

# 酒文化研究所

## NEWS LETTER

第13号 2014年1月25日

【酒文化エポック 山田錦】

### 大吟醸時代の礎 酒米「山田錦」の誕生

日本酒の高級品といえば、香り高くすっきりとした味わいの大吟醸が真っ先にあがります。大吟醸は、玄米の半分以上を糠にして、芯の部分だけでつくる贅沢な酒です。途中で米が割れないように、また摩擦熱で傷まないように、三日三晩以上の時間をかけてゆっくりと丁寧に精米していきます。

発酵も低温でじっくりと進めます。酵母がぎりぎり生きていけるくらいの厳しい環境を与えると、酵母は大吟醸を特徴づける果実のような香りを放ち、雑味のないきれいな酒をつくるからです。

大吟醸は国内外で広く飲まれるようになりました。大ヒット商品も生まれ、日本酒の新しい市場が誕生しそうな気配です。

今回は大吟醸づくりに欠かせない、「山田錦」という酒米（酒づくり専用の米）の誕生ストーリーをまとめました。今から約80年前に登場したこの米は、長時間の精米に耐え、酒造技術者の腕を存分に発揮させる素直な米で、まさに大吟醸のために生まれてきた品種です。成り立ちをたどると、栽培農家、酒造家、行政を巡るさまざまな条件がタイミングよく整い、生まれるべくして生まれた観があります。どうぞご一読ください。

#### 【お問い合わせ】

本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）

Eメール：[yamada@sakebunka.co.jp](mailto:yamada@sakebunka.co.jp)

人と社会にとってよい酒のあり方を考える 酒文化研究所

## 酒をつくりやすい「山田錦」

最初に酒米の王といわれる「山田錦」で酒をつくとどうしておいしい酒ができるのかを簡単に説明します。一般に日本酒づくりに向く米の特徴として、①雑味の原因となるタンパク質が少ないこと ②心白（米の中心部にあるでんぷん質の白い塊）がある程度大きく、はっきりしていること ③精米の歩留まりが大きくなるよう粒が大きいこと があげられます。「山田錦」はこの条件をすべて満たしていますが、3つうち米の成分の違いを示すのは「①タンパク質が少ない」というひとつだけで、他の2つはどちらも「大吟醸をつくりやすい条件」とも言えます。これは「いいワインづくりはブドウづくりから」といわれ、原料ブドウの成分や香気が最終製品に直接影響するワインと対照的です。

日本酒でも原料米の成分は重要な要素なのですが、良質な米を使いこなす酒造技術が酒の仕上がりを大きく左右するのです。ですからワインの香味から原料のブドウ品種や産地を類推できる人はたくさんいますが、日本酒ではその違いから米の品種を見極められる人はごくわずかなのです。

次のベテランの酒造技術者が大吟醸酒づくりについて語った言葉をお読みいただくと、今述べたことをよくご理解いただけると思います。

「米を磨く（精米）時、70%（30%を糠にするという意味）でしたらほかの米でもいいんですけど、50%とか40%では壊れてしまいます。ところが『山田錦』はそこまで磨いても心白が壊れずに残ります。それから醪にした時に（米が）すっと溶けてしまうと味が雑になるので、低温で穏やかな発酵に誘導したいのですが、しかし最後は溶けないといけない。こういう過酷な条件に耐える米であってこそ、はじめて質のよい酒ができるわけです」。



兵庫県三木市吉川町（特A地区）の山田錦の圃場。背丈が高く、収穫前にはトグロを巻いたようにうねる

## 極上の産地は兵庫県「特A地区」

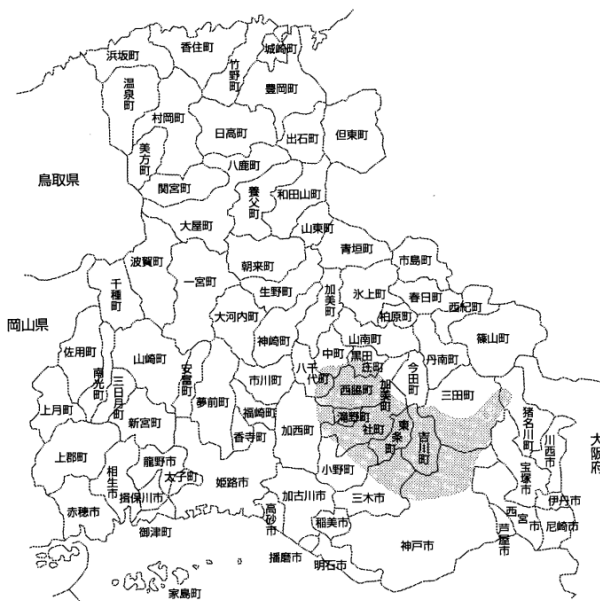
「山田錦」は昭和11年（1936）、兵庫県立農事試験場で生まれました。今年で78年目、多くの酒米が10年～30年で代替わりするなかで、異例ともいえる寿命の長さを誇っています。

産地も拡大し、現在では兵庫県だけでなく関東以西のあちこちで生産されていますが、最上のものは兵庫県産、なかでも特A地区と言われる産地のものとされます。酒米は、長く、「酒米買うなら土地を見て買え」と言われてきました。米の品種だけでなく栽培地が重

要だと言うのです。兵庫県の特 A 地区は、六甲山西部の三木市（吉川・ロ吉川）や加東市（東条町・社町東部）等であり、夏の気温の日較差が 10℃以上と大きく、谷間に粘土質の棚田が広がります。こうした条件が整った地域で「山田錦」という優れた品種が生まれ育ったことで、その評価は一躍高まったと言えます。

また、兵庫県は徹底的な原種管理をおこなっています。収穫した「山田錦」で何代も栽培すると、他の品種と自然に交配してしまったり、「山田錦」らしくない形質が遺伝したりして、本来の特性が失われます。そのため兵庫県は「酒米試験地」を設け、原種管理を徹底している

のです。一株ずつ特性を調査して原原種（原種の元）にするものを選抜、原種農場で栽培して原種を生産し、さらにその原種を採種組合に委託して栽培用の種子を採るという三段階で管理する厳格さです。



網をかけたエリアが兵庫県の「山田錦」栽培奨励地区

## 「灘酒」とともに育った「特 A 地区」

ところで「山田錦」は、江戸期より日本酒の産地として発展した灘（兵庫県西宮市と神戸市沿岸部）の酒蔵の存在を抜きに語れません。「特 A 地区」の多くは灘の酒蔵と「村米制度」といわれる一種の契約栽培を結んでいました（現在も継続しているところも多い）。酒米は飯米よりも背が高いため倒伏しやすく、収穫量も飯米（食用の米）にかなり劣ります。栽培が困難で量も採れないとなれば、価格が見合って高くないと生産農家の経営が難しくなります。そのままでは酒米をつくる農家はいなくなり、酒蔵は事業を継続できません。その対応策として特定の地域と酒蔵が契約し、良質な酒米を安定的に生産する代わりに、酒蔵は飯米より高い価格で毎年その村から一



村米制度の記念碑（三木市吉川町）

定量を買い上げるという制度が発達したのでした。

転機は明治7年(1874)でした。この年の税制改正で、年貢米制度による物納から、地租税としての金納に変わります。領主による米のチェック機構が働かなくなり、いきなり米が商品経済のなかに投げ込まれたため、収量の多い品種に転換する農家も増えました。日本酒の需要は増加しているにもかかわらず、酒米の品質は落ち、生産量も減ってしまったので



灘には大規模な酒蔵が並ぶ。江戸期から酒づくりをリードし、長く日本の酒類産業の中心でありつづけている。戦災や震災で古い酒蔵の多くが焼失、工場は鉄筋コンクリート造となり、木造蔵は写真のように再建されて資料館として活用されているものも多い

す。安定的に良質な米を生産し続けられるように、栽培農家側と酒蔵側の双方で試行錯誤が繰り返され、明治30年(1897)ごろから契約栽培が見られるようになります。そして集落単位で米を共同販売する体制ができ、灘の酒蔵が特定の集落と契約する「<sup>むらまいせいど</sup>村米制度」が形成されました。酒蔵は高品質な米を得るために契約先の村落と協同し、篤農家が育つ環境が整います。こうして酒蔵と集落は単純な売買契約を超えて深く結びついていきました。ただし、この時点では「山田錦」はまだ誕生しておらず、播磨(兵庫県南西部)の米は酒米として高く評価されていたわけではありません。

## 酒米「山田錦」の誕生

この頃、米の品種改良が活発におこなわれ始めます。明治26年(1893)、政府が近代的な品種改良を国家事業として開始し、国立農事試験場が設立され、在来品種を集めて、そのなかから各地方に適した優良品種の選定が始まりました。兵庫県でも翌27年(1894)、県立農事試験場が設立され、国の事業と歩調を合わせて、奨励品種を決定するために優良品種を探す作業を開始します。そうしたなかで、明治45年(1912)、兵庫県が初めて指定した酒米の奨励品種が、「<sup>やまだぼ</sup>山田穂」と「<sup>わたりぶね</sup>渡船」です。いずれも、のちの「山田錦」につながる品種です。

そして大正12年(1923)、試験場明石本場で、「山田穂」を母、「<sup>たんかんわたりぶね</sup>短稈渡船」を父とした人工交配がおこなわれました。この品種はその後、選抜固定され、昭和6年(1931)には「山渡50-7」という系統名を持つ新品种として認められます。これがのちの「山田錦」です。翌、昭和7年(1932)、明石本場に加え、酒造米試験地でも生産力検定試験が始まりました。

## 杜氏に嫌われた「山田錦」

安定した収量と酒造適性を認められたこの米を、兵庫県は「山田錦」という新しい名前を与えて奨励品種に指定しました。昭和11年(1936)のことです。しかし、だからといって「山田錦」が、すぐに酒米の主役に躍り出たわけではありません。肝心の灘の酒蔵の評価が低く、麴米(酒の味を決定づける麴づくり用の米。醸造時に蒸し米として加えられる掛け米と区別される)として使うところはありませんでした。

江戸期以来、灘の酒蔵では、酒づくりの根幹をなす麴づくり用の米には「北摂米」(大阪北部産の米)を用いてきました。「北摂米」が「播州米」(兵庫県南西部産の米)よりも酒米として上質とされていたからです。当時の評価は次の一文から見てとれます。

「摂津米は播州米に比べて軟質で麴をつくる場合操作も容易で、しかも香りの高い、力の強いものが得られやすいというのが、その当時の杜氏たちの共通した声であった」(兵庫県酒米振興会『兵庫の酒米』昭和36年発行より)。

状況が一変したのは、昭和17年(1942)のことでした。この年、戦時下の統制で県外からの米の買い付けができなくなり、灘の蔵元はその酒づくりをすべて兵庫県内の米でまかなわざるを得なくなりました。「山田錦」に否定的だった灘の蔵元も、使わざるを得なくなったのです。最初に述べたように日本酒は、職人の技に依存するところが大きい酒です。そのため製造責任者である杜氏は、使い慣れた米を望み変更を嫌いました。思うような酒ができなかったり、腐造(醸造中に醪が雑菌に汚染されること)のリスクを考えたりすれば、それは当然でしょう。結局、強制的に「山田錦」を使うしかなくなって、使ってみたらいい酒をつくりやすかったというのが本当のところのようです。

## 減反の対象外となり増産に向かう「山田錦」

酒米としての地位を確立した「山田錦」は、平成の初期(1990前半)ごろの吟醸酒ブームで一躍脚光を浴びます。良質な大吟醸に欠かせない米として、全国の酒蔵から渴望されるようになりました。上質な酒に使われる米として知られるようになると、商品名に『山田錦』を盛り込んだものが増え、近年は大規模なメーカーから大量生産されたリーズナブルな商品も発売されています。

そして今、大吟醸は海外でその評価を急速に高めています。「山田錦」の需要が増大し、去年は供給が追いつきませんでした。政府は日本酒を海外に広めようとアクセルを踏みながら、他方では減反政策のため原料の「山田錦」の供給を増やさないというちぐはぐな事態です。ここに至ってようやく農林水産省は動きます。今年(2014年度産のもの)から酒米の増産分を減反の対象外にしたのです。

この秋には「山田錦」は大幅に増産されます。潤沢に供給され、おいしい大吟醸が国内外で、さらに広く飲まれるようになることを期待しましょう。■