

## 人と風土が育てた日本一の酒米

### 『山田錦物語』

#### 1 なぜ「山田錦」？

麹が作りやすい

高度の精米に最適

吟醸酒ブーム

「山田錦」の特性：晩生品種

大粒

米の中心に「心白」と呼ばれる白色部分がある。

タンパク質が少ない。

「もろみの中でアルコールをつくり出す酵母は、栄養が十分だと順調に育ち、吟醸香は出さない。酵母の栄養になる成分は、米の外側にある。吟醸づくりの米は、外側の40～50%を削る。そうすると酵母は自分の必要な成分を自分でつくりだす。その時、副産物としてあの香り成分を出す。栄養不足になった酵母の流す涙のようなもの（「吟醸酒への招待」篠田次郎）。

#### 2 酒米作りの歴史 なぜ兵庫？

1) 慶長年間（1596～1614）には、伊丹、池田、灘などにおける酒造業の発達とともに県産の酒米が取引されていた（「灘酒沿革誌」）。

2) 江戸時代の中頃、加東・加西・美嚢郡には水稻品種が超多。北播磨だけでも百数十種。

\* 加東・加西・美嚢郡には遠国大名の飛領があり、国元の稲をたくさん持ち込んだ。

3) 灘五郷は、享保（1716～1736年）を境に伊丹にかわって酒造りの中心となった。

\* 宮水の発見、摂播の米、丹波杜氏の技術、六甲山系の水車による高度な精米、江戸へ出荷する樽回船の便の良さ、六甲おろし、寒造り等

4) 江戸後期には、現在の加東市東条町、三木市吉川町、三木市口吉川町で産する酒米をそのあたりを領地としていた鳥居氏にちなんで「鳥居米」と称し、灘五郷の酒造家に好まれた。

5) 明治7年に明治政府が実施した地租改正により、一時、質より量へと品質低下を招いた。酒米も同様で、明治17年、県令により、稲作改良組合の結成が指示され、加東郡でも組合を設置して酒米の改良に取り組んだ。明治20年代頃から品質のよい酒米を求める酒造家と安定した販売先を求める農家の思いが一致して、「村米制度」が始まり、酒米産地と酒造家の密接なつながりができ、現在に至っている。

当時「山田錦」の母である「山田穂」は、兵庫県の大粒種としてすでに注目されていた。

### 3 なぜ北播磨？

酒米適地の条件：粘土質で、カリウム、カルシウム、マグネシウム、リンなどを多く含む土壌  
稲の登熟期の夜温が低く、気温の日較差が10以上

### 4 山田錦の誕生

明治27年、兵庫県立農事試験場が設立され、優良と認められた「山田穂」、「渡船」が明治45年に、酒米として最初の奨励品種に指定された。

大正12年に人工交配（西海重治氏や三宅瑞穂氏ら）

「山田穂」×「短桿渡船」

有望な系統を選抜し、現地適応性試験（酒造米試験地の藤川禎次ら）

昭和11年に「山田錦」と命名、奨励品種に採用

### 5 山田錦生産の推移

誕生から20年間ほどは酒造メーカーにさほど人気はなかった。大阪府三島郡の「中上米」が好まれた。

昭和15年食糧統制で他県の米が使用できなくなって「山田錦」が使われた。

終戦後、日本酒の原料確保が困難であった昭和25年に主食用うるち米との格差金等を設けて酒米生産条件を整えようと、兵庫県酒米振興対策協議会が設立された（県農務課の橋本健男氏ら）。

酒造好適米の買い上げについて格差金が導入。昭和31年には酒米振興会に発展。

昭和32年にはPR用の16ミリ映画「酒と米」を作成。

高度経済成長期には、農業人口が減少し、機械化対応の遅れにより、作付面積は減少。

昭和46年から米の減反政策、48年オイルショック。

昭和50年前後から地酒ブーム。

昭和50年代後半から吟醸酒ブーム。「山田錦」が、酒米の最高品種として評価された。

バブル経済の崩壊による不況やワイン及び焼酎ブームの影響、飲酒運転禁止の徹底で、日本酒の消費は大きく減少し、酒米の需要も年々減少。

近年、海外で、日本食ブーム。今急激に日本酒に興味が持たれつつある。山田錦の出番か？

現在、兵庫県が全国の「山田錦」生産量の80%を占め、全国500以上の酒造メーカーで大切に使われている。

### 6 日本酒をもっと楽しむ！

1) 山田錦の情報発信拠点 「山田錦の館」 三木市吉川町

2) イベント 三木市の「山田錦まつり」（3月第2土日）

10月1日は酒の日 灘の酒蔵試飲めぐり、西脇「加藤登紀子コンサート」

全国日本酒フェア、日本酒セミナー、

全国新酒鑑評会：酒類総合研究所・日本酒造組合中央会 公開きき酒会

（6月中旬）

3) インターネットで検索 「日本酒造組合中央会」「日本酒サービス研究会」

「酒文化研究所」「J A・M Yひょうご」

「山田錦物語」のじぎく文庫(2010年)