

山田錦のなんたるか

問 産業振興部農政課（庁舎3階）
担当…小西翔太 ☎43・0518

山田錦を育む土壌

山田錦は、棚田地帯で昼夜間の気温差が大きく、更に土壌の水はけが良く、粘土質の土壌を持つ土地が、栽培に適するとされており、最高品質の山田錦が加東市から全国へと出荷されています。

世界に誇る

『加東市産山田錦』

現在、世界的な和食ブームとともに日本酒の認知度も高まっています。

世界各国で醸造されているワインは、寝かせることで熟成度のピークを迎え、豊かな香りやコクを生み出しますが、日本酒は出来た瞬間から酒米の持つ最高のポテンシャル

誕生後、80年以上が経過してもなお、全国の酒蔵、そして日本酒ファンから愛され続ける、酒米の王者『山田錦』。今回の特集では、全国に誇る加東市の特産品『山田錦』について紹介します。

と、地道に栽培試験を繰り返し、『山渡5017』が最も優れた品種であることが実証されました。その後、昭和11年に『山田錦』と命名され、兵庫県酒米奨励品種に指定されました。

山田錦の歴史

大正12年に県立農事試験場で山田穂を母、短稈渡船を父として人工交配を行い、昭和6年に後の『山田錦』となる『山渡5017』の系統名を持つ新品種が誕生しました。当時、酒米の研究方法が確立されていないなか、加東郡福田村沢部（現加東市沢部）に設けられた酒米試験地において、藤川禎次氏による指導のも

山田錦の特徴

稲は成長すると約130cmにもなり、雨風などで倒伏しやすく栽培が難しい品種ですが、米粒が大きく、心白※1率も高いことから、高精白でも米が砕けにくいといった酒づくりに適した特徴を持っています。

※1心白：米粒の中心が白く白濁すること。

東条山田錦の里 探訪ウォーク

東条地域の山田錦の稲穂を見ながらウォーキングを楽しむイベントです。

加東市の特産品である山田錦を育てる気候風土を体感していただけるほか、様々な商品が当たるお楽しみ抽選会やゴールされた方への巻き寿司の無料サービスも行っています。ゴール地点では加東市『山田錦』乾杯まつり2018を開催。さわやかな秋風と美しい山田錦の穂波を山田錦のふるさとで体感することができます。

同日開催

加東市山田錦乾杯まつり2018

日 時 9月24日（月・振替休日）
10時～14時
会 場 社中央公園ステラパーク
入場料 無料



が引き出されています。また、日本酒はピュアで控えめな香りとほどよいフルーティさを兼ねそろえていることから、このバランスの良さが和食だけではなく、フランス料理をはじめとする様々な料理に合うと注目されています。

日本の長い歴史の中で愛されてきた『日本酒』は、和食ブームに伴い輸出は増加傾向にあり、今や“JAPANESE SAKE”として国境を越えて世界で愛されるブランドとなりつつあります。ワインの原料となるブドウといえば『フランス・ボルドー地域』と連想されるように、『酒米』といえば「兵庫県加東市」となるよう、加東市産山田錦の認知度の向上を目指します。