

醸せば優美な味、優雅な香り

盃を傾けし人々の心を虜にする

北播磨の  
風土と情熱が育んだ酒米の至宝

山田錦の持つ魅力を語り継ぐ



## 北播磨産山田錦はすごい！

大きくて粒ぞろい、良質のでんぷんが詰まった心白(米粒の中心の白い部分)が大きい、雑味のもととなるたんぱく質が少ない、麴がつくりやすく発酵がスムーズなど、日本酒づくりに必要な要素を多く兼ね備えた酒米の王様、山田錦。北播磨はそのふるさとです。

北播磨はもともと酒米の一大産地で、江戸時代からその名を天下に轟かせていた灘五郷を支える存在でしたが、ここで伝統的に育てられてきた優良酒米品種「山田穂」に草丈の短い「短稈渡船」を掛け合わせ、北播磨での現地適応試験を経て昭和11年(1936)に山田錦は誕生。その後、85年の長きにわたり後継品種に

その座を譲ることなく、現在も酒米の頂点に君臨し続けているのです。

山田錦の故郷であり、生育に適した気候や地形、土壌と人々の情熱を有する北播磨産の山田錦は、質量ともに全国の最上位ランクに位置しており、プレミアムな酒米と評価されて日本中の酒蔵の羨望を集めています。



## 北播磨「山田錦」語り部とは？

山田錦の生産技術に優れ、酒米の歴史などにも造詣が深く北播磨で活躍中の11名のメンバーが、昨年9月から今年1月にかけて山田錦の来歴や特性、山田錦から生まれる日本酒

の特徴、山田錦のブランディング、話し方の研修を受講。山田錦に関する知識や理解を深化させるとともに、語り部の技術を向上させ、北播磨「山田錦」語り部となりました。

語り部たちは今後、山田錦に関連する産業の将来の担い手となる若い世代や、北播磨地域を訪ねてくる方々、酒造関係者や酒米のバイヤーなどへ向け、山田錦の普及啓発に取り組んでいく予定です。また、山田錦の品質向上や情報発信にも貢献し、北播磨の地域活性化の一翼を担っていきます。

語り部養成事業は、兵庫県北播磨県民局による令和2年度地域創生推進事業の一環であり、「兵庫2030年の展望」リーディングプロジェクトにも位置づけられています。



## 知識、技術、思いを伝えて 山田錦を未来へと繋ぐ 架け橋に

兵庫県立農林水産総合センター  
池上勝 主席研究員

ないでしょうか。みなさまがそれぞれ胸に抱えている山田錦への熱い思いを、さまざまな機会を通じ発信していただくことは、とても有意義なことだと思います。

この北播磨という条件に恵まれた産地で、山田錦の生産を良い形でずっと続けていくためにも、今回の語り部養成事業は伝統ある山田錦の新たなスタートになるのではないかと期待を寄せています。コロナ禍で飲食業が打撃を受け、そのおかげで日本酒の消費量が減り、山田錦の生産にも響いているという厳しい状況の昨今ではありますが、本事業がプラスの形で進んでいけば良いですね。

山田錦を未来へと繋ぐ架け橋になつていただけるよう、語り部のみなさまの今後のご活躍を祈念いたします。





JA浜岡みらい理事(三木市) 山崎 広治 さん

高品質な山田錦の栽培には良い苗づくりが欠かせない

昔から「苗半作」といふように、作柄は苗の出来に大きく左右されます。我々が実践してきたころなへ、露地で育った苗と、ハウスで温度管理して育てた苗では、稲穂の姿は同じようでも前者の方が根張りがしっかりしていた。ある程度厳しい条件で苗を育てると、水や肥料を吸収する力が強くなります。山田錦の栽培も子育でも一貫貫かすきは良くないですね。

山田錦の継承のために組織で生産者を育成すべき

山田錦は県の各関係機関、JAなどの生産者組織として我々生産者の3つの機関が協力し発展してきました。しかし今、生産者の主力は70代で、現場は危険水域に入っています。生産者後継者の育成と確保が喫緊の課題です。3つの機関それぞれが役割分担を明確にして、対処しなければなりません。山田錦の「伝統」を「伝説」にしてはいけないのです。



(株)播磨のみり取締役専務(三木市) 矢野 義昭 さん



JAみのり村支部会長(三木市) 五百尾 俊宏 さん

山田錦の85年の歴史を支えてくれた酒蔵に感謝

山田錦には85年の歴史がありますが、これだけ長い間利用していただいた酒蔵みなさまに敬意を表します。しかし、農家の利益が少なという現実も向き合っています。山田錦には気候風土と生産者の情熱が込められています。今後は農業者ファーストで省力化や多収化を進めることも、本当に素晴らしい山田錦と何かを追求することが大切だと思います。

若い担い手の増加にはスマート化の推進が切り札に

山田錦は刈り取り適期が1週間と短く、施肥などにも適切なタイミングがある一方「飽」で栽培は難しいのが特徴です。今後スマート化を進め、ドローンやAIによる画像診断などを駆使し判定した結果を、気象データや衛星画像情報などと一緒に配信し、生産者がタブレットで確認し活用できるようにすれば、品質も向上し若い担い手も増えるのではないのでしょうか。



三木市農業委員(三木市) 鷺尾 信彦 さん



殿増宮農組合常務部長(三木市) 藤原 浩一 さん

生産現場の実情や辛苦をもっと伝えていきたい

「酒米を育てる土地を買えばいいわね」と言われて、山田錦の買手は気候風土と土地条件とを密接に関係しています。近年は圃場整備により機械化効率化が進む一方、連綿と受け継がれてきた「土」が変わっていき、温暖化の影響も顕著になってきています。なかなか知られていない農家の苦勞なども、語り部として一般の方に伝えていきたいですね。

# 山田錦の魅力を熱き心で伝える11人の語り部

11人の山田錦づくりの匠たちが研修で知識をより深め、去る2月1日、北播磨「山田錦」語り部に認定されました。今後はさまざまな機会を通じ、山田錦の魅力を郷土へ、世界へ発信していきます。そんな語り部たちに、山田錦にまつわるエピソードや山田錦の未来についてお話をいただきました。



北播磨「山田錦」語り部 認定式

※写真撮影時以外常時マスク着用で実施しました。

進化した村米制度で新たな生産スタイルを

高齢化する生産の担い手不足が進む中、今では歳元が酒米の生産に乗り出して自ら育てた酒米で醸造をおこなう、フランスのドメーヌ的動きもみられます。北播磨には歳元と農家が深く結びついた村米制度の伝統がありますが、これを時代に合わせて発展させ、酒蔵から山田錦の栽培に関わってもらう新しい生産スタイルも一つの方法かもしれません。



道の駅とうじょう生産者組織コスモス会事務局局長(加東市) 平川 嘉一郎 さん

背の高い山田錦は米にも葉にも高い値打ちが



JA浜岡みらい小野山田錦部会長(小野市) 岸本 富生 さん

子どもの頃稲刈りを手伝ったとき、ほかの品種は葉にホイと稲木稲穂を架け乾燥させるための機に穂が架かりますが、山田錦は穂が長いので、こうしと苦労して架けたものです。乾燥を終え脱穀機運ぶ時も稲穂の先を地面にこすってしまつたら「もちと上げて見て」と親に怒られたことを思い出します。山田錦の長い葉を置なに使つたために買ってくる人もいました。

山田錦の品種流出を防ぐ積極的な対策を早急に

地域で育まれてきたぶどうやいちごなどの優秀な品種が知らず知らずのうちに海外へ流出しているという報道がありますが、山田錦も種苗の管理をしっかりしていかなければなりません。山田錦は稲穂の首が短いので、穂を取れやすいです。難しい課題かもしれませんが、産地を守るために地域で積極的な対策をしていかなければいけないのではないのでしょうか。



JAみのり西脇グリーンクラブ部会長(西脇市) 片岡 榮 さん

土づくりから酒づくりまで思いを込めて自らの手で



(株)アグリ久平治 代表取締役(西脇市) 金子 敦司 さん

僕は名産の酒蔵に勤め、米づくりや土づくりから自分たちの思いを込めた酒を、2010年から黒田庄で山田錦の生産をはじめ、酒づくりの視点から栽培のことを考えます。蔵人からすれば、山田錦はもうろん作業性にもすぐれ、思い通りに醸成してくれる優れた酒米です。いま、酒蔵も農家も厳しい状況ですが、それは変化のチャンスかもしれません。



「日本酒のドンペリ」が山田錦の希望になる

後継者不足は深刻で、集落崩壊が迫っています。ですから農業を魅力ある仕事につまらぬように。山田錦の生産者は日本酒が売れないと成り立ちませんので、ドンペリのように「日本酒万

有機や環境創造型農業で山田錦に付加価値を



酒米山田錦を愛する会 事務局長(加西市) 後藤 忠司 さん

我々の組合では2005年に村米の契約先の歳元から、海外進出のため欧米ニーズの高いオガタの山田錦を生産してほしいと依頼を受け、有機JAS認定を取得しました。有機栽培は雑草との闘いで、昨年は紙のマルチを敷き雑草防除を試みましたが、環境創造型農業にも取り組んでいます。有機や環境との共生など付加価値の追求で、山田錦の未来に期待しています。



坂本宮農組合長(多可町) 福本 憲人 さん

# 語り部たちがさまざまなシーンで 山田錦のPRや学びをお手伝い

## 児童・生徒向け 環境学習の場で

学校や地域の子ども会などでの環境学習や食育、郷土学習のフィールドワークや出張授業に。

## 食・地産地消 イベントで

ステージや販売ブースなどで山田錦の素晴らしさを語り来訪者やバイヤーへPR。

## 地域での 技術向上

山田錦の生産者向けの技術研修会や講習会などでの講師や指導員として。

## 生涯学習の 場で

地域団体や有志の集まりなどの学びや楽しみの場でも山田錦の情報や魅力を発信。



※語り部へのご依頼は下記の各市町窓口まで。

### 各市町窓口

市町	組織名	所在	電話番号	FAX
西脇市	産業活力再生部農林振興課	西脇市郷瀬町605	0795-22-3111(代表)	0795-22-6987
三木市	産業振興部農業振興課	三木市上の丸町10-30	0794-82-2000(代表) 0794-89-2356(直通)	0794-82-9613
小野市	地域振興部産業創造課	小野市中島町531	0794-63-1000(代表) 0794-63-1928(直通)	0794-63-2614
加西市	地域振興部農政課	加西市北条町横尾1000	0790-42-1110(代表) 0790-42-8741(直通)	0790-43-1802
加東市	産業振興部農政課	加東市社50	0795-42-3301(代表) 0795-43-0518(直通)	0795-43-0552
多可町	産業振興課	多可郡多可町中区中村町123	0795-32-2380(代表) 0795-32-2388(直通)	0795-32-4778

## 酒米生産の 発展拠点 酒米研究交流館

〒673-1444 兵庫県加東市沢部591-1  
TEL/FAX 0795-42-1036

見学希望の方は要予約



酒米研究交流館は、兵庫県の酒米生産のさらなる発展のための拠点として整備しました。酒造メーカーとの共同研究拠点、生産性・品質向上のための栽培技術などの研修拠点、そして、本県酒米の需要拡大のための広報・PR拠点として活用しています。

### 施設概要

木造2階建(県産材100%使用) 酒蔵風白壁建築 684㎡  
1階:多目的室(64㎡) 会議室20~30名  
作業室(198㎡) 展示コーナー(32㎡)  
2階:相談室(64㎡) 資料室(55㎡) 研究室(98㎡)

### 施設事業内容

#### 酒米に関する酒造メーカーとの共同研究拠点

県内酒造メーカーのニーズに基づき酒米の醸造適性や品質評価に関わる共同研究、調査を実施

#### 兵庫県が誇る日本一の酒米の生産性・品質向上のための栽培技術などの研修拠点

#### 兵庫県産酒米の需要拡大のための広報・PR拠点

国内外の酒造関係者(酒造メーカー、酒販業者、ソムリエ等)や県民、小中高大学生に県産酒米を紹介する広報活動(視察拠点、勉強会等)



### アクセス

- 自動車** 中国自動車道「滝野・社」インター下車10分
- バス**
  - ◎神姫バス「南坊」下車・北西徒歩3分
  - ◎神姫バス:三ノ宮、明石初「西脇営業所」行
  - ◎中国自動車道高速バス「滝野・社インター」下車・タクシー利用
- 電車**
  - ◎JR加古川線「青野ヶ原」駅下車・タクシー利用

お問い合わせ先

兵庫県北播磨県民局 加東農林振興事務所

〒673-1431 兵庫県加東市宇西柿1075-2  
TEL 0795-42-9422 FAX 0795-42-7232