



日本一の酒米 山田錦



北播磨地域は、古くから酒米の生産地として知られています。これは、全国有数の日本酒の生産地である灘五郷が近隣にあり、気温・降水量・地形などの自然条件が酒米づくりに適しているためです。

この地で七十年以上前に山田錦は誕生し、以来地域の財産として大切に育まれてきました。今回は、最高峰の酒米として全国にその名をとどろかせている「山田錦」を紹介します。

兵庫の酒造り

古来より日本人の生活に深く根付いている日本酒。室町時代には、すでに現代に通じる日本酒の製法が発明されていたと言われており、何世紀にもわたり工夫が重ねられた日本の文化遺産とも言えるでしょう。

江戸時代に灘五郷(現神戸市・西宮市)で良質の日本酒が生産されるようになってからは、兵庫の酒造りは全国一の規模と品質を誇るようになりました。

そして、灘五郷の酒造りを支えたのは、西宮市に湧出する宮水と、北播磨産の酒米だったのです。



灘五郷の杜氏たちと北播磨の酒米が、日本の酒造りを支えてきました。

より良い酒米を求めて

兵庫県は、主要産業である酒造業の発展のために、それを支える酒米の改良にも力を注いできました。稲作改良組合を結成させて農家の生産力を高めるとともに、優秀な酒米は奨励品種として指定し、さらに改良を加えていきました。

山田錦の誕生以前、兵庫県内の酒米の主流品種は「山田穂」「雄町」「渡舟」などがあり、「山田穂」が山田錦の母種に当たります。

山田穂は、現在の多可町で生まれたとされており、粒が大きく非常に酒造りに適していると言われ、奨励品種の指定も受けていました。しかし、草丈が高いため台風などで倒れやすく、収穫量も少ないという欠点を持っていました。そこで、明石市にあった兵庫県立農事試験場で大正十二年から品種改良のための

山田錦の誕生

取り組みが始まりました。そして、数多くの交配品種の中から、「山渡507」が選ばれました。これは山田穂を母種とし、そこに滋賀県から取り寄せた、背丈の低い酒米である短緯渡舟の花粉を付けて生み出されたものです。この「山渡507」が後の山田錦です。

品種を掛け合わせただけでは交配試験は終わりません。「山渡507」も、初代の種には現れなかった劣性をあぶり出すために、優良品種の選抜が繰り返されました。

また、酒米は栽培地の気候風土によって品質に大きな影響を受けます。そこで、灘五郷への最大の酒米供給地である北播磨の風土にあった酒米を研究するため、昭和三年に加東郡福田村(現加東市沢部)に酒造米試験地(現酒米試験地)が設立されました。そして、昭和七年から産地での適正な生産力を見極めるために、酒造米試験地で「山渡507」の試験栽培が開始されました。

「山渡507」の試験栽培を担当したのが、酒造米試験地の初代主任であった藤川禎次氏

でした。藤川氏は、美囊郡奥吉川村金会(現三木市吉川町金会)に試験田を設け、比較試験を繰り返しました。酒造りに必要な米の中心部「心白」の割合、精米に耐える剛性などについて詳細に調査し、「山渡507」の優位性を証明していきました。

そして昭和十一年、「山渡507」は「山田錦」と命名され、兵庫県の奨励種に採用されることになったのです。



現在の酒米試験地

日本一の酒米へ

こうして世に出た山田錦は、藤川氏の努力もあり、昭和十五年頃には生産される酒米の大半を占めるようになっていました。太平洋戦争で一時的に生産は減少しましたが、戦後、山田錦の



山田錦の生みの親 藤川禎次ってどんな人?

昭和3年に設置された兵庫県立酒造米試験地で、山田錦のルーツとなった「山渡507」の栽培試験を行ったのが、旧滝野町出身の藤川禎次氏です。現在の加東市高岡で生まれた藤川氏は、兵庫県立農学校卒業後、加東郡滝野町役場を経て、当時の加東郡農会に勤務されていました。

藤川氏は、かねてから酒米の将来性に着目し、その生産指導に当たられていたことや、研究熱心な人柄を見込まれ、酒造米試験地の初代主任に任命されました。

美囊郡奥吉川村金会(現三木市吉川町金会)に試験田を設置され、比較試験を重ねられた結果、「山渡507」が最も優秀な酒米であることを証明され、山田錦を生み出されました。

また、山田錦の完成後も、周辺の農家に従来の酒米に対する山田錦の優位性を説かれたり、栽培法を伝えてまわられるなど、山田錦の普及にも努められました。



藤川禎次 (1895~1946)

生産は拡大し、昭和三十八年には県内の作付け面積も約七千八百ヘクタールとピークに達しました。

その後、徐々に生産量は減少しましたが、「吟醸酒ブーム」で再び脚光を浴び、灘五郷だけでなく、全国の酒蔵の杜氏がこ

ぞつて使用するようになり、山田錦の名は日本全国に広まりました。

そして現在では、全国新酒鑑評会に出品される高級酒の約九割が山田錦を原料に醸造されるまでになり、名実ともに日本一の酒米となったのです。