

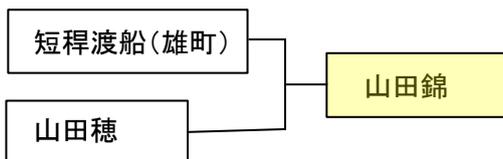
山田錦

私たちが口にする主食用米は一般に「粳米(うるちまい)」といい、「コシがあり」「シャキシャキしていて」「適度な粘り」のある多数の品種が開発されています。「コシヒカリ」「ササニシキ」や、最近では「ヒノヒカリ」「ひとめぼれ」等が毎日の食膳を賑わしていますが、日本酒の原料米としてはこれら有名粳米では良い酒が造りにくいようです。

酒造りに向く酒米とは、①心白が大きく、②外硬内軟性に富み、③蛋白質含有量が少なく、④大粒である事が望まれるのですが、「山田錦」はこれらの適性をすべて備えた酒米だといえます。このような酒造好適米は我々の通常の主食用米とは異質ともいえる米であり、酒造り(麴造り)には最適であっても主食用にはあまり適さない米であることは知っておく必要があります。要するに酒米は、食べてもあまり美味しくはない米なのです。

○「山田錦」という米 (以下の生産量等については農林水産省の農産物検査結果資料から)

- ・ 大正12(1923)年、兵庫県農業試験場において「山田穂」を母、「短稈渡船」を父に持つ酒米が生まれた



(注1: 短稈渡船・短稈とは丈が短いという意味)

(注2: 渡船は福岡産雄町と推定されている・下記)

(注3: 読みは「やまだほ」または「やまだぼ」の両方がある)

- ・ 当初「山渡50-7」という系統名だったが昭和11(1936)年に「山田錦」と命名された (よって今年80周年!)
- ・ 他の品種に比べて長稈(丈が長い)でしなりやすく、風で倒伏しやすく病気にも弱いため栽培はかなり難しい
- ・ 千粒重(1000粒の重さ)は28グラムほどで、タンパク質が少なく、心白は線状心白で精米歩合を上げられる
- ・ 平成27年産の山田錦生産量は3万8千トンを超し酒造好適米の36%を占めるが、需要に追いつかない状況
- ・ 産地別生産量では兵庫県が63%を生産して圧倒的だが、他地域にも広がりその比率は年々低下している
- ・ 兵庫県の生産比率は低下しているものの、その7割近くが「特上」または「特等」であり他県の追随を許さない
- ・ 山田錦の価格は、一例として平成27年産の一等米一俵(60Kg)が23,600円と主食用米のほぼ2倍となる
- ・ 大分県でも山田錦を栽培しているが平成27年産で60トン余と少なく、品質はほとんどが二等米以下である

○「山田錦」由来(つまり山田錦を親系に持つ)のおもな酒米

愛山、神の穂、吟のさと、吟の夢、吟吹雪、金紋錦、蔵の華、越神楽、越淡麗、西海134号、佐香錦、さかの華酒未来、千本錦、龍の落とし子、出羽の里、華想い、兵庫夢錦、誉富士、美郷錦、山酒4号、兵庫錦 ほか

○「山田穂」について

- ・ もともと明治の初期から兵庫県下各地で栽培されていたようで、明治45年に原種(奨励品種)に指定された
- ・ 晩生・長稈で耐倒伏性は弱く、栽培には手がかかり、山田錦よりもやや小粒であり心白発現率はやや低い
- ・ 来歴は不明で由来には3説があるが、兵庫県多可郡の山田勢三郎氏が明治初期に見つけた・説が有力
- ・ 生産者が無くなって一時は幻の米となっていたが、保存されていた種籾により一部で復活し使われている
- ・ 生産量は27年産米では兵庫県で60トン余であり、最近の需要に対してはまかないきれないとのことである

○「渡船」について

- ・ 明治28年滋賀県の試験場が各地の「雄町」を集めた際、ひとつが塩水撰中に名札が落ち来歴不明となった
- ・ 消去法で福岡から船で渡って来た米だと推定された事から、仮に「渡船」と命名されたがそのまま定着した
- ・ 滋賀県は純系淘汰により10年間に6種類の「渡船」を固定したが、うち「2号」「4号」「6号」が残ったとされる
- ・ 兵庫県が大正7年頃取り寄せた「短稈渡船」がどれかは今は不明だが、「滋賀渡船2号」と推定されている
- ・ 近年「渡船」を使う蔵が増えて来ているが、多くはやや長稈種の「渡船6号」であり、「2号」を使う蔵は少ない

(おもな参考資料:「兵庫県立農林水産技術総合センター研究報告」より、「酒米ハンドブック」より)