

2010 実りの秋 稲穂の畦に酒蔵の旗がはためく山田錦の郷

2010 秋 山田錦の郷 兵庫県三木市吉川町周辺



「灘の酒米 山田錦」の郷 三木市細川町垂穂 2010. 9. 6.





酒米の王様「山田錦」の郷
兵庫県産山田錦の特A指定地区



図 3 三木市の地形

酒米の王様「山田錦」

合併で三木市の一部になった**口吉川町**や**吉川町**一帯は酒米の王様「山田錦」の生産地。多くの部分が**特A地区**に指定されており、「酒米買うなら土地を見て買え」と言われている。

<よい酒造好適米の特長>

- 大粒、軟質である
- 浸漬において吸水性がよい
- 蒸米が“外硬内軟(がいこうないなん)”となり、手触りに弾力がある
- 麴菌の破精(はぜ)込みがよい
- 酒母や醪中で溶解性、糖化性がよい
- タンパク質が少ない
- 酒質が良い

山田錦は、飯米よりも大粒で粒張りがよく、中心部に心白が大きいのが特長。

山田錦の誕生以降、この米に勝る品種は生まれていない。

現在、山田錦は全国各地で栽培されているが、山田錦の誕生の地である兵庫県産山田錦は、その中でも格別の扱いを受け、栽培地域の歴史的経緯とその地質や地形によって良質の山田錦を生産する地区がA地区、B地区、C地区の3区分指定されている。

「特A地区」というのは、「AのA」地区。

おもに三木市の口吉川町と吉川町、東条市の一部、酒造メーカーにとって兵庫県産の山田錦(特に特A地区のもの)はのどから手を出して欲しがるといえる酒米。

しかし、これまでの実績により割当を受けています。また特A地区産になると「村米制度」が残っているため、買い付け者が決まってしまうという。

(ちなみに、兵庫県産の山田錦の買い付け量全国1位は剣菱。また、特A地区産の山田錦の買い付け量全国1位は龍力。)







山田錦の郷 三木市細川町垂穂





茶屋
山田 義経 御用



山田錦の郷 三木市細川町垂穂で





酒米の王様「山田錦」の郷
兵庫県産山田錦の特A指定地区



2010秋 山田錦の郷 (完)