

兵庫県産山田錦 「酒米の王者」で あり続ける理由



秋、日本酒がおいしい季節になってきた。

兵庫県は、灘五郷を中心に全国有数の酒どころとして知られるが、日本酒の原料に適したコメ＝酒米の王者と讃えられる品種「山田錦」が兵庫県で誕生したことはご存じだろうか。それから80年余り。兵庫県は日本酒の生産量、酒米の生産量、山田錦の生産量、いずれも日本一を誇り、兵庫県産山田錦は極上の酒米として日本酒業界を席巻している。

そのブランドを支えるのは、地形と気候、土壌に加え、つくり手の熱意、さらには生産農家と酒蔵が手を携えて生み出した独自の仕組み、例えるなら、ワインとブドウにおけるテロワール（環境、風土）がそこにある。

山田錦はなぜ、最高峰の酒づくりに欠かせない存在となったのか。誕生の地を訪ね、歴史と今を知れば、日本酒ファンも、そうでない人も、自然の恵みと人の思いが生み出す営みの奥深さを語らずにはいられなくなるだろう。

（神戸新聞東京支社編集部長 勝沼直子）

9月も終わりに近づいた兵庫県三木市吉川町。日に日に頭を垂れる穂の重みに耐えつつ、収穫の時を待つ酒米・山田錦の栽培田が広がっていた。
昔から蔵元の間では「酒米買うなら土地(土)を買え」という格言があるという。



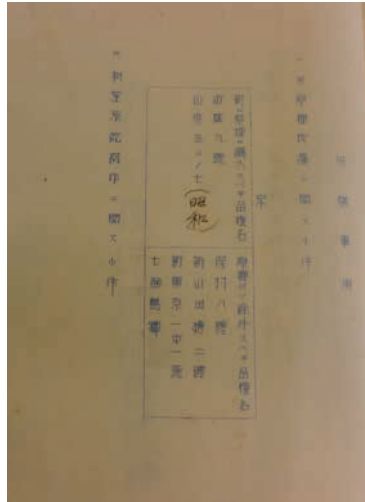
「どんなに時代が変わっても山田錦はナンバーワン」と語る矢野義昭さん=兵庫県三木市吉川町



酒米研究の拠点・酒米試験地=加東市沢部



山田錦(中央)と両親(左・短稈渡船、右・山田穂)



酒米試験地に残る資料。品種名に「昭和」と手書きされている



初代主任・藤川禎次氏

兵庫県内の山田錦の産地は、六甲山北側の谷あい位置する北播磨を中心に最も格付けの高い「特A地区」が集中する。瀬戸内海式気候のため温暖で日照時間が長く、降雨量は少ない。それでいて六甲山系が南からの温かい空気を遮るため、昼夜の寒暖差が大きい。土壌は水分や養分の保持力が強い粘土質。これらの条件が、じっくり熟す山田錦の実りに最適なのだ。

一方で収穫期が一般の品種より遅く、背丈が高い山田錦は台風被害に遭いやすく、倒れやすい。「今年は台風で特に目が離せなかった」と生産農家の矢野義昭さん(66)。水や肥料を加減し、稲を鍛えながら育てるといふ。

こうして育った兵庫県産山田錦は、大粒で中心部の「心白」の形がよく、タンパク質が少ないなど精米に適した特長を持つ。精米とは、雑味になりやすいコメの外側を削る(磨く)作業のことで、酒の味を左右する。磨けば磨くほどきれいな酒に仕上がりますが、コメは砕けやすくなる。山田錦は砕けにくく、精米歩合の高い酒づくりができるため、吟醸、大吟醸などの高級酒を目指す酒蔵から「造りやすい」と引っぱり張られたのだ。

諸説ある「発祥の地」

三木市から加東市へ向かい、山田錦の生誕の地、兵庫県立農林水産技術総合センター・酒米試験地を目指す。日本で唯一の酒米専門研究機関として1928(昭和3)年に開設され、今年で80周年を迎えた。

山田錦は酒米として優れた形質を持つ「山田穂」を母に、酒米の元祖とされる「雄町」の血を受け継ぐ「短稈渡船」を父に、人工交配で生まれた。

交配は1923(大正12)年に始まり、県の奨励品種として指定されたのは1936(昭和11)年。県報で告示された同年2月27日が正式な誕生日となった。40度にもなる閉め切った温室で交配と選抜を繰り返して、一つの品種ができる確率は5万/10万分の1の確率という。

当初の品種名候補は「昭和」だったが、最終段階で「山田錦」に改名した、という記録が残されていた。似たような品種名と混同を避けるためだったと推測されるが、当時の開発者たちが新時代を代表する品種に育てようとした気概が伝わるエピソードだ。

「育ての親」と呼ばれるのが、初代主任を務めた藤川禎次(1895-1946年)。1932(昭和7)年から育成試験に携わり、自宅から試験田まで20キロ以上のデコボコ道を自転車ですり通ったという逸話がある。戦争の足音が高まっていた時代。酒米はぜいたく品といわれ、ようやく完成した山田錦もすぐには広まらなかった。戦後、酒米の王者として成長していく姿を、藤川が見ることはなかった。現在の主任研究員杉本琢真さん(45)は「酒米としての素晴らしさ、産地による違い。兵庫の山田錦が別格であり続けるために、さまざまな角度から研究を深めていきたい」と話す。

ところで、山田錦の「発祥の地」に関しては諸説ある。母種・山田穂の由来をめぐる①明治初期、中町(現・加東市中区)の山田勢三郎が自作田で発見し、自らの姓をとって「山田穂」と名付けたという「中町説」②口吉



嘉納会の「酒造米記念塔」=三木市吉川町長谷



山田勢三郎の頌徳碑=多可町中区



山田錦の田んぼに酒蔵各社の旗がためく



「村米発祥の地」の碑=三木市吉川町市野瀬

川村（現・三木市吉川町）の田中新三郎が伊勢詣での際、三重県の伊勢山田から持ち帰ったという「吉川町説」③八部郡山田村藍那（現・神戸市北区山田町）の東田勘兵衛が大阪で入手した種子を育てたという「神戸市北区説」などだ。戦争で資料が失われたため決め手はないが、②③はいずれも別の品種だった可能性が高く、現在は①の中町説が最も有力とされている。

多可町の玄関口に当たる県道沿いには「山田錦 発祥の町」のモニュメントの近くに、「生みの親」山田勢三郎の功績をたたえる石碑がひっそりと立つ。勢三郎は、優良な株を選んで、その種子を増やし、小作や近隣農家に分けて山田穂の普及に努めたという。「酒米の里」として地元農家の暮らしを少しでも豊かにしたい。藤川や勢三郎ら、地域の将来に心を砕いた多くの先人たちの思いは今、大きな実を結んでいる。

産地を支えた独自の制度

車を走らせていると、田んぼのあぜ道のあちらこちらに、名だたる酒蔵の名が染め抜かれた旗が目につく。良質な酒米づくりを支えてきた「村米制度」を象徴する風物詩だ。この制度は特定の酒造家と特定の集落との契約栽培制度を指し、明治中期ごろにはあったとされる。旗が立つようになったのは、この10年ほど。「うちのおいしい酒は、この田んぼのコメでできている」と高らかに宣言しているようだ。生産農家は酒米を安定的に販売でき、酒造メーカーは求める原料を安定的に確保できる。互いの利益につながる仕組みだ。農家は品質向上のため切磋琢磨し、土壌や地形の特性から適地を見極めて「特A地区」などとする独自の格付け制度にもつな

がった。

取引だけの関係にとどまらず、干ばつ、病害虫の発生など産地の危機には酒造家が復旧や防除に協力し、酒蔵が災害で被災したとなれば生産農家が真っ先に見舞いに駆け付ける。日本一の山田錦の産地をともに守り育てていく運命共同体といえるだろう。

昔ながらの村米制度を残す三木市吉川町には、その意義を伝える二つのモニュメントがある。一つは、菊正宗酒造と中吉川村（当時）の5集落が1927（昭和2）年に結成した村米の組織「嘉納会」が、酒造家と産地の関係を証明するために建てた「酒造米記念塔」。もう一つは、村米制度の始まりとされる市野瀬集落と白鷹酒造の関係を記した「村米発祥の地」の記念碑だ。

最近では契約集落と酒造会社、小売店や消費者を招いて田植え、稲刈りを体験してもらい、試飲会を開くなど交流を深めている。原産地表示や安全性を重視する傾向も強まっており、有機、減農薬栽培などの要求に応じて新たな挑戦をする集落もある。村米制度は、時代とともに形を変えながら、今も山田錦の産地を支えている。

広がる日本酒の楽しみ方

国内では消費低迷が続く日本酒だが、和食ブームなどを背景に海外での人気は高まりつつある。財務省の統計によると、2016年は66カ国に輸出され、輸出量は1万9737klと7年連続で過去最高を更新、この10年で倍増した。輸出金額は156億円で、約3倍に伸びている。

兵庫県農産園芸課の山口岳人さんは「ナンバーワンであり続けるため、兵庫県産山田錦の品質の底上げをはかっていく。同時に海外や若い世代に魅力を伝える取り組みにも力を入れたい」と話す。

山田錦を生んだ兵庫県には、海外からの視察も増えている。8月末、日本酒に関する本を出版するため三木市

東京都内で山田錦の里・播州の地酒が飲める店の一つが、池袋駅西口からすぐの「楽酔くばら」。龍力の銘柄で知られる酒造会社・本田商店（姫路市）の営業マンだった、姫路市出身の久原公雄さん（59）が2016年3月に開店した。

ショウガ醤油で味わう名物「姫路おでん」やひね鶏のボン酢和え「ひねぼん」など地元の名をはじめ、「大根ネギトロサラダ」、「まけない玉子焼き」などのシンプルな手作り料理が日本酒とよく合う。

本田商店は、業界に先駆けて吟醸酒に力を入れ、兵庫県産山田錦の良さを引き出すうまみのある酒造りに定評がある。久原さんは20年近く都内の百貨店や飲食店に「龍力」を売り込む最前線にいた。「いい酒はいい米から。中身が良ければ高くても売れる、という信念でやってきた。日本酒を通じていろいろな人と出会い、楽しい仕事だった」と振り返る。定年が近づき「体力があるうちに」と、都内有数の居酒屋激戦区で開業を決意した。

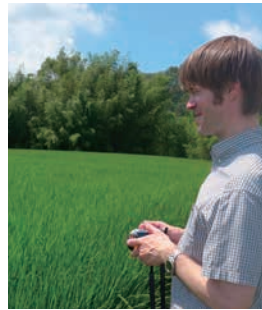
「龍力」の品揃えは、特A地区産山田錦100%の純米吟醸、精米歩合をあえて80%に抑えた純米酒、燗向きの特別本醸造など地元の兵庫でもなかなかお目にかかれない豊富なラインナップだ。ほかにも厳選された全国各地の地酒がそろい、久原さんの熱い解説とともに飲み比べるのも楽しい。「目の前のお客さん一人ひとりと向き合いながら、本物の日本酒の良さを広げていきたい」

火曜定休。東京都豊島区西池袋3
☎03・5927・9688



「姫路おでんはショウガ醤油でどうぞ」と店主の久原公雄さん＝東京・池袋の「楽酔くばら」

元町で、地元の食材を使った料理と地酒で評判の居酒屋「なん天」を営む楠本喜章さんはこう例える。「造り手が思いのままに表現できる酒米だから。同じ



山田錦を取材するアッシュクラフトさん＝三木市吉川町

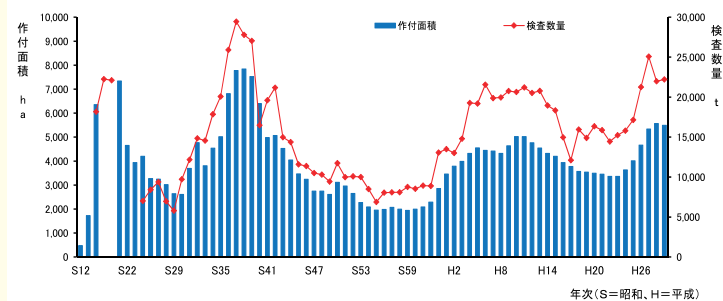
吉川町を訪れた米国出身のライター、アッシュクラフト・ブライアンさんは、山田錦誕生の歴史や土壌の特徴、栽培の工夫などについて生産農家に熱心に取材し、山田錦の田んぼも見学した。感想を聞くと「これほど素晴らしい酒米が育ち、おいしい日本酒を生み出していることを地元の誇りに思っている」と話してくれた。神戸・

戦後の経済復興に伴い、日本酒の需要は急速に伸びた。兵庫県によると、兵庫県産山田錦の生産量（検査数量）は1962（昭和37）年に史上最高の2万9451トンを記録、翌63（同38）年には作付面積も7,840haとなりピークを迎える。だが、高度経済成長期に入ると農業人口の減少やコメの生産調整、日本酒の消費低迷などが重なり、年々減少していった。

この流れを変えたのは、1980年代に起きた吟醸酒、純米酒のブームだ。一時は2,000haを切っていた作付面積は再び増加に転じ、2017年には5,491haまで回復している。

その後もバブルの崩壊、日本酒需要の激減といった時代の荒波をくぐりぬけ、最高峰の酒づくりに欠かせない酒米として山田錦の評価は揺るぎないものになっている。

兵庫県産山田錦の作付面積・検査数量の推移

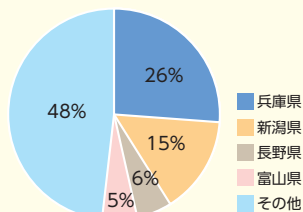


データで見る 酒米王国・兵庫と山田錦

★酒米生産量は日本一

兵庫県の酒米生産量は約26,396トン（2016年産米）で全国生産量の26%を占める。2位の新潟県、3位の長野県、4位の富山県を引き離し、道府県別で圧倒的1位。

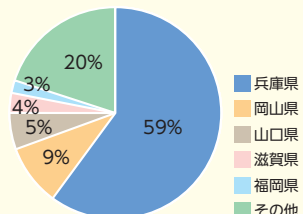
都道府県別の酒米生産量（2016年産米）



★山田錦の6割が兵庫県産

いまでは山田錦は宮城県から沖縄県まで30府県以上で栽培されているが、兵庫県産は生産量の約6割を占め、質、量ともに別格とされる。

山田錦の都道府県別出荷量（2016年産米）



★全国543の蔵へ

北海道から九州まで、兵庫県産山田錦は全国543の酒造会社に届けられ、酒造りに使われている。

★金賞受賞酒の9割が使用

毎年開催される「全国新酒鑑評会」で最も高い評価である金賞を受賞する酒の9割近くが山田錦を主な原料としている

全国新酒鑑評会「金賞」の主な原料米

主な原料米	29酒造年度	
	受賞数	受賞率
山田錦	200	86.2%
その他	32	13.8%
計	232	100%

★選ばれる理由

全国300酒蔵と5酒造組合に兵庫県産山田錦について兵庫県などがアンケートしたところ、①良い麹（こうじ）ができるので酒が造りやすい（45%）②お酒の香りが良い（12%）③削っても砕けにくい（11%）などの回答が寄せられた（2015年9月）

兵庫県内では「山田錦」以外にも、各地の気候や地形、地質の特性を生かして「五百万石」「兵庫北錦」「兵庫夢錦」などの酒米を生産している

