

なぜ山田錦は
良い酒米なのか？

前項で紹介したように、山田錦は酒米として非常に高い評価を受けています。では、山田錦が他の酒米に比べて優れている理由は何なのでしょう。

良い酒米の条件は、タンパク質含量が少ないこと、心白が鮮明で中央にあること、大粒であること、などが挙げられますが、山田錦はこれら酒米に求められる条件を全て備えています。

酒米の成分中にタンパク質が多いと、できあがったお酒に雑味が混じってしまうことになり、タンパク質の少ない山田錦で造ったお酒は、雑味が少なく、すっきりとした味わいに仕上がります。

また、心白部分ではでんぷんの密度が低くなっており、麹菌が



最高峰の酒米、山田錦

入りやすくなります。そのため、心白部分が大きく鮮明な方が、酒造りに適した酒米と言えるのです。

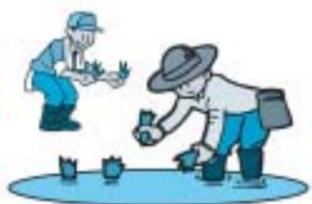
そして、吟醸酒クラスになると精米で半分以上を糠(ぬか)として削り取るため、大粒の酒米でなければ潰れてしまいます。大粒の山田錦は、お酒の味や香りを引き出すための過酷な酒造りにも耐えることができるのです。つまり、酒造りを行う杜氏にとつて、山田錦が扱いやすい酒米であるということも、山田錦が吟醸酒造りに向いているといわれる理由の一つであると言えるでしょう。

酒米の王様といわれる山田錦ですが、実は酒米の中でも栽培が難しい品種なのです。そのため土づくり、苗の育成、田植え時期の厳守、施肥、害虫防除、適切な水管理などが要求されます。

生産農家の誇り

また、山田錦のルーツである山田穂に比べて草丈が低くはなつたものの、現在栽培されている他の品種と比べると高いため、湾曲して倒れやすいのです。さらに、いもち病などの病気に弱い、田植えから刈り取りまで、一時的にも気を抜

くことができません。このように非常に難しい山田錦の生産は、先人によって積み重ねられてきた技術や経験とともに、「特A地区」という高い格付けに代表される地域の誇り、そして「日本一の酒米を作っている」という生産農家の誇りに支えられています。



山田錦生産者に
聞きました

日本一の酒米として、評価の高い山田錦。その反面、作りにくく手間のかかる品種でもあります。

そんな山田錦にこだわって作り続ける理由を、生産者の方に伺いました。



溝口保夫さん (岡本)

たしかに山田錦は生産するのが難しい品種です。穂が長く柔らかいため倒伏しやすいですし、病気にもなりやすいです。

そのため、山田錦を育て上げるには、経験も必要ですし、手間ひまがかかります。例えば肥料の量を多くすると大きく育ち

すぎて倒伏しますし、肥料が少ないと収穫量が減ってしまいます。このあたりのさじ加減一つとつても、なかなか難しいものなのです。

山田錦作りを支えているのは、特A地区で山田錦を作っているという誇りと、特産品である山田錦を守り続けていきたいという思いからです。

そのために、新しい試みも積極的に取り入れています。数年前からはグループで、化学除草剤を一切使わずに山田錦を生産することに取り組んでいます。酒蔵からの依頼が始めたのですが、この酒米からできあがったお酒は、これまでに比べて明らかに美味しくなつたと好評をいただいています。

これからも日々研鑽を重ねながら、「白いダイヤ」といわれる山田錦の振興を、地域をあげて図っていきたくと考えています。

新しい取り組み

山田錦は、開発、試験、生産などに関わつた多くの人の情熱に支えられ、最良の酒米として大切に育まれてきました。そして今、加東市内では山田錦を使った様々な新しい取り組みが行われています。

その一つが「東条山田錦の里探訪ウォーク」です。平成十八年に始まつたこの試みは、実際に山田錦が育てられている場所を歩き、この地域が特A地区として認められている理由や、加東市のどかな田園の良さを肌で感じてもらうと企画されました。



山田錦の実つた田園風景を楽しむ参加者たち

また、灘五郷の一つである西宮市の小学生に、山田錦の田植えや稲刈りを体験してもらつた山田錦の学校も毎年開催されています。お酒を造る酒所と、お酒の原料である酒米を栽培する加東市との地域間交流として始められ、今年で五年目となりました。



田植えをする西宮市の小学生たち。秋の刈り取りも楽しみです。

この他にも、お酒だけに限らず、山田錦の様々な可能性を研究し、加東市の新しい特産品を生み出すための取り組みも行われており、加東市全体で山田錦の魅力をもっと高めるために力がかかれています。

このように、加東市のまちづくりにおいて、山田錦はなくてはならないものであるといえるでしょう。

「特A地区」って何？

みなさまは「特A地区」という言葉を耳にされたことはありますか。

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特A、B、Cなどの等級が決められています。その中でも、最上級の「特A」は、山田錦の生産に最も適した区域のみ与えられます。

山田錦を栽培するために適した気候風土は、昼夜の気温差が大きく、土壌は粘土質で、水はけの良い階段状の棚田地帯が良くとされています。この条件を満たす産地が、加東市、三木市、川町、神戸市北区などです。

加東市では多くの区域が特A地区に指定されており、そこで生産された山田錦はブランド米として非常に珍重されています。



特A地区の山田錦の棚田

山田錦の織り成す縁

山田錦を生み出し、普及させた藤川禎次氏は、旧滝野町の出身です。藤川氏が山田錦の研究を行った酒造米試験場は、旧社町にあります。そして、特A地区の旧東条町で生産された山田錦は、ブランド米「東条産山田錦」として、全国各地に出荷されています。

これまでは旧三町で多くの方々が、開発普及改良生産など様々な分野において、情熱をもって山田錦を育て上げてきました。そして、山田錦が生まれて七十年目に当たる平成十八年に、この三町が合併して加東市が誕生しました。山田錦に縁のある三町が一つになったのです。加東市になつても、これまでの成果を生かして、山田錦の魅力をもっと未来に引き継いでいこうとしています。

山田錦によって織り成された縁を大切に、地域のきずなを深め、山田錦をふるさと「加東市」の名産品として、市全体で育み続けていきたいものです。



山田錦で特産品を！
加東市特産加工品開発研究会

「加東市特産加工品開発研究会」は、加東市の地域資源を生かした特産加工品を作り上げるため、平成十八年に二十八名のメンバーで発足しました。

加東市の農作物を利用した加工食品の開発や販売により、「加東市特産品」というブランドを作り、地域産業の活性化を図ることを目指して活動されています。これまで、うどんや漬物づくりなどに取り組んでこられました。現在は、「山田錦」から作つた麴を利用した特産品の開発に取り組まれています。

特産品づくりは、パン・まんじゅう・甘酒・漬物の四つ



今日はパンづくりを行います。さて、どんなパンができるのでしょうか。



練り終わった生地をオープンで焼きあげます。



山田錦の玄米パンができあがりました。モチモチした食感で、玄米の持ち味が生かされています。試作品ですので、販売はされていません。



問い合わせ
経済部農林課(東条庁舎)
☎47・1303