

## 山田錦 特A地区生産者



山田錦生産への想い。

田尻 信生さん・倫生さん

株式会社 田尻農園

## 蔵元のニーズに合わせた山田錦

私たちが生産した山田錦を、直接蔵元に買っていただいています。蔵元がどんな山田錦を望んでいるのか、蔵元のニーズに答えることが山田錦を生産していく中で重要です。

蔵元からは、収穫された山田錦の出来や、生産過程を重視した特別栽培米の山田錦を求める声があります。時代の流れに沿って、変化するニーズに合わせて、山田錦の生産方法を模索しないといけません。

そのためにも、蔵元との交流は大事にしています。夏には蔵元を山田錦のほ場まで招き、一緒に草引きを行い、冬には蔵元へ出向き今年の酒造りの様子や来年の生産に向けての打ち合わせを行い、蔵元と生産者の互いの苦労や要望を理解し、より良いお酒が造れるように意思疎通を図っています。

ぜひ一度、私たちの山田錦で作られたお酒を飲んでみてください！



▲田尻農園の山田錦を使った「義侠 田尻農園」

## 特A地区の誇りを引き継ぐ

海外で仕事をしていた時に、レストランに加東市産の山田錦で作られた酒が並んでいるのを見て、驚いたのと同時に、作っている父を受け継ぎたいと思い、就農しました。山田錦の生産に携わり、父や同じ地域の生産者とかかわっていく中で、これまで50年以上守られ、発展してきた山田錦特A地区をここで終わらせてはいけないと思い始めました。

また「特A地区の山田錦」を求めてくれる蔵元や愛酒家のためにも、栽培が難しい山田錦を手間暇かけて、これから先、「特A地区の山田錦」を衰退させないために、「作って終わりではなく、いいお酒になるための『特A地区の山田錦』を育て、引き継いでいく」という想いで、山田錦を生産しています。



▲親子二人三脚で山田錦を収穫

## 全国唯一の酒米専門研究機関

### 『酒米試験地』はどんなところ？

加東市沢部にある酒米試験地では、「山田錦」のブランド力を強化する品質向上技術の開発や、酒米の新品種育成事業が行われています。また、併設の酒米研究交流館は、酒米に関する酒造メーカーとの共同研究拠点や、日本一の酒米の生産性・品質向上に向けた栽培技術の研修拠点となっています。

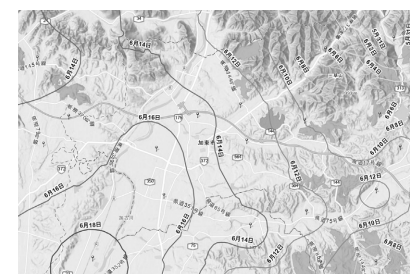


## 酒米試験地での研究成果

### 【温暖化対策】「山田錦」最適作期決定システムおよび移植期マップの作成

酒米試験地では温暖化対策として、営農現場での適作期の目安となる「山田錦最適作期決定システム」を公開しています。気温の高い地域では、田植えの時期を遅らせることにより、高温による品質の低下を緩和できる可能性があります。

また、酒米試験地では、気温が高い年でも適切な施肥量を決定できる「穂肥診断アプリ」や、籾の成熟度合いを診断できる「刈り取り適期診断アプリ」の開発を進めています。



▲山田錦の最適移植期マップ

## 日本農業遺産認定へ！山田錦を未来へ紡ぐ！

### 『気候風土を活かした酒米「山田錦」生産システム』

兵庫県山田錦生産地農業推進協議会は、これまで100年以上の山田錦と共存してきた北播磨・六甲山北部地域の歴史や技術を、未来に繋げるきっかけになること、全国に兵庫県産の山田錦を今以上に広めるため、日本農業遺産に申請しました。

#### 日本農業遺産とは？

社会や環境に適応しながら何世代にもわたり継承されてきた独自性のある伝統的な農林水産業と、それに密接に関わって育まれた文化、ランドスケープ及びシースケープなどの将来に受け継がれるべき伝統的な地域を、農林水産大臣が認定します。



#### ▲日本農業遺産認定にむけて現地調査

10月4日、世界農業遺産等専門家会議の楠本良延副委員長と委員2名の現地調査が行われました。

加東市には、山田錦の種子生産を行っている牧野地域のほ場や、酒米試験地を調査されました。

### 令和7年1月 日本農業遺産認定 結果発表！