山田錦を知る

山田錦は、大正12年に兵庫県立農事試験場で、明治初期より地域で栽培されていた「山田穂」を母、滋賀県から取り寄せた「短稈渡船（たんかんわたりぶね）」を父として人工交配され、昭和11年に「山田錦」と命名され、兵庫県の酒米奨励品に指定されました。

兵庫県産山田錦は、全国の酒造家から高い評価を受け、山田錦出荷量は全国の約6割を占めるとともに、厳しい品質基準のもと検査された結果、「特上」と「特等」の割合が他生産地より格段に多く、量、質とも日本1位の産地となっています。

令和4年産山田錦　検査等級別割合

	特上	特等	1等	2等	3等	規格外
兵庫県産	5.1%	57.9%	21.2%	3.8%	5.9%	6.1%
全国	3.0%	36.8%	37.7%	9.0%	8.8%	4.7%

山田錦を育てる最適な環境

加東市は、山田錦の作付面積が1046ha（甲子園球場271個分）となっていて、三木市に次いで、兵庫県産山田錦生産量の23％を担っています。

加東市には、日当たりが良く、昼夜の寒暖差が大きい東西に開けた谷があります。そして、そこにある棚田は、水はけがよく、栄養の多い粘土質の田んぼが山田錦の生産に最適な条件を満たしています。

さらに、山田錦の産地の格付けで最上の「特Ａ地区」に多くの栽培地域が指定されています。

▲山田錦特A地区

山田錦は栽培しやすいの？

田尻農園の田尻倫生さんに生産者から見る山田錦をお聞きしました。
田尻さんの「山田錦生産への想い」は、6ページへ！

山田錦は、実は他の酒米と比べて栽培するのは簡単ではありません。山田錦は茎の長さが比較的長いため、稲が倒伏してしまう可能性が高くなっています。倒伏の危険はありますが、質の高い大粒の酒米に仕上げるには、穂先が地面につくかつかないかの状態まで登熟させる必要があります。

また、病気になりやすく、穂から米が落ちやすい脱粒性があり、手間がかかる作物です。

しかし、手間をかけて栽培するほど山田錦には魅力が詰まっており、蔵元からの要望に応える山田錦を生産しています。

ヒノヒカリ　草丈80cm 千粒重21.5g
山田錦　草丈105cm 千粒重27.4g

全国唯一の
酒米専門研究機関
『酒米試験地』研究者

山田錦は酒造りに
最高最適な品種。

松川 慎平 研究員
兵庫県農林水産技術総合センター 酒米試験地 主任研究員

山田錦は酒米の王!?

山田錦は全国500を超える酒造会社に使われており、その酒造適性の高さから酒米の王者と呼ばれます。

酒米の主な特徴は“大粒”であることと“心白”があることです。山田錦の千粒重（米1,000粒の重さ）は、27～28g程度と、食べるお米の22～23gに対して大粒です。

心白とは米粒の中央に生じる白色不透明の部分を言い、小さな隙間がたくさんある構造をしています。吸水性が高く、麹菌の菌糸がスムーズに入り、均質な麹ができます。

山田錦の心白は、発現率が65％で高くはなく、大きい心白も多いわけではありません。また、断面の形状が線状になっており、一見すると控えめな心白です。しかし実はこの形状が、純米大吟醸であれば、50％以上米を削り取る際に、割らずに米を削ることができ、香り豊かなお酒を作ることができると言われています。

主食用米
「コシヒカリ」

酒米
「山田錦」

▲精米後の山田錦

「倒して倒さず」!? 山田錦の栽培管理

山田錦は、倒れやすい性質を持っているため、肥料、特に窒素分の施肥量に注意が必要です。最近の新しい品種では1,000㎡あたり10kg程度施肥しても倒れずにたくさん収穫できるのに対して、山田錦は半分以下の4.2kgが標準的な量となっています。しかしながら、肥料を過度に減らしてしまうと、倒伏は防げるものの、栄養不足となり収量や品質が損なわれることになります。山田錦は、食べるお米で広く使われている植えるときに1回だけ肥料を撒く一発肥料ではなく、旧来の、田植えの時期と、出穂前に稲の育ち方を見て2回、合計3回に分けて肥料を与えるところが多くあります。

良い山田錦の栽培は、「倒して倒さず」と言われ、地面につく寸前まで穂を垂れる姿が良いとされます。稲の生育状況を見ながら適切なバランスでしっかりとした稲を育てることが求められます。