



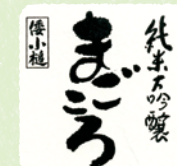
日本酒の
ふるさと
播磨

播磨



もりりい®

日本酒ガイド



発行

平成30(2018)年3月

姫路市市長公室地方創生推進室

播磨の酒は「男酒」

和銅6(713)年に編纂された『播磨国風土記』(国指定国宝)には、日本酒を醸すのに主役となる麴文化はこの地が発祥である、と明記されている。つまり播磨は日本酒造りの原点的地域なのである。また、播磨国は播州とも呼ぶが、この地では江戸時代中期には酒造りに最も適する播州米が栽培されていて、その米は播州酒のみならず隣の摂州の灘へも移送され、銘醸地をつくる原動力ともなった。

そのため播磨の酒は力のあるその米の特徴から昔から「男酒」と称され、その評判を繋いで今日に至っている。色調は淡く、味はすっきりとしているが押しもある。その上、切れ味が鋭くダレてはおらず、酸味もほどよくあって、いわゆる粋で男らしさを持った酒という訳である。ぜひ播磨の気っ風をじっくりと味わってほしいものだ。

東京農業大学名誉教授・発酵学者

小泉 武夫

播磨日本酒ガイド

Harima's Sake guide

- 4 播磨は日本酒のふるさと
- 6 播磨の酒米
- 10 播磨酒蔵MAP
- 12 神崎酒造
- 13 名城酒造
- 14 壺坂酒造
- 15 ヤエガキ酒造
- 16 本田商店
- 17 田中酒造場
- 18 灘菊酒造
- 19 下村酒造店
- 20 山陽盃酒造
- 21 老松酒造
- 22 奥藤商事
- 23 岡田本家
- 24 井澤本家
- 25 キング醸造
- 26 明石酒類醸造
- 27 江井ヶ嶋酒造
- 28 茨木酒造
- 29 西海酒造
- 30 稲見酒造
- 31 神結酒造
- 32 三宅酒造
- 33 富久錦
- 34 日本酒ができるまで
- 36 日本酒の種類と選び方

播磨は 日本酒のふるさと

兵庫県は日本列島のほぼ中央、近畿地方の最西部に位置します。
面積は8400.9km²で、北は日本海、南は瀬戸内海、太平洋に面し、
中央よりやや北寄りを中国山地が貫いています。

地域によって気候や地形が異なり

古くは摂津、播磨、丹波、但馬、淡路の

五つの国から成り立っていました。

この五国の中で最も広い面積を持つのが播磨です。

行政上、東播磨、北播磨、中播磨、西播磨の
4つの地域に分けられています。

播磨五川と呼ばれる加古川、市川、夢前川、
揖保川、千種川が流れ、

播州平野と播磨灘の持つ海の資源に恵まれた

播磨は古くから開けた場所。

長い歴史の中で

さまざまな産業が生まれました。

日本酒も播磨がふるさとだと
いわれています。



日本酒のふるさと

日本酒の歴史は古く弥生時代にも遡るといい、はっきりとした歴史はわかっていません。しかし、カビ(麹)を使って醸された記述として最初に文献に現れるのは、和銅6(713)年の『播磨国風土記』です。宍粟の郡(しさわのこおり)庭音村の条に「神様にお供えたご飯にカビが生えてきたので、それでお酒を造って、神様に献上し宴を行った」とあります。この場所は、宍粟市にある庭田神社と考えられています。今日と同じ米と麹を用いる日本酒の製造方法の最古の記述は播磨に見ることができます。



庭田神社

播磨の酒の発展を支えたもの

日本酒の主な原料は米と水。おいしいお酒を造るためには、何よりも良いお米と良い水が必要不可欠です。さらに、原料がシンプルで、製造工程が複雑であることから、酒を造る技が重要な要素となってきます。

播磨は、江戸時代にはすでに酒米のブランドがあったほど酒米生産が盛んな地域。近年においても「酒米の王様」とよばれる山田錦の誕生の地であり、生産量日本一を誇る米どころです。播磨五川の質のいい伏流水にも恵まれました。

さらに、日本酒造りにおける長い歴史から、高い技術を有していたことも想像できます。播磨にかつて存在した播州杜氏は近畿地方で一番古い杜氏集団だといわれています。江戸中期にはその名は全国的に知られ、大正時代には、大阪、堺の蔵はほとんど播州杜氏が務めたといわれます。当然、地杜氏として播磨の酒造りにも携わったことでしょう。まさに、播磨は銘醸地としての素質を持ち合わせた場所なのです。



播磨の酒米

兵庫県の酒造好適米の生産量は全国の約3割を占めます。

酒米の王様と呼ばれる山田錦をはじめ、

播磨はもちろん兵庫県下でさまざまな酒米が生産されています。

山田錦

「山田穂」と「短稈渡船」を
両親に兵庫県で育成

- 酒造好適米*の中でも酒造家から非常に人気がある。
- 豊潤な酒ができると評判が高く、消費者の知名度が高い。
- 兵庫県の生産量は、全国の約6割を占める。

兵庫夢錦

「菊栄と山田錦を交配したF2」と
「兵系23号」を両親に兵庫県で育成

- 西播磨地域で栽培される酒造好適米。
- 大粒で心白*の発生が良く、酒造適性が高い。

兵庫錦

「山田錦と西海134号を交配したF2」と
「山田錦」を両親に兵庫県で育成

- 稲の長さが短く、倒れにくいのが特長。
- たつの市などを中心にブランド化が進む。

■播磨以外で栽培される酒米

兵庫北錦

「なだひかり」と「五百万石」を両親に兵庫県で育成

- 但馬、丹波地域で栽培される酒造好適米。

五百万石

「菊水」と「新200号」を両親に新潟県で育成

- 全国の作付面積が酒造好適米の中で最も多く有名な品種。
東北南部から九州北部まで幅広く栽培されている。

フクノハナ

「奥羽237号」と「東北76号」を両親に秋田県で育成

- 現在、日本で唯一出石町で栽培されている酒造好適米。

※酒造好適米：清酒醸造に適する品種の米。

※心白：米粒の内側にある白色不透明な部分。



酒米の王様兵庫県産「山田錦」

明治44(1911)年以来100回以上の歴史を誇る「全国新酒鑑評会」では、山田錦を使った日本酒が多く上位を占めています。なぜ、山田錦は酒造家から絶大な人気を誇るのでしょうか。その理由を紹介します。

■山田錦の性質

粒の大きさ、心白の形状、程よい水分、脂肪やたんぱく質の少なさなど、あらゆる点において酒造好適米としての美点を備えています。

大粒

山田錦の玄米千粒重は約28.1g。主食用のコシヒカリ22g前後と比べると、大きく重いのわかります。

心白

心白発現率は70%程度。心白の形状は線状の粒が多く、吸水しやすく、麴菌が入りやすい構造です。

消化性

デンプンの中のアミロペクチンの連鎖が短く、デンプンの蓄積が穏やかなため消化性に優れています。

■兵庫県が山田錦の名産地の理由

1 気候・風土

山田錦の産地が広がる兵庫県南東部の気候は瀬戸内海式気候のため、温暖で日照時間が長く、降水量は少なめ。また、このエリアは標高が50～150mの山麓や谷あいにあたり、六甲山系により暖かい空気が遮られるため、夜間の気温が低く、日較差が大きくなって、稲のみのりがよくなります。

2 土壌

山田錦の産地の土壌はモンモリロナイトと呼ばれる粘土質で、根が深くまで伸び、下層の水や養分をしっかりと吸収します。また、コメのミネラル分となる石灰、苦土、カリウムなどをバランスよく含み、粒ばりがよく心白の鮮明な酒米ができます。

3 種子管理

山田錦は生誕以来、厳格に種子管理をされています。兵庫県内の生産者は、毎年この種子を用いて山田錦を造ります。

1世代目

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。

2世代目

原原種

「原種」を造るための種子。

3世代目

原種

「種子」を造るための種子。

4世代目

種子

酒造用の「山田錦」を生産するための種子。

5世代目

山田錦

日本酒の原料となる「山田錦」。

山田錦ができるまで

山田錦は、大正12(1923)年に兵庫県立農事試験場(現明石市)で山田穂(やまだぼ)を母親に、短稈渡船(たんかんわたりぶね)を父として人工交配させて誕生しました。当初「大粒50-7」、その後「山渡50-7」の系統名で呼ばれたこの品種が山田錦と呼ばれるようになるまでは、昭和11(1936)年を待たなければなりません。

「山渡50-7」の可能性に気がつき、試験研究に尽力したのが、酒造米試験地の初代主任である藤川禎次氏でした。品種系統を比較する試験は、非常に根気のいる作業ですが、数年にわたる試験の結果、地域に適応する優れた品種として「山渡50-7」が選ばれ、「山田錦」と命名されるとともに県の奨励品種に指定されました。山田錦が誕生した時期には、他にも「辨慶(べんけい)」「野条穂(のうじょうぼ)」「新山田穂1号」「新山田穂2号」「穀良都」などが普及していました。その中で山田錦は、草丈が短く倒れにくい栽培が容易で、多収の栽培特性に優れた品種であったことから、作付面積は急速に増え、昭和12(1937)年には473haであったものが、昭和14(1939)年には6350haにまで増えています。

しかし、酒造りには使い慣れた米が求められることが多く、特に新品種は敬遠されがちなため、誕生当時、山田錦に対する評価が酒造家の間で一気に高まった訳ではありませんでした。むしろ、その酒造適性が見出されたのは第二次世界大戦の戦時統制時。米の県外への移出に統制が

かけられたことで、県内の酒造メーカーが山田錦を使った麴造りの実用化に踏み切ったことが、普及拡大を後押ししたと考えられています。

その後、山田錦の人気は高まり、生産も拡大します。1990年代になると「全国新酒鑑評会」で金賞を受賞するには「YK35(Y=山田錦(兵庫県産)が原料米、K=協会酵母九号(熊本酵母)で発酵、35=精米歩合35%)」でなければならないという神話が生まれました。その偏重傾向から、平成12(2000)年度からは山田錦使用割合によって出品部門が2つに分けられた(平成22(2010)年度に廃止)ことも山田錦の別格さを物語っています。



昭和40年代の酒米試験地(現加東市)
(兵庫県立農林水産総合技術センター)

江戸時代にもブランド米があった

江戸中期、下野国(現在の栃木県)に本拠地があった壬生藩鳥居氏は、播磨国美囊郡(現加東市)にも飛び地の領地を持っていました。産業振興に熱心だったお殿様は、下野の稲を持ち込んで生産を奨励したのだとか。気候風土に合わせて稲を改良して生まれたお米は「播州鳥居米」「鳥居米」などと呼ばれて高い評判を得ました。生産されたお米は、加古川を高瀬舟で下り、いったん高砂の間屋の蔵に収められると、その後伊丹や灘方面の酒造家に売却されたそうです。



戦前の農事試験場本館(現明石市)
(兵庫県立農林水産総合技術センター)