



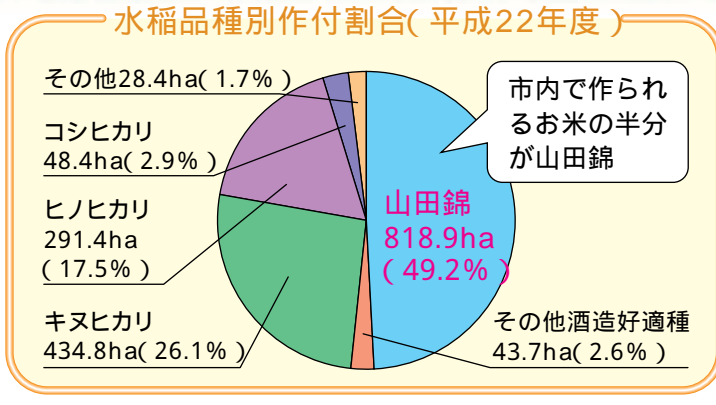
## 東条山田錦の里探訪ウォーク 山田錦のふるさと 加東を歩こう



山田錦特産地の気候風土を肌で感じていただくため、毎年秋に開催している「東条山田錦の里探訪ウォーク」。市内外から多くの方が参加される人気イベントです。今回は、その開催にあわせ、加東市産山田錦の魅力についてお伝えします。

### 加東で育まれた山田錦

日本一の酒米として有名な「山田錦」は、加東市と密接な関係にあります。



山田錦は、「山田穂」と「短稈渡船」という品種を掛け合わせて作られたものです。その交配試験が行われたのが、沢部地区にある酒米試験地(当時は酒造米試験地)。そして、交配試験を担当したのが、高岡地区出身の藤川禎次さんでした。

### 特A地区の誇り

通常、米はその出来によって等級が決まりますが、山田錦に関しては、その産地にもランクが定められています。その中でも最上級の「特A」は、加東市や三木市の一部など、山田錦の生産に最も適したわずかな区域にのみ与えられます。

### なぜ、山田錦は優れた酒米なのか?

日本一の酒米として、非常に高い評価を受けている加東市産山田錦。その特徴をご紹介します。



その美しさから「白いダイヤモンド」とも呼ばれる山田錦。

### たんぱく質が少ない

たんぱく質は、できあがる日本酒の雑味の原因になります。たんぱく質が少ない山田錦から造られた日本酒は、すっきりとした味わいに仕上がります。

### 心白が大きく鮮明

心白とは、お米の真ん中の白い部分で、麹菌が入りやすい部分です。心白が大きい山田錦は、酒造りに適しています。



加東市特産品「山田錦の地酒」

### 大粒である

酒造りでは、精米で米粒の半分以上を削りますので、大粒の米でないと潰れてしまいます。大粒の山田錦は、過酷な酒造りにも耐えることができます。

このように、酒造りに最適な加東市産山田錦は、全国各地の酒造家たちに重宝され、大吟醸などの高級酒の原料に用いられています。また、市内でも山田錦を用いた地酒が造られており、加東市の特産品として名を上げています。

### 山田錦でまちを元気に

国内における日本酒の消費量は年々減っており、最近の10年間では約4割減少しているといわれています。それに伴い、日本酒の原料となる山田錦の出荷量も減少しており、加東市もその例外ではありません。

そこで、加東市産山田錦の需要拡大を目指し、さまざまな取組が始まっています。

### 品質の向上

検品基準を厳しくして、ブランド力の維持・強化に努めています。たとえば、できあがった米をふるいにかける網目を、2ミリから2・05ミリに変更することで、従来よりも粒ぞろいが良い米として出荷されます。

### 積極的なPR

平成21年には、地域団体商標制度により「東条産山田錦」が、地域ブランドとして商標登録されました。また、道の駅とうじょうなどにモニUMENTを設置し、



「山田錦のふるさと加東市」をアピールしています。

このほか、加東市産山田錦を酒造メーカーにアピールするとともに、生産農家と蔵元そして消費者のつながりを強化するため、全国各地の蔵元を招いての展示即売会も計画しています。

このように、山田錦は、加東で生まれ、地域をあげて育ててきました。

そして今、市内外の企業や団体が、加東市産山田錦の高い品質とブランド力を生かしてさまざまな商品を開発されており、地域経済の活性化にも役立っています。

今後も、山田錦の新たな利活用を推進するとともに、市全体で守り、育み続けていきたいものです。

## 東条山田錦の里探訪ウォーク 参加者募集

コース図(延長約12.5km)



山田錦のふるさと加東市を歩いてみませんか？  
山田錦のうどんや巻きずしの無料サービス、ホテル食事券が当たるお楽しみ抽選会、酒造メーカーによるPRブースなど、楽しい催しも盛りだくさんです。

- 日時** 9月25日(日) 雨天決行  
9:00受付開始 9:15出発式 9:45スタート
- 場所** 東条温泉とどろき荘 出発、帰着
- 定員** 250人(要申込、先着順)
- 参加費** 一般800円、中学生以下無料(保護者同伴)
- 申込方法** 参加者全員の住所、氏名、年齢、電話番号をご記入のうえ、ハガキ・FAX・電子メールでお申し込みください。(市ホームページからも申込可能)

**申込期限** 9月14日(水)  
**申し込み・問い合わせ**  
〒673-1395 加東市天神125番地  
加東市地域整備部農林課 ☎47-1303/FAX47-1621  
電子メール norin@city.kato.lg.jp