↳
平成期

- **チェーン居酒屋の一般化** 海外進出 ④

補足③

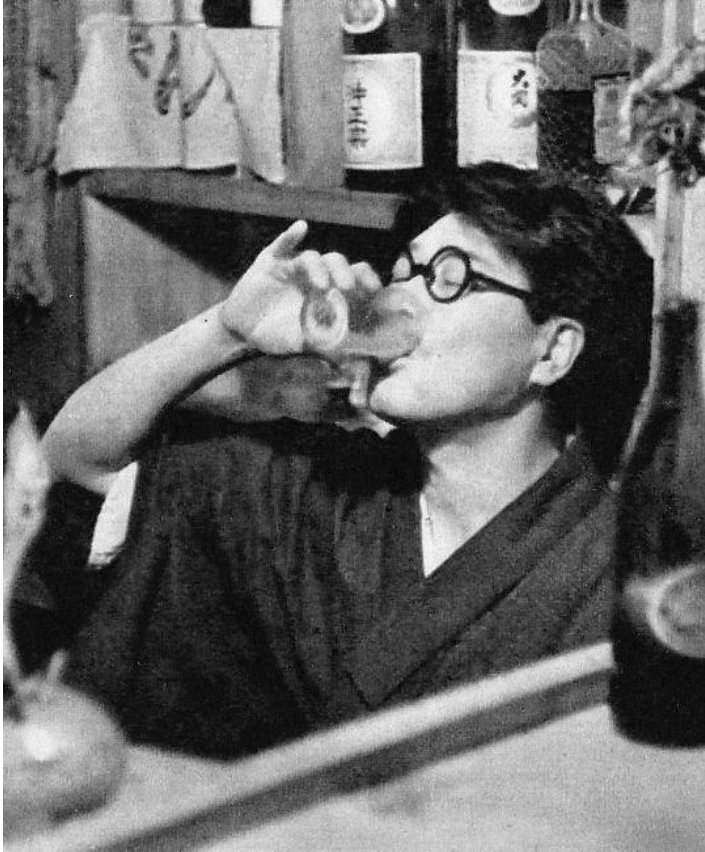
- ・ やきとり屋でお酒が提供されるようになった背景
- ・ 戦後のイザカヤ事業の始まり

<https://jbpress.ismedia.jp/articles/-/58162>



居酒屋の戦後史 / 橋本 健二【著】 - 紀伊國
屋書店ウェブストア | オンライン書店 | 本、
雑誌の通販、電子書籍ストア

補足③



補足④



<https://www.fnn.jp/articles/-/766269?display=full>

前提②

日本人の飲酒観

- 酔うことを恥としない (日欧文化比較, ルイスフロイス)
 - 一人でも飲むしみんなでも飲む (居酒屋の誕生, 飯野亮一)
 - 酒があってそこに肴の存在がある
- ⇒ 酒が起点となって料理が決まる (居酒屋の誕生, 飯野亮一)
- ※ 料理に合うものが決まるワインとは対の概念

前提②

江戸時代の飲み方

おちょこを回し飲みしていた

⇒酒を飲むとき...

ある時はコミュニケーションの
象徴になっていた



『浮世酒屋喜言上戸』(東京都立中央図書館所蔵)
出典: 国書データベース, <https://doi.org/10.20730/100216072>

前提③

初期の居酒屋①・戦後のヤミイチを由来とする居酒屋②・チェーン居酒屋③

は性質がそれぞれ異なるという点

前提③ー①

(初期居酒屋①の特徴)

- 酒が貴重であったため「お酒を楽しむことができる場所」としての位置づけ
- おちょこを回し飲みするなど、結束を高める場所でもあった(鍋料理が多く用いられた)
- 提供される酒類が日本酒しかなかったためつまみもそれに合う和風のもの(芋の煮転ばしなど)

前提③ー②

(戦後のヤミイチを由来とする居酒屋②の特徴)

- 自分の新たな居場所のような店づくり(サードプレイスとしての位置づけ)
いきつけの居酒屋 店員などとの会話
- 酒類にチューハイなどが入ったりモツを食べるなど
下町の食文化が流入し始めた
- 店のオリジナリティが光る
ex.「あの店の店主のあの料理が好きで...」
- お通しの存在(参考文献には昭和10年以降の制度と記載)

前提③ー③

(チェーン居酒屋③の特徴)

- セントラルキッチン方式の採用 サービスの均質化
- 従業員の帰属意識 「うちの会社は...」
- 戦後居酒屋とは異なる消費の場としての側面が強い
⇒ 常連同士のやり取りなどもそう多くない
- さまざまなジャンルの酒がごったに提供される
- お通しの存在(参考文献内には昭和10年以降の制度と記載)



②、③は現在同じ時代に混在し、
同じ言葉「居酒屋」として括られている



私が考える居酒屋の定義

時代を経て居酒屋の持つ性質は変化してきており
一様に定義づけることは不可

⇒これらの1つの共通点を定義とする場合...

お酒の提供を通して

個人・集団の生活を支える飲食店

定義の根拠

初期居酒屋 江戸の男性社会の問題点の解決(飲食面・社会関係など)

戦後居酒屋 戦後社会に生きる人の飲食を支える 「第三の場所」

現代居酒屋 人々のコミュニティ内での結び付けを支える (宴会など)

 一貫して人々を「酒」を通して社会のサポートを担っている

これからの居酒屋の姿とは

これまでの流れは...

一貫して人々を「酒」を通して社会のサポートを担っている

現在の社会課題解決の糸口としての姿

||

これからの居酒屋の姿

(これからの居酒屋に求められる要素)

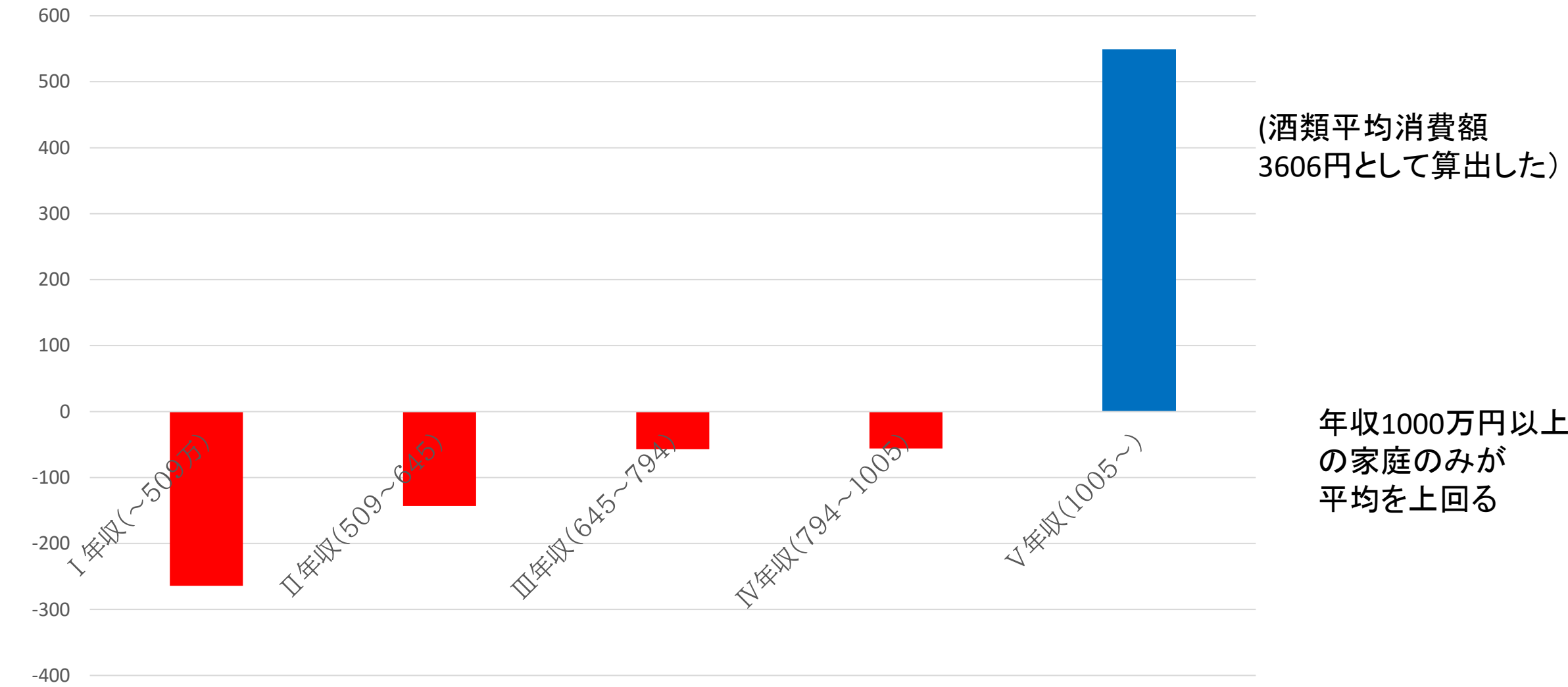
- 酒が飲めるところではなく 人との交流の起点になるべき

- ⇒ **社会的孤立**の解消 (孤立感は死の原因になることも...)
([Microsoft PowerPoint - 全社協講演資料_202209.pptx](#))

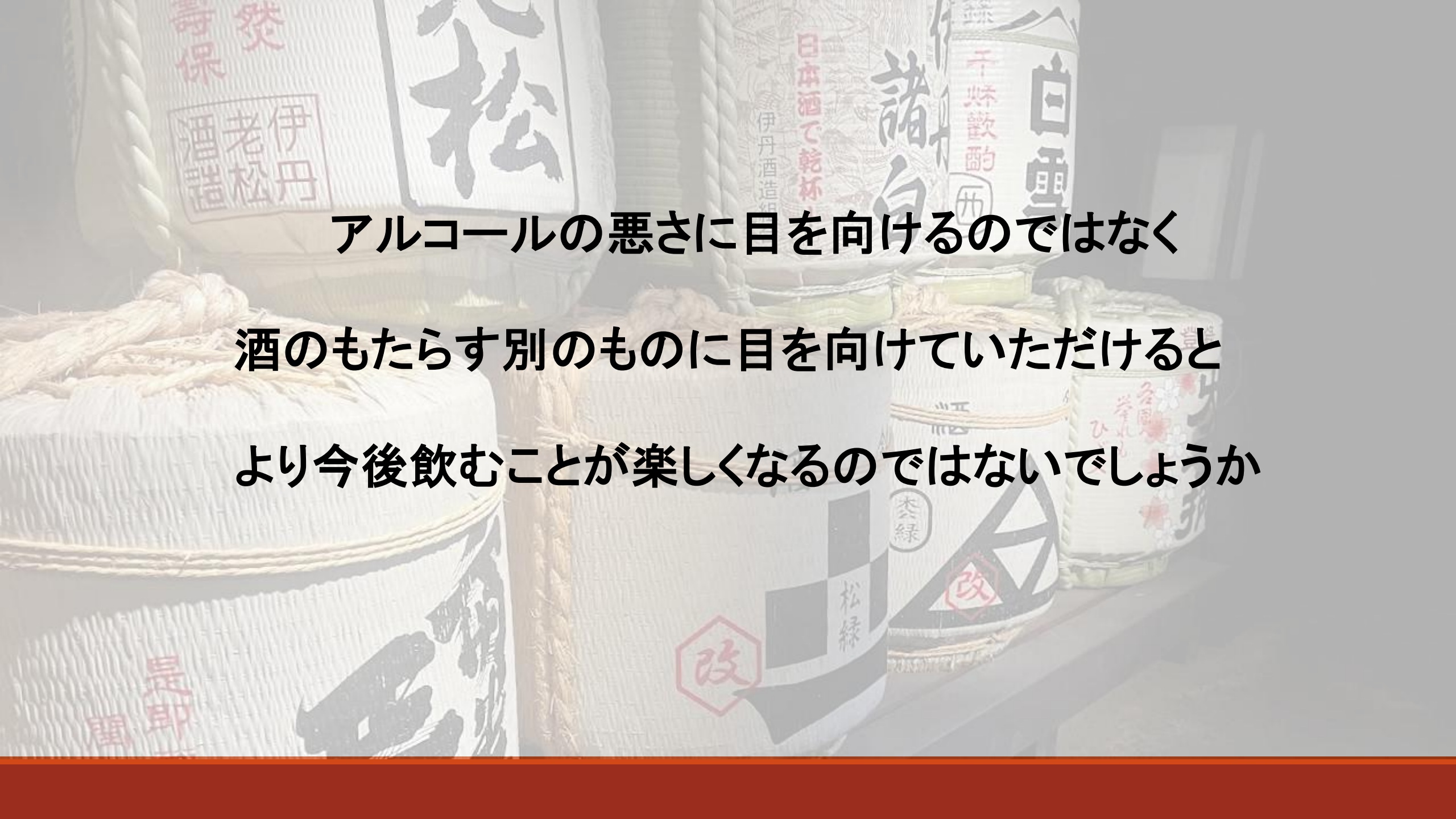
- 飲酒体験の差の解消(収入と飲酒量の関係性)

- ⇒ 年収によって飲酒体験の機会がかなり異なる

令和6年度 総務省統計局 発表「家計調査」(2人以上の勤労世帯)を基に作成
(消費額ー平均消費額)



ゼミとして伝えたいこと



アルコールの悪さに目を向けるのではなく
酒のもたらす別のものに目を向けていただけると
より今後飲むことが楽しくなるのではないのでしょうか

ゼミにおける反省点、課題

(反省)

- ・全体的に居酒屋の定義を固めるということに時間がかかってしまったという点
- ・メンバー集めがうまくいかず結果小倉一人での学びになってしまったという点
- ・食文化史の話が多くなり専門の経営の知識を完全に生かせなかったこと

(課題)

- ・タイムマネジメントの徹底
- ・メンバー集めにもう少し注力するべきであった



ありがとうございました