

一体で守り続けてきた山田錦

90年続く山田錦の歩みは、生産者だけで築かれたものではありません。私たち生産者や生産者団体に加え、行政や指導機関、そして流通など、それぞれが役割を担い、互いの立場を理解しながら連携してきたことが、この産地の強さにつながっています。栽培指導や品質基準の共有、安定した流通体制の確立など、さまざまな支えがあつてこそ今日の評価があります。そのつながりを大切にしてきたことこそが、長い歴史を支えてきた土台です。

生産者は毎年、「今年も良い米を作りたい」という思いで田んぼに立ちます。天候に左右される農業だからこそ、思い通りにいかない年もあります。それでも栽培と向き合い、その年の最善を尽くす。出荷した山田錦が特定の蔵元で酒へと生まれ変わり、多くの愛飲家に届く。その一連の流れを思い描きながら米づくりに向き合っています。

「酒米」を育てるということ

山田錦は、他の農産物とは少し違います。多くの農産物は市場に出れば行き先が分からず、消費者と直接つながる機会ほとんどありません。しかし山田錦は、村米・部会を通じて、自分の育てた米をどの蔵が使つのがほぼ分かります。蔵元が決まり、その米が酒になる未来が見える。生産者と酒蔵が直接つながり、その先の消費者と続いているからこそ、単なる出荷ではなく、責任と誇りを持って米作りに励むことができます。

蔵元が田んぼを訪れ、生育を確かめることもあります。収穫後には、あの米がどんな酒になったのかを聞く機会もあります。香りや味わいの評価を耳にする、ほつとすると同時に、期待に応えたいという気持ちが湧き上がります。顔の見える関係の中で交わされる言葉は、次の作付けへの大きな励みになります。

栽培では、土づくりを基本に、苗づくりから丁寧に管理します。堆肥を入れて地力を高め、健全な苗を育てる。株をつくり過ぎないように管理し、粒ぞろいの良い米をめざす。天候を見極めながら水管理を徹底し、収穫の適期を逃さない。簡単な道を選ばず、手間を惜しまない。その積み重ねが、上位等級の確保と品質の安定につながり、産地への信頼を支えています。

次の生誕100周年へつなぐ

一方で、温暖化による品質への影響、資材価格の高騰、担い手不足など、産地を取り巻く環境は厳しさを増しています。農地の集約や新たな技術の導入など、できる工夫は重ねています。生産者の努力だけで解決できる課題ではありません。

だからこそ、あらためて生産者、行政、流通、蔵元がこれまで以上に連携し、産地全体で将来像を描いていくことが大切だと感じています。山田錦を守ること、農地を守り、産業を守り、そして地域を守ることもつな



山田錦の語り部 矢野義昭さん
美濃地区酒米協会会長 阪本昭さん
山田錦の語り部 鷺尾信彦さん
美濃地区酒米協会 副会長 生田忠美さん
三木酒米振興会 会長 高橋正俊さん

がります。これからも目の前の一作に誠実に向き合いながら、次の世代へこの誇りある産地を引き継いでいく。それが、私たち生産者の共通する想いです。

関係者に聞く！

酒米・山田錦への想い

90年続く理由は 最適な産地と人とのつながり

一つの品種が90年にわたり評価され続けることは、非常に珍しいことです。山田錦がここまで続いてきた背景には、播州地域の適した土壌と気候、そして酒造りに向いた特性を備えた品種が、最適な産地で育てられてきたことがあります。加えて、村米制度や部会を通じて、生産者と酒造家が情報を共有しながら品質を高めてきた積み重ねが、大きな力となってきました。

酒造りの現場が実感する 「特別な酒米」

山田錦の評価を高めた転機は二つあります。一つは戦時中、原料米の流通が制限される中で播州産の山田錦を使ったところ、麹づくりに酒造りに非常に適していることが分かったこと。もう一つは、大吟醸酒が広がった時代に、高度な精米にも耐え、粒が砕けにくい特性が改めて注目されたことです。年による品質のばらつきが少なく、年による品質のばらつきが少ない点も、長く信頼されてきた理由だと感じています。

熟成の中で気づいた、山田錦の力

山田錦の良さを実感したのは、旧国税庁醸造試験場(現在の酒類総合研究所)で三木市産の山田錦を使い、試験醸造を行ったときでした。仕込み直後は他の酒米との大きな違いはありませんでしたが、熟成が進むにつれ、山田錦で醸したお酒は旨味が増し、深みとふくらみが生まれました。その経験から、山田錦は熟成によってさらに真価を発揮する酒米だと実感しました。また、心白が大きく雑味の原因となる成分が少ないことに加え、年ごとの品質のぶれが少なく安定している点も、長く選ばれ続けてきた理由だと思っています。

生産者のこだわりが育てる、三木市産 山田錦

三木市産山田錦を語るうえで欠かせないのが、生産者の皆さんの存在です。地域には「伝説」と呼ばれるような山田錦づくりの名人がおられ、その方から米づくりの本質を教わりました。堆肥づくりのために牛を飼い、土づくりから徹底する姿勢は、今も強く印象に



灘五郷酒造組合原料対策委員長 沢の鶴(株)取締役 製造部 部長 西向 賞雄さん

「生産者の方とのつながりが 山田錦を使った酒造りの原点」
三木ならではの強みと、次の時代へ

三木の山田錦の強みは、生産者の組織力と産地のまとまりにあります。村米制度や部会を通じて、数量と品質を維持しながら生産が続けられてきました。田んぼがまとまり、互いに刺激を受けながら品質を高め合える環境も、大きな力です。今後は温暖化など環境の変化に対応しつつ、生産者と酒造家が対話を重ね、その年の米に合わせた酒造りを進めることが重要です。形が変わっても、顔の見える関係を大切にし、山田錦の価値を次の世代へつないでいきたいと考えています。

残っています。そうした方をはじめ、研究熱心に山田錦づくりに向き合う生産者の方が多いことも、三木市産山田錦の大きな強みだと感じています。

山田錦とともに進化する 酒造りをめざして(酒屋万流)

地酒は究極の嗜好品だと思っており、国内だけでなく海外からも高い評価を受けています。これからも伝統的な酒造りを大切にしながら、生産者の皆さんがこだわりのもって育てた品質の高い米を使い、新しい表現や挑戦を重ね、さらに進化していきたいと考えています。



稲見酒造(株) 代表取締役 稲見 秀穂さん

「山田錦とともにあゆみながら より高みをめざした酒造りを」