

酒米「山田錦」生誕90周年

問(市)農業振興課 山田錦振興係

三木の自然と人の手によって育まれてきた酒米「山田錦」。品質・生産量ともに日本一を誇り、市の基幹産業としてこれまで地域を支えてきました。今回の特集では、山田錦が歩んできた軌跡を振り返るとともに、その背景にある人々の想いなどを紹介します。

1893 美囊郡奥吉川村において改良米の共同販売を開始

山田錦誕生

(「山田錦」が兵庫県報第1065号で告示)

1947 「酒造米記念碑」が建立



1985 吟醸酒、純米酒ブーム



1988 市の生産量が3,000tを超え、
全国一の山田錦の産地に

1995 「第1回山田錦まつり」を開催

山田錦がつなぐ交流の場

山田錦の魅力を広く発信するため、「第1回山田錦まつり」を開催。生産者と消費者、酒蔵をつなぐ交流の場として始まり、現在も続く恒例行事となっています。



▲現在の山田錦まつり

2004 「山田錦の館」がオープン

2005 三木市・吉川町が合併

2011 「グレードアップ山田錦」の取組開始

2013 「三木市日本酒による乾杯を推進する条例」が制定

2024 日本の「伝統的造り」が
ユネスコの無形文化遺産に登録

2025 兵庫の酒米「山田錦」生産システムが
日本農業遺産に認定
山田錦の郷が「道の駅よかわ」として
リニューアルオープン

2026 「三木市産の山田錦を使用した日本酒
による乾杯を推進する条例」に改正

山田錦生誕90周年



国が認めた山田錦生産システム

地域に根付いた伝統的な農業の仕組みを国が認定する「日本農業遺産」に認定。酒米の特性や気候風土に適応した栽培技術や、「村米制度」が継承されていることなどが認められました。



酒造文化が世界の財産に

ユネスコが人類共通の文化として保護・継承すべきと認める「無形文化遺産」に、山田錦を原料とする日本酒造りを含む「伝統的造り」が登録され、酒造文化の価値が世界的に評価されました。

さらなる品質向上をめざして

生産者やJA、市などが連携し、山田錦の品質向上をめざして、栽培方法や選別基準を統一することで、安定した高品質の山田錦づくりを進めています。



うまい酒を作り出す！山田錦の「3つの特徴」



山田錦は、良質な酒米に求められる条件をすべて備えた品種として、最高峰の酒米と評価されています。

①高精米に耐える粒の大きさ

粒張り、粒揃いがよく、千粒重(整粒した玄米1,000粒の重さ)が重く、大吟醸酒などに必要な米を小さく削ること(高精米)が可能です。

②酒の味を左右する心白

心白(米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。

③雑味の少ない酒を生む成分バランス

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。

品質を守り続ける！「村米制度」



酒米・山田錦の品質を守るため、古くから「村米制度[※]」が受け継がれてきました。地区ごとに生産者が一体となり、栽培方法や品質基準を統一することで、安定した高品質の山田錦を生み出しています。生産者同士が互いに支え合い、酒蔵と信頼関係を築いてきたことが、90年にわたり評価され続ける山田錦を支えています。

※集落単位で酒蔵と契約し、酒米を生産・出荷する仕組み。



▲村米制度発祥の碑(吉川町市野瀬)