



「グレードアップ兵庫県産山田錦」の旗は「ほんまもん山田錦」の目印

# 特集 世界が認める酒米の王者・山田錦



このところ、北播磨地域を中心に栽培されている「山田錦」に世界中から高い関心が寄せられています。

今年9月26日には、北播磨県民局が日本貿易振興機構（JETRO）を通じて、海外バイヤーらに産地を視察してもらった日本酒輸出商談会を兵庫県内で初めて開催。9カ国14社のバイヤーが参加し、北播磨地域の山田錦産地を訪れるなど、その注目度の高さがうかがえました。

など、日本一の品質を誇る農畜産物が生産されていますが、酒米の王者といわれる「山田錦」もその一つです。

市内の水田のうち、山田錦が3割を占め、多くの方が生産などに関わられていること、また、西脇市産の山田錦を使って多くの銘酒が製造されていることはあまり知られていないのかもしれない。

## 山田錦が王者たる理由は!?

日本酒の原料となるお米は、コシヒカリなど米食用の品種よりもタンパク質の少ない品種が好まれます。それはタンパク質が酒造りの過程で雑味の原因となるからです。酒蔵では米粒の周辺部を削る「精米」という作業を行って、タンパク質を取り除いています。タンパク質が少なく、より削ることができると大粒の特徴を持ち、酒造りに適した品種を「酒米」と呼びます。また、削っても粒が砕けにくい、酵母菌が侵入しにくい、デンプンが適度に溶けやすい、発酵がきれいに進むことなども優れた酒米の条件です。

## 市内の山田錦の生産状況は!?

山田錦は昭和11年（1936年）に、加東市にある県酒米試験地で誕生し、今年で生誕77年を迎えています。山田穂を母に、短稈渡船を父に、人工交配によって品種改良された品種です。

それでは、西脇市内においてどれほどの水田で山田錦が生産されているのでしょうか。

市内の水田面積は、およそ1020㌔。そのうち山田錦は約300㌔となっており、山田錦は水田面積のうち3割をも占める状況です。

## 山田錦は儲かる!?

市で現在策定中の「日本のへそ西脇農業ビジョン」では、儲かる農業の実現に向けて、西脇農産物のブランド力強化を目指しています。その対象となる農産物の中には、日本のへそゴマや黒田庄和牛とともに西脇産の山田錦も含まれています。

山田錦は一般のお米と比較して、1・3倍から1・5倍の価格で取引されており、収入面では大きなメリットがあります。一方で背丈が高いため倒れやすい、栽培期間が長く台風被害を受けやすいなど、出荷までにはより手がかかる点とされています。

日本酒の消費量は減少しています。しかし、吟醸酒ブームや海外での評価の高まりを受けて、兵庫県産山田錦に対する注目度はますます高まっています。



山田錦生産農家 荻野輝巳さん

荻野さんと金子さんの出会いは2010年。山田錦を栽培するため地域に飛び込んできた金子さんを、水田の世話などをして受け入れたのが荻野さんでした。朝5時から毎日頑張っている姿を見て、いつしか集落のみんなに可愛がられる存在になっています。農家には後継者が少なく、こんな息子がいたらいいなと地域で話題にのぼるそう。「いい米を作るために一生懸命勉強している姿は農家にとっても刺激になる。いずれは農家を指導できるような存在になって欲しい」と荻野さんは話します。



秋祭りでも田庄町田高の布団太鼓を担ぐ金子さん(右)。10月14日、瀧尾神社



「黒田庄に生まれて、」

秋祭りが終わればいよいよ山田錦の収穫。半年に及ぶ酒米作りが一段落する瞬間です。愛知県名古屋市の萬乗醸造の従業員、金子敦司さんと杉浦友亮さんです。萬乗醸造は吟醸酒のみを製造しており、銘酒「醸し人九平次」が有名。このお酒はフランス国内で80軒を超えるレストランで取り扱われるなど世界的にも認められています。金子さんは、2010年から毎年5月に西脇市にやってきました。春から夏にかけては山田錦を栽培、秋から冬の間は蔵に戻って酒造りをするという生活を送られています。後輩の杉浦さんは今年が初めての来西です。

「さらにおいしい酒を造るためには酒米作りから」という思いで、西脇市に住み込んで山田錦を栽培する蔵人がいます。愛知県名古屋市の萬乗醸造の従業員、金子敦司さんと杉浦友亮さんです。萬乗醸造は吟醸酒のみを製造しており、銘酒「醸し人九平次」が有名。このお酒はフランス国内で80軒を超えるレストランで取り扱われるなど世界的にも認められています。金子さんは、2010年から毎年5月に西脇市にやってきました。春から夏にかけては山田錦を栽培、秋から冬の間は蔵に戻って酒造りをするという生活を送られています。後輩の杉浦さんは今年が初めての来西です。

大学で微生物について学んだ金子さんは、酒造りに興味があったことから同社に就職しました。

### 地域の方とともに

しかし、酒米作りに関しては素人でした。右も左も分からないため、地域の農家の皆さんや農協の方に指導を仰ぎながら、試行錯誤の繰り返しでした。

酒米は5月の土作りから始まります。6月下旬に田植えをして8月下旬に稲の穂が出るまでは、水や肥料の管理に細心の注意を払います。作付面積1・6畝の水田の草引きはすべて手作業。朝5時から11時まで、暑い時間を避けて午後3時から6時まで作業を行います。

4年の住み込みで、すっかり地域に溶け込んだ金子さん。今では夕方に農家の方と会うと、飲み誘ってもらったり、家に招いてもらったり、秋祭りに参加して太鼓を担いだりもしています。

「苗から丹精込めて造った酒には愛着を持ってしまふ。格別おいしい」と金子さん。「自分たちが栽培した山田錦でおいしい酒を造って、来年5月にお世話になった皆さんと一緒に飲むのが楽しみ」と笑顔で話してくださいました。金子さんたちの酒米作りはこれからも続きます。

10月下旬からは蔵に戻って、いよいよ日本酒の醸造に取りかかります。収穫したおよそ6トンの山田錦は、酒造りがしやすいよう精米。削られた状態で蔵に運ばれます。寒い時期は雑菌が発生しにくいので酒造りは冬に行われ、3月までは醸造が続きます。

金子さんが醸造した純米吟醸「黒田庄に生まれて、」と名づけられて、ラベルには「35・039、135・034」と表示されています。これは、原料となった山田錦が生産された場所の緯度と経度を示しています。

「黒田庄は親しみやすい環境。人も優しく温かい。とても暑かったけど金子さんの背中を追って一生懸命に取り組んだ」と杉浦さん。

「丹精込めて造ったお酒で…」



西脇市に住み込んで山田錦栽培に取り組む金子敦司さんと杉浦友亮さん(右から)

## さらにおいしい酒を造るため蔵を離れて酒米作り



山田錦の生産現場を見学する海外のバイヤーたち

# より品質を高め職人技を伝承することが課題

国内での消費量には限りがあり、海外で山田錦の評価をより高める必要があるの思いつから、兵庫県では、日本貿易振興機構（ジェトロ）を通じて9月26日に日本酒輸出商談会を県内で初開催。翌日には主産地である北播磨地域の生産現場の視察も行われました。

## 海外での評価を高める

「山田錦は日本国内にとどまらず海外でも認知度が高いバイヤーの皆さんには生産現場に来てもらい、栽培の難しさや農家の苦勞を見てもらいたかった」と話すのは、加西農業改良普及センター所長の岡本功さん。

予想以上の反応で、商談会では42件という多くの契約が見込まれています（10月3日時点）。また、消費拡大やPRを目的として、10月18日と19日には、東京で3回目の「ほんまもん兵庫産山田錦プレミアム日本酒BAR2013」が開催されました。



加西農業改良普及センター所長 岡本功さん

「山田錦が誕生してから77年が経過していますが、その特性をしっかり守るため、兵庫県とJAグループが種子を管理。この種子を使って生産された山田錦を「ほんまもん山田錦」と認定しています。出荷用紙袋のデザインも新しくなりました。また、米選機のふるい目を、

## 山田錦の品質を高めるために

一方で、生産過程では品質を維持し、さらに高めようとするさまざまな取り組みを実施しています。

## 職人技を引き継ぐ

この調子で平成26年も生産量を増やしていきたいと話すが、岡本所長は「77年間維持してきた職人技を引き継いでいくことが課題。後継者となる若い世代には生産者としての誇りを持って取り組んでもらいたい」と今後の課題を挙げていただきました。

従来の2.00mmから2.05mmに変更し、山田錦の粒張り・粒ぞろいを良くしました。山田錦は需要者・酒造業者の需要に応じて契約栽培をしています。平成24年度と25年度において順調に生産量を増やしていますが、品質向上により兵庫県産山田錦の評判がさらに高まり、生産が追いつかない状況になっています。



三浦酒造 三浦慧さん

# 信頼関係で酒造り 農家との絆が安心感を生む

三浦酒造は青森県弘前市の蔵元で、西脇市産山田錦を使って「豊盃」という日本酒を製造されています。同社ホームページには「兵庫西脇産特別栽培米」を使用した商品が掲載されています。社長の三浦慧さんは毎年、山田錦の生産現場を見学するため、西脇市にいられています。市内農家の皆さんとは、10年近くからの付き合いがあり、今では深い人間関係を築かれています。

## 山田錦は酒造りに欠かせない

三浦酒造では、すでに戦後から酒造りに山田錦を使用し

ていたそうで、酒造りにおいて山田錦は欠かせない存在です。

全国新酒鑑評会においても、山田錦を使用した酒の評価は、他品種を使用したものと比較しても圧倒的に高いそうです。実際に金賞を受賞した新種のうち89.5%が山田錦を使用したものでした（平成23酒造年度新酒鑑評会）。

## 人柄にほれ込んで

西脇市と三浦酒造のつながりは、みどり農協を通じて平成15年3月ごろに堀町の片岡栄さんと知り合ったことがきっかけ。現在、JAみどりの西脇地区グリーンクラブ会長を務める片岡さんは「蔵と社長の人柄にほれ込んでお付き合いをさせていただいている」と話します。

一方で、「生産者と顔の見える関係が築けているのはとてもありがたい」と三浦さん。作況や米の出来栄などを気軽に聞くことができ、たいへん助かるといいます。お互いの行き来もあって10年の付き合いになりました。こういった信頼関係がおいしい酒を造る上では欠かせないのかもしれない。

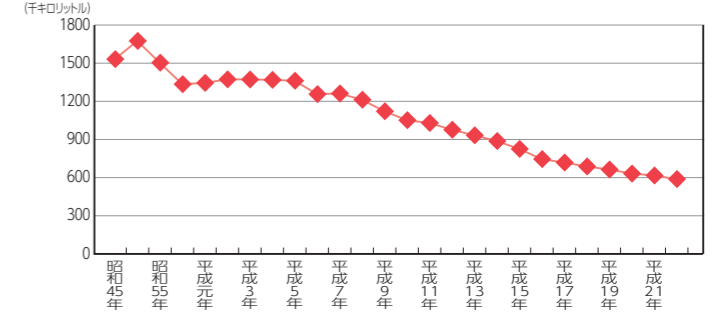
## 日本酒を取り巻く環境はどうなっている!?

日本酒（清酒）の消費量は、昭和50年ごろをピークに減少傾向が続いています。「国税庁統計年報書」によると、平成7年度の消費量が126万キロリットルであったのに対し、平成22年度は59万キロリットルと、実に53.2%も減少しています。

それに関連して、昭和50年代後半に山田錦の生産量は大幅に減少しました。平成に入り「吟醸酒ブーム」等で生産量が増えたものの、平成10年をピークに焼酎の消費量増加に押されて再び減少に転じました。

一方で、海外での日本食ブームに伴って、日本酒の評価が高まっていることから、日本酒の輸出状況は増加傾向にあります。国税庁の「酒類の輸出統計」によると、平成13年の輸出量が7千キロリットルであるのに対し、平成24年は1万4千キロリットルと、2倍となっています。

## ●日本酒の国内での消費量



## ●日本酒の輸出量

