## 東播磨の田園に初秋を訪ねる 2015,9,11、

加古川中流の名勝 滝野 闘竜灘・ 彼岸花の里 多可町・ 酒米「山田錦」の里 加東・三木吉川



中国山地 氷上分水界から南へ東播磨の中央を流れ下る加古川 2015.9.11. 小野市粟生で

- 1. 加古川沿い北へ 加古川中流の名勝 滝野 闘龍灘へ
- 2. さらに北へ遡り、多可町のの彼岸花
- 3. 帰りは加東・三木の酒米 山田錦の里を訪ねる



加古川の中流 名勝 闘竜灘



彼岸花の里 多可町



酒米「山田錦」の里 加東・三木吉川







台風も過ぎ去り、久しぶりに 晴れの9月11日 空澄み渡り、 爽やかな風か吹く。 家にいる手はないと 原チャリに乗って戸外へ。 この時期 いつものコース 加古川の土手を北に走ろう

JR小野町駅の「きすみの」で蕎麦を食べて 今年の夏に行こうと思いながら行けなかった清流 闘竜灘をみて、 多可町まで 遡り、妙見山と彼岸花の咲く田園へ、 ちょっと早いが、多可町彼岸花の里「間子」の彼岸花に出会えるかも・・・・・

帰りは 加古川沿いの国道175号を南下せず、滝野□社ICから東へ入って、 もう一つ初秋 東播磨の風物詩 灘の酒蔵の旗がはためく酒米「山田錦」の里 加東・三木からに立ち寄って帰ろうと・・・・・

2015.9.11. 粟生周辺 加古川 の土手で





## 1. 小野市の来住野から加古川沿いを北の闘龍灘へ

加古川の中流の西岸に沿って北に走るJR加古川線の無人駅小野町駅。

電車は1本/hrほどで、バスも最寄り駅もなく、かつては小野の中心だったのでしょうが、今は小野の市街地の町はずれ。この駅に多くの人でにぎわう町の年寄たちが経営する蕎麦屋「きすみの」がある。

ここで遅い昼食を済ませて、加古川の西岸の土手に出て、北へ加古川を遡り、滝野から西脇・多可を目指す。 まずは この小野の北 中国縦貫道と加古川が交わる滝野の闘竜灘を目指す。

闘龍灘は河床いっぱいに起伏する岩石に阻まれた激流が巨竜の躍動に似ていることからこの名が付けられた加古川の中流 滝野町上滝野の加古川右岸にある名勝。かつては加古川を遡るアユの漁場としても有名で、今もアユ料理を食べさせてくれる。

「アユの塩焼き食べたいなぁ 闘竜灘も長いこと行かないが・・・」と家内と話ながら、まだ 行けていない。 一人でアユ食べるのも気が引けるので、今日は闘竜灘の偵察。



















集落を縫って北へ加古川に沿っての街道筋 中国道の高架をくぐって 滝野の街の中心に入る 滝野の街の中を走り抜け、闘竜灘にかかる闘竜橋を越えてしまいましたが、 闘竜灘の河原に入るには、向こうの橋のそばの細い道を入らないと 以前いったことのある川岸の観光スポットへ行けない。

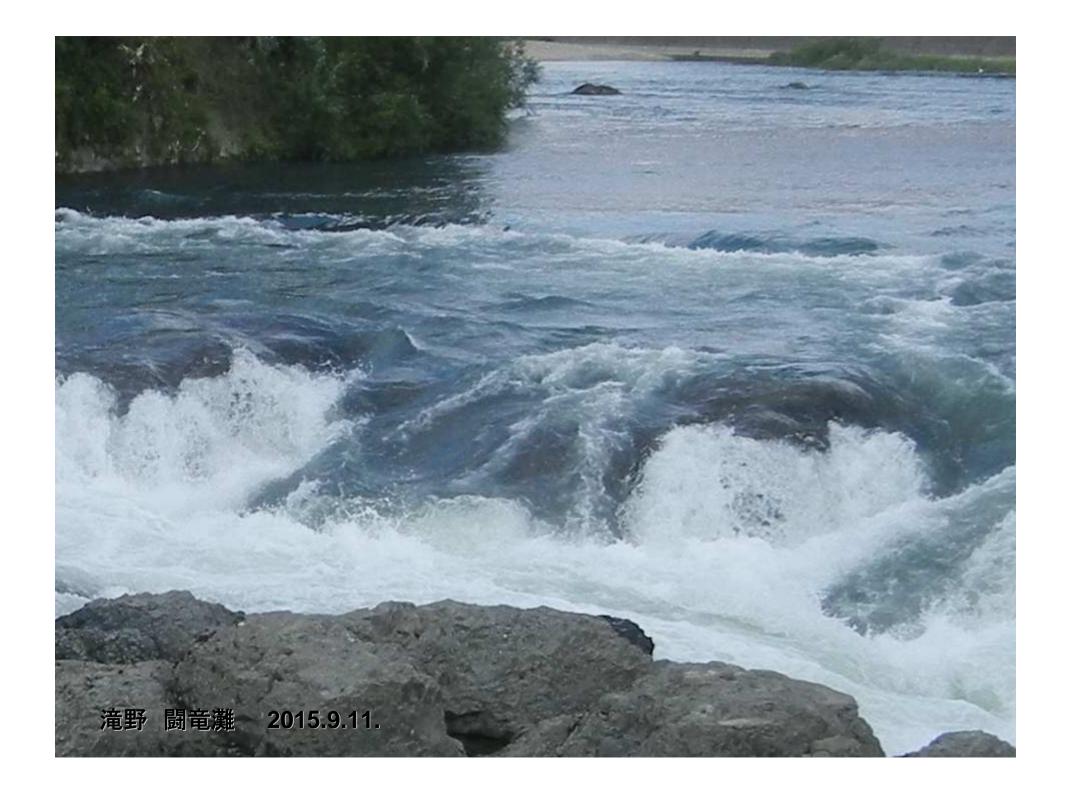










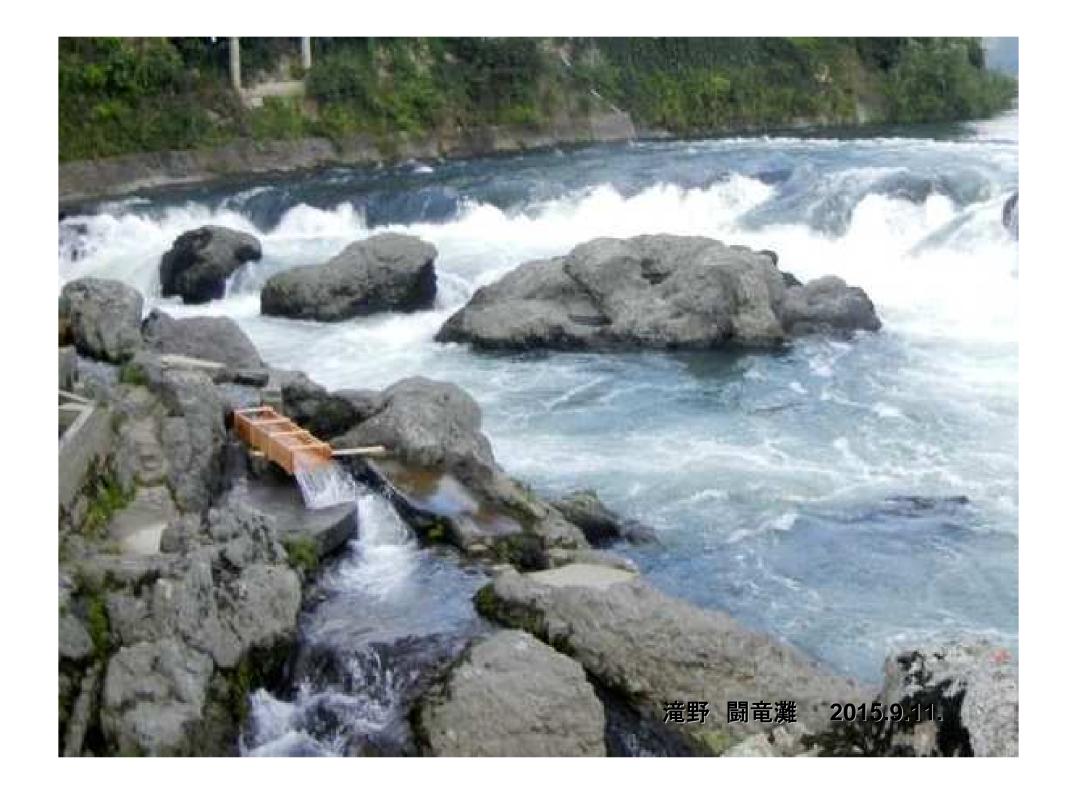








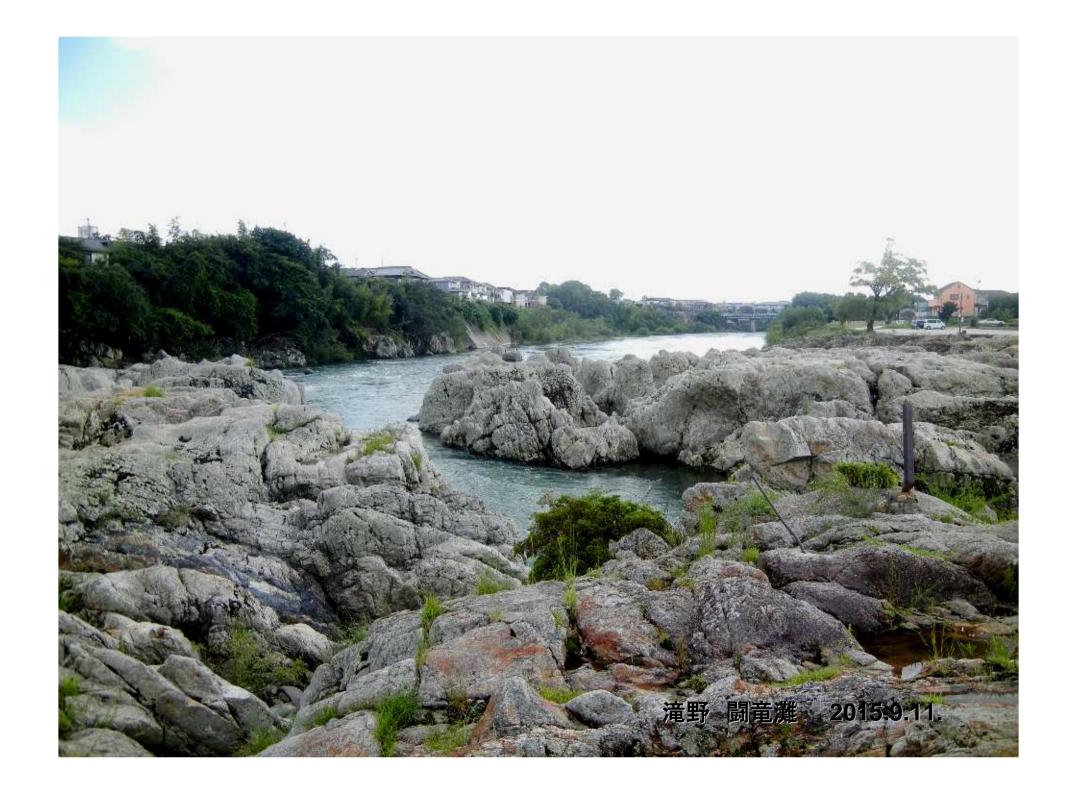












## 妙見山 2. 彼岸花の里 多可町間子に彼岸花を訪ねる 闘竜灘から加古川西岸に沿って 北へ街中を抜けて西脇市 間子 の野村に出る。 安田 ここからはいつも国道175号線を遡って多可町へ行く時の道。 よく知った道だ。 東北へカーブする加古川と別れ、 加古川に注ぐ杉原川に 沿って多可町に入り、さらに北へ。 田園の中を行くと ほどなく前方に多可町のシンボル 妙見 山が見え、田園の中に集落がぽつぽつとある多可町にはい り、間子の集落へ この時節 田圃の畔に赤い彼岸花が点々と連なって沿咲く のが見えるのですが、ちょっと早すぎたようだ もう一つ びっくりしたことがある。この多可町が酒米「山田 錦」発祥の地。 そして 広がる山田錦の畔に「秋田村」の旗 が幾つもひろがっていました 野村 滝野-闘竜灘 Image © 2015 DigitalGlobe

闘竜灘から加古川西岸に沿って 北へ街中を抜けて西脇市の野村に出る。 ここからはいつも国道175号線を遡って多可町へ行く時の道。 東北へカーブする加古川と別れ、加古川に注ぐ杉原川に沿ってさらに北へ。 よく知った道。 田園の中を行くと ほどなく前方に多可町のシンボル 妙見山が見え、 田園の中に集落がぽつぽつとある多可町にはいり、間子の集落へ

この時節 田圃の畔に赤い彼岸花が点々と連なって沿咲くのが見えるのですが、ちょっと早すぎたようだ















































# 酒造りに必須の原料・副原料 & 酒米「愛山」を生かす伝統の酒造り法「生酛」

- 1. 「蒸し米」酒の原料 2. 「麹・麹菌」 蒸し米のデンプンをブドウ糖に変える
- 3.「酒母・乳酸菌」ブドウ糖をアルコールに変える 4.「水」。

酒米「愛山」は昭和17年兵庫農試において「愛船117」と「山雄67」を交配、昭和24年に「愛山11号」の系統名で試験栽培されたが、昭和26年に打ち切られた。その後付近の農家が種子を増殖し、「愛山」と命名し慎ましく栽培されてきた。唯一灘の酒蔵メーカー剣菱はこの酒米「愛山」を、40年余り契約栽培で守り続けてきたという。

その理由は 時間と手間はかかるが、剣菱の最も得意とする自然環境に任せた伝統技法でしっかりとした酒質?が作れる生酛(きもと)による酒造りにこの酒米「愛山」が最も適した性質を持っていたからと言われる。 その中身はよく知らないが、

酒米「愛山」は米は粒が大きくて心白が出やすく、麹と溶けやすい性質があり、 乳酸菌を空気中から取り込んで、乳酸を作らせ、雑菌や野生酵母を駆逐する 伝統的な日本酒造り技法の純米生酛をやるには最高の性質だと言われているようだ。 生酛(きもと)は、現存する酒造りの技法の中でもつとも伝統的な造り方で、 自然環境下で培養される強い酵母による酒造りのため、大変な労働と所要時間が長いため、次 第に工程を省略する手法が探究され、明治時代に山廃酛(やまはいもと)が、ついで速醸酛(そくじょうもと)が考案され、一時期、生酛造りはほとんど行なわれなくなったが、近年の伝統再評価の流れの中でふたたび脚光を浴びつつあるという。

酒造りで大量の米を発酵させるためには、酵母が、米の量に見合っただけの何百億、何千億もの微生物である酵母が必要となる。この酵母を増やす(酛立て・酒母造り)ため、高さ1mほどの桶に、麹と冷たい水を入れ、それらをよく混ぜて、水麹(みずこうじ)と呼ばれる状態を作り、そのあと水麹に醸造用乳酸と、採用すると決めた酵母を少量だけ入れる。これに蒸し米を加えると酒母造りの仕込みは完成する。

あとは製法によって2週間から1ヶ月待つと、仕込まれた桶の中で酵母が大量に培養され酒母すなわち酛の完成となる。

伝統的技法である生酛(きもと)とは、最も古くから続く製法で、乳酸菌を空気中から取り込んで、乳酸を作らせ、雑菌や野生酵母を駆逐する技法で、酒母になるまでの所要期間は約1か月と長いが、成功すればしっかりとした酒質となる。このため、この方法に魅力を感じ、 伝統の復活のために取り組んでいる酒蔵も増えてきている。

工程が多く手間が掛かり、醗酵段階も完全醗酵させるので所要期間が長く、現在でも時間や労力が掛かるので敬遠される傾向にある。 **酵母を増やす行程 酒母造り「酛立て」(もとだて)という** 

#### ◆生酛

米、麹、水を桶(タンク)に投入 > 山卸 > 温度管理 > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成 (山卸とは米と麹と水を櫂で混ぜる作業のことで「酛すり」ともいう)

- ◆山廃酛 生酛造りの工程から山卸を除いたもの
- 米、麹、水を桶(タンク)に投入 > 温度管理 > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成

#### ◆速醸酛

米、麹、水、乳酸を混ぜる > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成























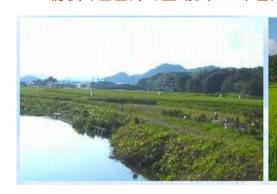








## 初秋の川田錦の里 加東・三木吉川 日没まじか 播磨の里の夕暮れ 実りの田を陽の影が渡りゆく 2015.9.11.









米の王者 兵庫産「山田錦」と思っていましたが、 もう一つなくてはならぬ「愛山」と言う酒米があるのを知りました。

最近の日本酒ブームでその評価が益々高くなる「愛山」は 灘の酒造メーカーと加東市の一地区の契約農家が40年かけて守り抜いた幻の酒米と聞く。

東播磨の北の丘陵地棚田に広がる酒米の田の畔に翻る旗には 酒造メーカーそれぞれと契約農家の強い思いが毎年毎年受け継がれてきたのでした。

酒米の田の畔に翻る旗は酒蔵と酒米契約農家との強い絆 そして 今年もうまい酒ができる印なんだと。 今年初めて知った幻の酒米「愛山」この新酒は是非買い求めたいなぁ・・・・・と。

### 【 参考 インターネット検索で知った「愛山」の話 】

1. 幻の酒米"愛山" あぜ道日誌 ほか

http://www.okomeno-tawaragura-ask.jp/azemichi/2013/06/post-174.html 他

2. 剣菱に宿るもの http://www.kenbishi.co.jp/story/person4/















午後5時を過ぎて 秋の夕暮れはつるべ落とし、 もうすぐに日没に目の前に並ぶ丹生山塊の山を越えて 北神戸の箕谷・山田へ急ごう 久しぶりの晴天に東播磨の田園を訪ねた一日 豪快な闘竜灘の流れも久しぶり 彼岸花の里 多可町 田園の秋 そして 夕暮れ近く 里山の間に広がる棚田 酒米の里も健在東播磨の初秋に 新しい発見も加わって 爽快感一杯で 初秋の風を感じながら 丹生山を越えてゆく 2015. 9. 11. 日没まじか by Mutsu Nakanishi

