

(2) 「山田錦」を軸にした様々な普及啓発

① 生産者による普及啓発活動「山田錦」語り部

兵庫県北播磨県民局は、令和3年(2021)3月1日に「山田錦」の生産技術に優れ、酒米の歴史などにも造詣が深い生産者を、「山田錦」の魅力を将来の担い手や北播磨地域を訪れる人々に発信する「山田錦」語り部として11名認定した。生産者や学校、地域の会合など様々な場での「山田錦」の普及啓発活動を支援している。

(添付資料:「山田錦」語り部リスト参照)

② 学校や学生との連携

20歳の学生を対象に、「山田錦」の栽培と酒造りを通じて、兵庫県が誇る日本一の生産量を持つ「山田錦」や日本酒への関心を高め、村米制度の伝統を伝えることを目的としたプロジェクト「日本酒で乾杯!二十歳の山田錦物語」が行われている。若い世代に酒米生産や日本酒に触れる機会を設け、伝統的な日本酒文化を体験してもらおうと、生産者組織「吉川町山田錦村米部会」・兵庫県・三木市・兵庫酒米振興会・(株)吉川町づくり公社・JAみのりにより発足した。参加者は、田植えや稲刈りなどの酒米作り、収穫した酒米を使った醸造を経て、二十歳の春に完成する日本酒を味わう年間を通じた体験活動に参加する。



写真 36 「二十歳の山田錦物語」プロジェクト

同様の「『山田錦発祥のまち』で田植え体験」という取組が多可町においても実施されている。

また、加東市東条町では、東条地域の山田錦生産者及び農業者団体等が結束し設立した東条山田錦振興会が、村米制度の酒造家がある西宮市の小学生の田植え体験を主体とする「東条山田錦の学校」を平成16年(2004)から続けており、体験した小学生は千名を超えている。

兵庫県立播磨農業高校(加西市)では、生徒が授業の一環として育てた「山田錦」を100%使用した純米吟醸酒「播農」を地域の酒造家である三宅酒造株式会社(加西市、「菊日本」)が作り、同校がフランスの農業高校と姉妹校提携した際に、交流に役立つ取組を行った。

③ 農福連携の取組

平成24年(2012)頃、日本酒の消費低迷を背景として、特徴ある日本酒づくりを図

るため、加東市産の「山田錦」の知名度向上と障害者の就労支援の両立を目指し、社会福祉法人「でんでん虫の会」、加東酒米振興会、地元協力農家、JAみのり、加東市のプロジェクトに剣菱酒造株式会社（神戸市東灘区、「剣菱」）が協力し、オリジナル日本酒「なんでんの」の製造が開始された。



写真 37 福祉事業所利用者による稲刈り

就労継続支援B型でんでん虫の家の利用者が農作業へ参加するほか、酒瓶へのラベル貼りなどを請け負う。

また、「山田錦」栽培地である加東市藪地区のほ場や周辺の優れた環境を購入者に伝えるため、地区内に生息、生育するとされる動植物の環境調査(2013. 6～2014. 8)を行っており、植物については水草ではシャジクモ、草原性植物ではクサボケなどの15種/ 193種＝7. 7%、魚・昆虫等ではメダカ・シュレーゲルアオガエル・コオイムシ・マルタニシなどの7種/ 40種＝17. 5%の絶滅危惧種が実際に確認されている。

④ 地域の有志高齢者による活動

兵庫県の高齢者大学「うれしの学園生涯大学」の受講者で構成される『酒米「山田錦」を愛する会』では、地域の小・中・高校への出前事業、「山田錦」の語り部を招いての講習会、パンフレットづくりなどを行っている。

⑤ 日本酒の日コンサート

歌手・加藤登紀子さんが平成4年(1992)に全国ツアーで、多可町中区にあるベルディーホールに来られたことをきっかけに、その後30年間、10月1日「日本酒の日」に毎年「日本酒の日コンサート」が行われてきた。この日に限定販売される多可町産「山田錦」を使った「登紀子ブランド酒」の題字はもちろん加藤さんの自筆、ラベル用紙は地域の特産物である杉原紙が使われている。

残念ながら令和3年(2021)に多可町での実施は終了したが、加藤さんがラベルの文字を揮毫（きごう）した純米大吟醸「多可」が令和5年(2023)に販売された。

⑥ 「山田錦」を軸にした地域イベントの開催

認定地域では、「山田錦」を軸にし、生産者と全国の酒造家により大規模イベントが開催されている。

表 21 「山田錦」を軸にした主要なイベント

イベント名	時期	場所	来場者数(令和5年度)
多可町・日本酒フェスタ	2月	多可町	約 700人
山田錦まつり	3月	三木市	約9,000人
加東市「山田錦」乾杯まつり	9月	加東市	約3,500人

⑦ 「山田錦」が明記される宣言・乾杯条例

全国に日本酒の乾杯条例があるが、認定地域の自治体の多くでも制定され、本文中に「山田錦」が謳われている。

多可町は自治体として初めて「日本酒で乾杯の町」宣言を行い、山田錦発祥の地であることを全国に向けて発信している。

表 22 「山田錦」が謳われる宣言・条例

自治体名	宣言名・条例名	宣言日・施行日
多可町	「日本酒で乾杯の町」宣言	平成18年3月5日
加東市	加東市日本酒による乾杯を推進する条例	平成25年6月6日
三木市	三木市日本酒による乾杯を推進する条例	平成25年6月24日
加西市	加西の酒で乾杯を推進する条例	平成26年4月1日
西脇市	日本のへそ西脇地域食材でおもてなし条例	平成28年1月1日

8. 6次産業化の推進

(1) 酒造家との連携

① 生産の安定を支える村米制度の継続

平成19年（2007）には剣菱酒造株式会社（神戸市、「剣菱」）が、続いて平成20年（2008）には辰馬本家酒造（西宮市、「白鹿」）が、それぞれ自社の村米契約田に「山田錦契約田」や「白鹿山田錦栽培田」と書かれた旗を立て始めた。現在では契約ほ場に全国各地の酒造家の旗が立ち並ぶ。これらの旗は、「山田錦」の産地とそれを扱う酒造家の象徴であり、その存在を宣揚する役割を果たしている。

酒造家と産地との村米制度は、過去もそうであったように、これからも「山田錦」の生産の安定に大きく貢献すると考えられる。



写真 38 様々な村米の旗

② テロワールへの取組

富久錦株式会社（加西市、「富久錦」）では、平成2年(1990)には、全国に先駆けて「純米蔵」を宣言、平成8年(1996)には、使う米のすべてを地元加西市産とした。晩生の「山田錦」だけの生産では、生産者の作業期間が集中し、所得の確保が難しくなるとの声を聞き、あえて早生の品種と組み合わせた生産を依頼し、それらも全量買い取りするなど、地域の米作りが持続できるように配慮した酒造りを行っている。

令和2年(2021)には、株式会社萬乗酒造（名古屋市、「醸し人九平治」）の酒蔵が西脇市黒田庄町に完成した。同社は、酒米のことをより理解するため、平成22年(2010)より、同町内で「山田錦」の栽培を始めた。西脇市と産業育成や人材育成などに関する包括的な連携協定を締結しており、農業法人を立ち上げ、酒米づくりから醸造まで市内で一貫生産する。

その他、地域内の酒造家が兵庫県産「山田錦」を利用する取組を行っていることはもちろん、村米制度の結びつきも、ワインにおけるテロワール²⁶の概念に立った取組であるといえる。



写真 39 仏 KuraMaster2024「朔 R04BY」が「朔 R03BY」に続き、2年連続プラチナ賞受賞

表 23 認定地域内の自醸酒造家一覧（地域内での設立年順、同年の場合 50 音順）

酒蔵名	場所	主要銘柄	地域での設立年
三宅酒造株式会社	加西市	菊日本	文政2年(1819)
富久錦株式会社	加西市	富久錦	天保9年(1839)
稲見酒造株式会社	三木市	葵鶴	明治22年(1889)
岡村酒造場	三田市	千鳥正宗	明治22年(1889)
神結酒造株式会社	加東市	神結	明治26年(1893)
株式会社萬乗酒造	西脇市	醸し人九平次	令和2年(2021)

²⁶ もともとは「土地」を意味するフランス語terreから派生した言葉で、ワイン、コーヒー、茶などの品種における、生育地の地理、地勢、気候による特徴を指す語である。日本語では、その作物における「生育環境」「産地特性」とでもいうことができる。

株式会社本田商店（姫路市、「龍力」）の3代目本田武義（享年86歳）は、令和元年（2019）に亡くなるまでの20年間、京都大学大学院農学研究科土壌研究室にて「山田錦」生産地域の土壌の特性の分析・研究を行った。三草川、東条川、美嚢川の集水域別に分類した地域における土中のマグネシウム含量がそれぞれ異なり、お酒のキレと苦みに影響することなどを明らかにし、これまでの品種、栽培学、醸造学に土壌学を加えた酒造りに取り組んだ。本社1階には「龍力テロワール館」を開設している。同館では、採取された多くの土壌標本（モノリス）を見ながら、特A地区を大きく3つに分けた、「社」、「東条」、「吉川」の地域ごとの「山田錦」で醸され、ラベルに土壌標本があらわれた日本酒で風土の違いを味わうことができる。



写真 40 本田武義氏



写真 41 地域ごとの日本酒

(2) 6次産業化や他産業との連携

① 生産者を主体とした加工品の開発・製造・販売

コロナ禍の影響を受け、日本酒需要が低迷したため、「山田錦」を利用した新商品の開発が進んだ。三木市の吉川町商工会では、「山田錦」を使用した純米酢が開発された。また、「山田錦」を原料とした洋菓子やパンなども生まれており、その特性を活かした新たな商品開発が期待されている。三木市内の農家は、大阪の洋菓子メーカーと協力して、小麦アレルギーの人でも食べられる「山田錦」のバウムクーヘンを考案し、地域の工場での生産・直販や道の駅などでの販売を行っている。



写真 42 山田錦の α 化米粉
「すぐ、おかいさん」

また、水で溶いて離乳食などに利用できる有機栽培した「山田錦」の α 化米粉なども生産されており、調理器具を使わずに利用できることから、能登半島地震で

は、農林水産省の要請を受け避難所支援物資として提供された。

これらの「山田錦」に関する販売や体験を一堂に集め、日本酒の原料にとどまらない「山田錦」の魅力を広範囲に発信すること、各団体間の交流を通じて個々の活動を広げることを目指し、主催者、参加団体とも女性を中心とした「山田錦日和」というイベントが開催され、保育園を通じて子育て中のお母さんにイベント告知をするなど、「山田錦」ファンのすそ野を広げる取組が展開されている。

主催は「NAKAGO」という鋳物製造会社で、鋳製の酒器の販売や鋳造体験を常時行うほか、イベントでは「山田錦」を食用として提供する。また、旧東条町の集落ごとの銘柄の酒造りによる地域活性化を目指しており、これまでに3銘柄が発売されている。

② 「山田錦」の観光産業への寄与

「山田錦」生産の中心地である三木市吉川町には、地域の活性化を図るため、「山田錦の館」が開設されている。同館内の「酒米ミュージアム」では「山田錦」の栽培や日本酒に関する情報を日本語や英語で提供するほか、生産地である吉川の歴史や風土を学ぶパネルを展示している。また、日本酒の有料試飲所や同館の敷地内にある加工室で作られた「山田錦みそ」などの加工品や地域の野菜が購入できる。



写真 43 酒米ミュージアム

70代の代表者から食品加工を学んだ地元の高校新卒生まで、幅広い年齢層で構成される女性だけの企業組合「彩雲」が、同施設での加工・販売を担当している。

多可町の道の駅「山田錦発祥のまち・多可」では、日本酒の販売はもちろん、観光コンシェルジュが「山田錦」に関する観光地情報を提供する。

その他、「山田錦」にまつわる観光ツアーが、史跡や酒米生産地、酒蔵などをめぐる内容で、地域の NPO や民間旅行会社、酒造家などにより行われている。

③ サービス業との連携

日本酒は地域性が出しやすく、郷土料理との相性も良いことから、その土地の食文化の重要な要素である。

「山田錦」の国内最大の産地である JA みのりを中心とした「山田錦で乾杯プロジェクト」では、アンテナショップ型の飲食店を展開する近隣地域の企業と提携し、社員に日本酒の生産から流通までの工程を学ぶ座学研修や、生産者や酒蔵を訪ねる現場研修を行っている。これにより、店舗における日本酒の消費促進やホスピタリ

ティの向上に貢献するとともに、店舗の売上データを共有することで、消費動向を把握し、より良いサービス提供に役立てている。

④ 工芸品との連携

認定地域内の加東市秋津地区の窯元では、「山田錦」を育てる田の土で素地を作り、生産者から提供された「山田錦」のわら灰から作った釉薬による酒器が作られ人気を博している。



写真 44 山田錦の釉薬による酒器

⑤ 稲わらによる菰縄づくり

菰樽は古くから慶事での鏡開きに欠かせず、その歴史は江戸時代まで遡る。初めは馬による運搬が主であったが、やがて海上輸送が主流となり、樽も大型化。その際、保護のため藁で巻き付けられた菰樽が誕生、菰冠りと称せられた。

歌川広重の「東海道五十三次」をはじめ、当時の浮世絵には、特に「剣菱」の菰樽が多数登場している。図は寛政6年(1794)頃の銘酒と名高い酒と人気の遊女を組み合わせた、板行（チラシ広告）であるが、菰樽の形が写実的に描かれている。菰樽の正面にかかれた「謳い文句」は増えているものの、形状は現在のものと変わらないことがわかる。

稲の種類により菰縄作りに適した稲わらがあり、現在は長く柔らかい「山田錦」が良いとされる。伊丹や灘などの酒産地を囲む尼崎では、菰縄作りが冬の農家の仕事であったが、日本酒需



図 25 喜多川歌麿「名取酒六家選 兵庫屋 華菊 坂上の剣菱」（メトロポリタン美術館蔵）と現代の菰樽