

酒米・山田錦 広がる産地

日本酒、地元産にこだわり農家と組む

佐渡や宮城 冷涼地でも

日本酒の原料となる酒造好適米(酒米)のうち、人気の高い「山田錦」の産地が広がっている。生みの親である兵庫県だけでなく、九州や北陸でも増産が進む。従来は温暖な土地でないと栽培が難しかったが、最近は東北にも広がってきた。欧州産ワインが地元のプロウにこだわるように、日本酒も蔵に近い田んぼのコメを使う流れが強まっている。

佐渡島では地元の尾畑酒造(新潟県佐渡市)が島の農家と山田錦の生産に乗り出した。2016年から作付けを始めており、17年は2000㍉程度の日本酒を造る予定だ。高級品の「純米大吟醸」として売り出す。「真野鶴」の名称で日本酒を造る同社はこれまで、新潟産の五百万石や越後産、兵庫産の山田錦

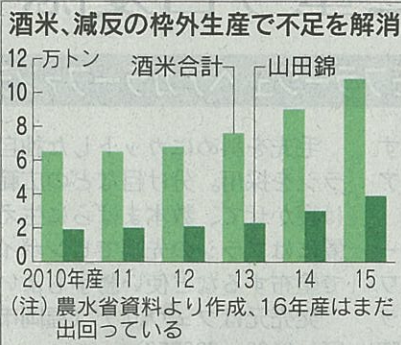
といたった酒米を使ってきた。試みに佐渡で栽培した山田錦は「吸水性や消化性など酒造りを左右する数値を分析したら、十分に勝負できる結果が出た」(平島健社長)という。冷涼な気候の地では、生産にくい品種だが、島内でも比較的温暖な南部地域で栽培する。今後、品質を見極めつつ、地元産を伸ばしていく。

山田錦は兵庫県が開発し、1936年に同県の奨励品種となった。2015年の生産は5年前の約2倍の3万9千㍉と酒米全体の36%を占める。全国新酒鑑評会に出品される日本酒の9割が山田錦を使うほどになり、現在出回っている16年産も生産量は高水準だ。宮城県では山田錦の生産量がここ5年間で約4倍の年48㍉に増えた。燕栗米生産組合(宮城県大崎市)はコメ卸の要望を受けて15年から本格栽培を始めている。

焼酎のイメージが強い九州でも日本酒向けに山田錦を栽培する動きがある。大分県の生産量は5年で14倍の年69㍉に拡大した。「ちえびじん純米吟醸」に地元の山田錦を使う中野酒造(大分県杵築市)の中野淳之社長は「山田錦はフルーティで香りの良い日本酒造りに向いている」と話す。

酒米は日本酒のうまみを左右するコメの中央部分を使うため、削るのに適しているかが重要だ。最近のコメを50%以上削る大吟醸のように手間をかけた酒が人気だが、山田錦は大粒で、良質のこしを作る心白が中央にあるなど酒造りに優れた特徴が多いという。

ただ、山田錦は背丈が高くて倒れやすく、栽培が難しい。それでも国内の日本酒離れに歯止めをかけ、輸出拡大にもつなげようと、地元での生産に取り組みが増え、兵庫産は大手酒造がむ動きが活発だ。



佐渡島でも山田錦の栽培が始まった(生育を見守る尾畑酒造の平島社長)

減反見直しが追い風

2014年から政府の藤井比早之衆院議員らが生産調整(減反)の枠外で酒米を作れるようになったり、ここ3年の作付けには追い風となった。従来は供給不足だったので、

仕入れをpushしていることもあり、新たに各地の地酒メーカーが山田錦を使う場合は地元農家と組む動きが活発だ。

「J-A全農兵庫」の山田錦の産地拡大を横目に、本家の兵庫県もさらにブランド力の向上を狙っている。同県の農家は近年、より粒の大きい2・05を基準とするようになった。「グレートアップ山田錦」という名称で出荷し、他県産より扱いやすさなどをアピールしている。今後は酒米の産地間競争が日本酒市場を活性化できるかが焦点だ。(小太刀久雄)

日経 MJ

7月24日(月曜日)

月/水/金 発行