



が頑張っているから。

日本酒がおいしいのは、



JAグループ兵庫
JA全農兵庫
兵庫県酒米振興会

酒米のうんちくを肴に、一杯飲もう！

兵庫県の酒米の生産量は、
全国の生産量の約3割。
ダントツの、1位。

日本酒の
コメ知識

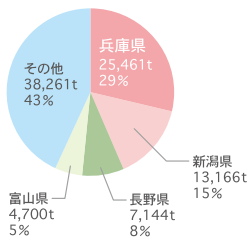
其ノ一

まさに、酒米の王国。

兵庫県の酒米の生産量は約25,461tにのぼり、
全国の生産量(約88,732t)の約3割を
占めているのです(平成26年産)。

その他の県を大きく離して、
圧倒的な1位を誇っています。

道府県別の酒造好適米生産量



<参照:農林水産省 平成26年産米 農産物検査結果(H27.3.31現在)>

酒米の王者、山田錦。

その約7割が、

兵庫県産。

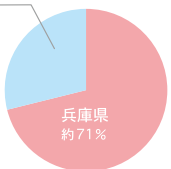
「酒米買うなら土地を見て買え」。

昔から蔵元のあいだで語られてきた格言です。

山田錦は、日本のいくつかの地域で栽培されていますが、なかでも兵庫県産は別格とされています。

極上の酒米を育てるのに最も適した土壌、地形、気候。そして、酒米づくりの情熱と誇りに満ちた農家の人々の努力。すべてが一体となって、「兵庫県産 山田錦」のブランドはできているのです。

その他の
産地
約29%



日本酒は、**米を磨く。**
山田錦は、「磨ける米」である。

日本酒づくりは、まず精米から。

精米とは、雑味になりやすい米の外側を

削ることで、「米を磨く」といいます。

よりキレイな酒に仕上がる一方、

磨けば磨くほど、米は砕けやすくなってしまいます。

しかし、山田錦は砕けにくく、精米歩合を高めた、

より米を磨く日本酒づくりに適しているといわれます。

精米歩合とは？

白米の玄米に対する重量の割合。

つまり、精米歩合60％とは、玄米の表層部を40％削ることをいいます。

ちなみに精米歩合60％以下のものが吟醸酒、50％以下が大吟醸酒。

日本酒の
コメ知識

其ノ三

心白。それは酒米の

魂の部分。山田錦の

魂は、大きく、強い。

酒米の特徴として、米の中心部に白く不透明な部分があります。

これが、「心白」と呼ばれる場所です。

「心白」は、粗いデンプン質になっていて

麹づくりの際に役立つだけでなく、米の外側を削っていき、

より中心部の「心白」を残していく日本酒づくりにおいては、

「心白」の大きさも重要となります。

山田錦は特に「心白」が大きく

しっかりしているので、

酒づくりに適しているといわれます。



YK35。

山田錦の品質が生んだ合い言葉。

日本酒の
コメ知識

其ノ五

日本酒業界には、「YK35」という言葉が流行しました。

(Y)山田錦の米を使い、

(K)協会9号という酵母を用いて、

(35)精米歩合35%まで高めれば、

良い酒ができて鑑評会でも金賞がとれる。というのです。

もちろん、実際の酒づくりは

そんなに単純ではありませんが、

山田錦の実力を伝えるエピソードのひとつです。

26 酒造年度 全国新酒鑑評会

主な原料米	金賞	
	受賞数	受賞率
山田錦	197点	89%
その他	25点	11%
計	222点	100%

全出品点数：852点

<参照：出品目録>

山田錦には熱狂的な
ファンがいる。

蔵の職人たちだ。

「酒がつくりやすい」。

全国の酒造家や杜氏たちが口を揃えて言います。

『一麴、二酛、三造り』という言葉もあるほど、

麴づくりは日本酒を造るうえで最も重要な工程。

山田錦は、良い麴をつくれる性質を備えており、

失敗の許されない麴づくりにおいて、

造り手たちから選ばれる酒米なのです。

日本酒の
コメ知識

其ノ六

日本酒は、
世界に出ていく。
山田錦で、勝負する。

日本酒の
コメ知識

其ノ七

いまや、日本酒の市場は世界に広がっています。

各地の蔵元が世界で飲まれる日本酒造りに

挑戦しています。そして、

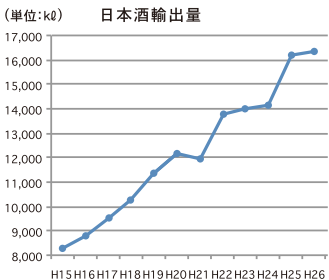
各国の食通たちを唸らせているのが、

吟醸造りの酒。

となれば、酒米はもちろん、山田錦。

日本酒の進化は、

この酒米にかかっているのです。



< 参照：財務省 貿易統計 >

「ほんまもん山田錦」とは。

日本酒の
コメ知識

其の八

昭和11年、兵庫県で産声をあげた山田錦。

その生誕以来、山田錦の特性を守るために、

種子は行政（兵庫県）によって厳格に管理されています。

兵庫県内の生産者は毎年この種子を用いて山田錦を作ります。

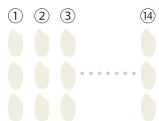
左図の流れで育種家種子から山田錦の本来の特性を守り続けている

兵庫県産山田錦のみが「ほんまもん山田錦」を名乗れるのです。

酒米のサラブレッドが日本酒の味をより深めます！

一代目 育種家種子

山田錦の大本。「育種家種子」は育成地である兵庫県のみ使える称号。



二世代目 原原種

「育種家種子」からとれた二世代目山田錦。「原種」をつくるための種子。



三世代目 原種

「原原種」からとれた三世代目山田錦。「種子」をつくるための種子。



四世代目 種子

「原種」からとれた四世代目山田錦。酒造用の「山田錦」を生産するための種子。これを生産者へ配布し、山田錦を生産する。



五世代目 山田錦

日本酒の原料となる「山田錦」。この五世代目を酒造会社に届けています。

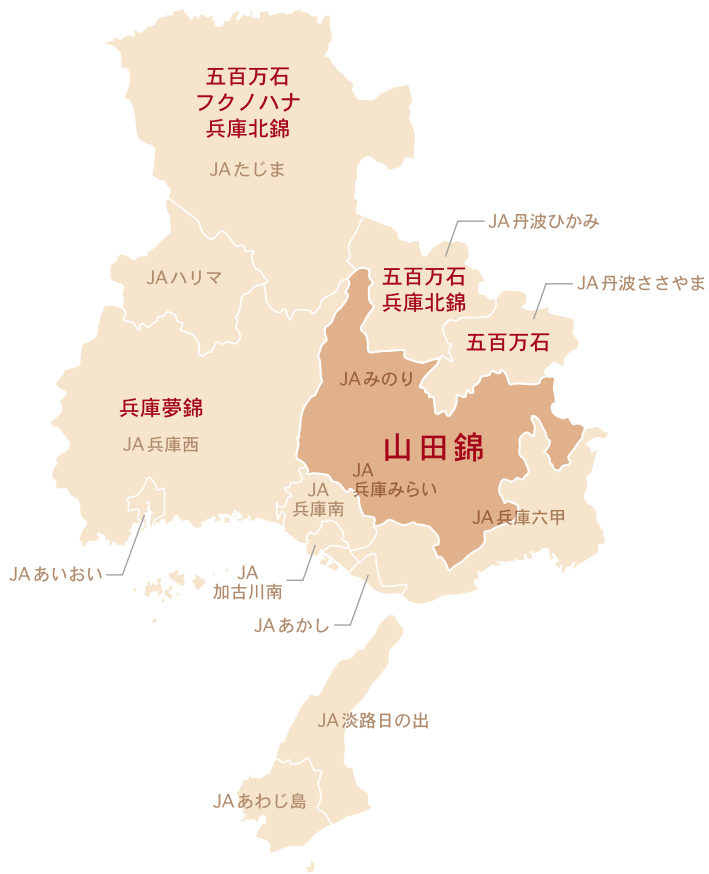


兵庫県は、

山田錦だけ、
じゃない。

酒米の王者、兵庫県産「山田錦」のライバルもまた、
兵庫県にいます。

兵庫県では、恵まれた気候、地形、地質を生かして
「五百万石」、「フクノハナ」、「兵庫北錦」、
「兵庫夢錦」などの良質の酒米を生産しています。



日本酒の
コメ知識

其ノ九