



日本一の酒米 山田錦の未来のために

問 (市)農業振興課 山田錦振興係

三木市は酒米を育てる好条件である気候、地形、地質などに恵まれているため、酒米「山田錦」の品質・生産量ともに日本一を誇ります。全国各地の酒蔵が求めてやまない三木市の特産山田錦の魅力と現状、そして未来について紹介します。

酒米の王様「山田錦」

山田錦は良質な酒米の条件をすべて持ち合わせており、最高の酒米として、その名をとどろかせています。

山田錦の特徴

- ①心白粒の中心にある白っぽいでんぷん部分が鮮明に出ているため、酒造過程で麹菌が付きやすく、旨味成分として酒質に大きな影響を与えます。
- ②たんぱく質や脂肪が少なく水分を含む量が適正であり、雑味の少ないお酒ができます。
- ③粒張り、粒揃いがよく、千粒重（整粒した玄米千粒の重さ）が重く、大吟醸酒などの米を小さく削ること（高精米）が可能で

良質な品質

酒米には、農産物規格規定により、良質な物から特上、特等、一等、二等、三等、規格外の6等級に分類されます。三木市には、特上の中でも最高品質の山田錦が栽培される特A地区があります。

兵庫県は、全国の山田錦の6割を生産しています。その中でも、三木市は県全体の約3割のシェアを誇っており、日本一の産地となっています。（表1・2）

しかし、新型コロナウイルス感染症の影響により山田錦を原料とする日本酒消費の低迷や、燃料・肥料・農薬の価格高騰が生産者をひっ迫しています。生産意欲の低下を防止するため、特産品である山田錦をはじめ、各種農業の継続を支援しています。

生産量日本一

〈表1〉全国「山田錦」検査数(県別)

地区	検査数量
1 兵庫県	15,614 t
2 岡山県	2,409 t
3 山口県	1,897 t
4 福岡県	982 t
5 栃木県	965 t

(出典)農林水産省
令和3年農産物検査結果
令和4年3月31日現在
(速報値)

〈表2〉県内「山田錦」集荷数

地区	検査数量
1 三木市	4,330 t
2 加東市	2,285 t
3 多可町	750 t
4 西脇市	644 t
5 加西市	567 t

JA出荷分のみ(令和3年)
(参考)吉川町山田錦村米部
会 通常総会資料

山田錦を守るために

三木市の山田錦は、近畿経済産業局が2025年大阪・関西万博に向け知名度向上や市場開拓、インバウンド(訪日外国人旅行)などの獲得に向けた取組を集中的に支援する地域ブランドのモデルに選定されています。

市では、コロナ対策や物価高騰対策において、農家の支援を行うほか、次のような事業を行っています。

●海外日本酒品評会への出品を支援

山田錦を使用した日本酒の海外での知名度向上とブランド力強化を図るため、海外日本酒品評会への出品料を酒造会社に助成します。助成にあたっては、山田錦の生産地として三木市や市内の地名が明記されている品に限定します。昨年度は、5社が海外の品評会に出品しました。



●山田錦振興イベントの開催



「山田錦」生産量日本一の市として、専門家や三木産山田錦を使用する酒蔵に参加いただき、山田錦の魅力を発信するイベント「山田錦振興プロジェクト」を昨年11月に初開催しました。約3千名が来場し、セミナーや体験を通して山田錦の魅力を学びました。

また、令和2年度から新型コロナウイルス感染症防止のため中止していた「山田錦まつり」ですが、今年度は感染防止対策を講じた上で3年ぶりに開催する予定です。詳しくは、広報みき3月号で紹介しています。

山田錦の課題について伺いました

私は、今年度から農業振興プランナーとして、兵庫県庁や農業大学校での経験を生かし、地域の農業と農地を将来に渡って守っていく計画を地域の皆さんと一緒に考えています。

父親から田んぼを引継ぎ約30年間山田錦を栽培しています。山田錦は、普通の稲に比べて背が高く、台風などですぐに倒れてしまいます。そのため、丁寧に収穫しないと実を巻き込んでしまったり、無理やり作業をすると機械の故障につながったり、収穫が大変難しい品種です。

現在、日本酒の消費の減少や肥料・農機具の高騰、農家の高齢化などが問題となっており、コストダウンや省力化を図っていかなければなりません。

そのため、スマート農業の技術を活かし、誰でも安定して栽培できるようにすることが大切です。



▲ドローンによる種の散布



三木市農業振興プランナー
やまさき ひろし
山崎 広治 さん

市内では現在、ドローンによる種・肥料の散布やトラクター・田植え機が真っすぐ進むようアシスト機能を使用した農作業が広がっており、作業負担の軽減につながっています。

また、担い手づくりも大きな問題です。農家が個々に営農を行うのではなく、生産の全部または一部を地域で共同で行い、新規農家を地域の組織力で支えていくことが大切だと思います。

三木市の農家が想いを込めてつくった山田錦を使った日本酒を飲んで、山田錦の魅力を味わってみてください。