

# 兵庫の酒米「山田錦」生産システム (兵庫県北播磨・六甲山北部地域)



日本農業遺産

## 概要情報

農林水産業システムの名称	
兵庫の酒米「山田錦」生産システム	
日本農業遺産の認定年月日：令和7年1月24日	
申請団体	
・団体名：兵庫県山田錦主産地農業遺産推進協議会	
・組織構成	
種別	団体名
農業協同組合	JA兵庫六甲、JAみのり、JA兵庫みらい、JA全農兵庫
酒米振興会	JA兵庫六甲酒米振興会、美囊地区酒米振興会、加東酒米振興会、西脇・多可酒米振興会、三木酒米振興会、小野酒米振興会、加西酒米振興会、兵庫県酒米振興会
土地改良区	兵庫県東播土地改良区、加古川西部土地改良区、東播用水土地改良区
酒造組合	兵庫県酒造組合連合会、灘五郷酒造組合
市民活動団体	NPO法人三木自然愛好研究会、山田錦日和実行委員会、酒米「山田錦」を愛する会
市町	神戸市、三田市、猪名川町、西脇市、三木市、小野市、加西市、加東市、多可町
県	兵庫県神戸県民センター、兵庫県阪神北県民局、兵庫県北播磨県民局、兵庫県農林水産部、兵庫県立農林水産技術総合センター
認定地域の位置	
・認定地域名：兵庫県北播磨・六甲山北部地域	
・認定地域の位置：兵庫県の中東部	
・地理座標：	
北緯 34 度 53 分	
東経 135 度 7 分	
	
	
主要都市から認定地域までのアクセス	
・JR大阪駅から高速バスで100分	
面積	1436.55 km <sup>2</sup>
地形的特徴	東播・北摂丘陵台地と呼ばれる丘陵や台地が広がっており、縁辺を六甲山地や丹波山地の山塊に囲まれている。

気候区分	温暖で日照時間が多く、降水量の少ない瀬戸内海式気候で特に日較差が大きい。		
人口（うち受益者）	認定地域内人口計 597,178人 248,066世帯 うち受益者販売農家戸数 10,167戸		
主な生計源			
就業者総数	第1次産業	第2次産業	第3次産業
284,873人	7,317人	75,503人	192,015人
総農家戸数	販売農家	自給的農家	
15,099戸	10,167戸	4,932戸	

## 農林水産業システムの概要

兵庫県南東部の丘陵地を中心に広がる認定地域は、東西に位置する谷による長い日照時間と大きな日較差、粘土質の土壌など「酒米買うなら土地見て買え」という格言のとおり、酒米栽培に最適な気候風土である。これを活かした営みにより、年月をかけて形成された緩傾斜の棚田と、それに続く丘陵地の河川沿いに広がる谷田が農村風景として特徴づけられる。また、降水量が少なく、水源に乏しい地域であることから、江戸時代に入り、多数の井堰やため池の築造が本格化した。これらは、農業生産が継続されることで、現在も良好に維持管理されており、希少な動植物の分布する「ため池群」は、兵庫県版レッドリストに生態系として登録されている。

この地域の酒米生産は、清酒の大量生産が可能となった近世の伊丹、灘五郷といった銘醸地とともに発展した。近隣の灘五郷において醸された樽酒は、樽廻船を用いて江戸に運ばれ、「下り酒」として名声を博し、江戸時代後期には江戸の酒の需要の8割を供給した。天保7年(1837)に灘の酒造家が「鳥居米」などの認定地域の米を仕入れた史料が残り、それ以前から良質な酒米を生産していたことがわかる。

明治時代に入り、地租改正で検査体制がなくなり、米質が低下したため、生産者は安定した得意先、酒造家は優良産地の酒米の質と量を確保する「村米制度」が始まり、災害時の助け合いなど、商習慣にとどまらない関係が現在も続いている。

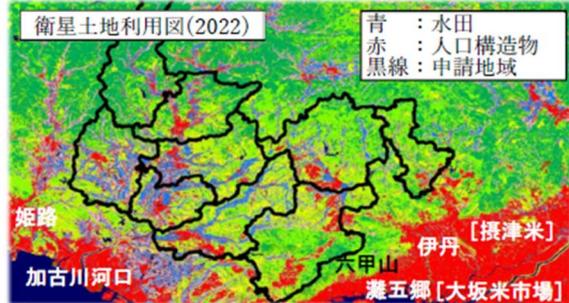
遺伝学に基づく品種改良技術の進展を背景に、大正12年(1923)には、地域で生産されていた品種と優れた特性を持つ品種が人工交配され、昭和11年(1936)には「山田錦」と名付けられて、兵庫県の奨励品種になった。大粒な「山田錦」は、雑味の元になる表層部分を多く削ることができ、大吟醸酒などの高級酒の醸造に適した品種であり、品種認定から88年が経た現在も「酒米の王者」と称されている。

品質の高い酒米生産には、穂先が地面につくかつかないか、「倒して倒さず」の状態まで登熟させる技術が必要である。収穫前には農家の栽培技術の結晶ともいえる倒伏寸前の特徴的なランドスケープを形成する。施肥については、雑味の元や徒長の原因になる窒素分を抑える手法がとられている。水管理については、粘土質土壌で排水不良田が多いため、「おいて」と呼ばれるほ場内水路（山段のほ場との間に設置する深い溝）を掘る独特の手法などがとられており、最適な水管理を行うことで倒れないよう根張りをよくする。また、「山田錦」本来の特性を守り続けるため、育種家種子から厳格な管理のもとで増殖する種子供給、種子更新の徹底、適地適作が行われている。

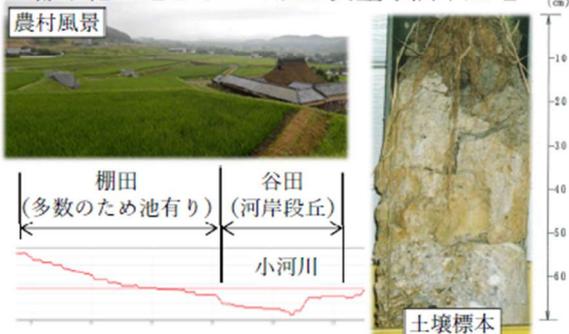
以上のように、生産者、酒造家、その他多様な主体の協力のもと、「山田錦」という特別な品種の価値を高めてきたからこそ、認定地域の農業が安定的に維持されてきた。今後も、認定地域が量、質ともに日本一の生産を誇る「山田錦」の価値を広く共有し、集落営農や「村米制度」といった地域ぐるみの取組を基盤として後継者の育成に繋げることで、持続可能な農業生産のモデルとしていく。

# 兵庫の酒米「山田錦」生産システム

## 気候風土「酒米買うなら土地見て買え」



【東西の谷による長い日照と大きな日格差】  
都市化が進むなかで残る貴重な酒米産地



【肥料持ち、根ハリがよい粘土質の地質】  
神戸層群をはじめ、酒米生産に適した土壌が緩傾斜の棚田から河川沿いの谷田へ分布

酒米生産に適した気候、土壌

土壌等の環境保全、景観の創出

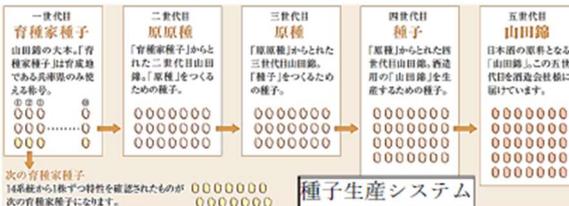
土壌情報、気候変動

品種改良

## 酒米の価値「酒米の王者」



【全国唯一の酒米専門研究機関】  
明石市の農事試験場で交配された品種が、加東市の酒米試験地で育種され、山田錦が誕生



【山田錦本来の特性を守り続ける酒米生産】  
育種家種子から厳格に管理・増殖された種子供給、種子更新の徹底、適地適作

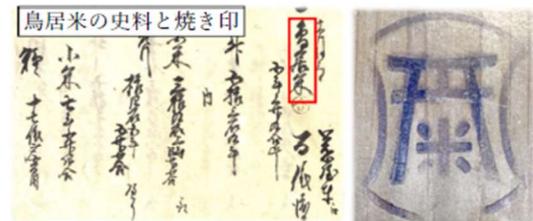
価値の高い種子の提供等

米・酒の出来栄え報告

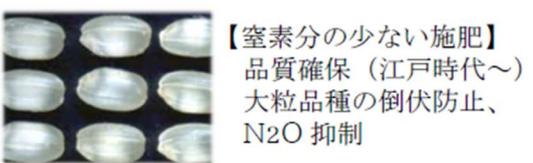
## 技と情熱「倒して倒さず」



【ため池等による水管理】  
生物の生育環境の創出 (江戸時代以前～)



【酒造の歴史とともに発展した酒米生産】  
「鳥居米」等の生産技術 (江戸時代～)



【倒伏寸前まで登熟させる技術】  
水管理と肥料での絶妙のコントロール



【気候風土に合わせた地域の生産技術】  
難排水への対応、ほ場内水路「おいて」、台風で倒伏した稲を束ねる「株起こし」



【村米制度と酒米振興会による品質確保】  
酒造家との高品質な酒米生産 (明治～)、品評会等による生産意識向上 (明治～)

## ○システムに関するキーワード

酒米	正式には酒造好適米もしくは醸造用玄米と呼ばれ、食用米よりも大粒で「心白（しんぱく）」という白色部を米の中央部に有するなど特有の品質が求められる。価格は高価で、他用途への転用が難しいことから、酒造家と需要を調整して生産される。
山田錦	現在の酒米を代表する品種。優れた品質で酒米のうち最大の生産量を誇り、生産量の半数以上を兵庫県産が占める。
酒米買うなら土地見て買え	良い酒米ができるのは土壌と地形、気候の特性によるところが大きいことを表した格言。
神戸層群	認定地域に分布する粘土質の土層。マグネシウムやカルシウムも豊富で、根が伸長しやすく、稲の生育に適している。
倒して倒さず	大粒で穂が重く、草高が高く倒伏しやすい「山田錦」と土地の特性を理解し、酒米の充実度を向上するため収穫直前まで登熟させる肥培管理技術。倒伏寸前まで稲が倒れることから、独特のランドスケープを生み出す。
伊丹	江戸時代初期～中期の酒造の中心地。現在の伊丹市。それまでの白く濁った「濁り酒」ではない「澄み酒」を効率よく製造する方法が江戸初期に考案され、麴と掛米両方に精白米を惜しみなく使ったものは「伊丹諸白」と呼ばれて珍重された。
灘五郷	江戸中期以降の酒造の中心地。西郷、御影郷、魚崎郷（以上神戸市）、西宮郷、今津郷（以上西宮市）を指す。伊丹から清酒造りの技術、「宮水」の発見、水車による効率的な精米、海運に有利な立地などにより台頭した。伊丹や灘などの、上方から江戸に運ばれた味も品質も良い酒は、「下り酒」として評判であった。現在も国内製造量の約 1/4 の圧倒的なシェアを誇る。
鳥居米	旧東条町、旧吉川町に分布していた鳥居氏（壬生藩、現在の栃木県）の飛領（とびりょう）で生産される酒米。後年は播州鳥居米として、優れた播州産酒米の総称。鳥居氏は遠方に本拠を構える遠国大名で、殖産興業に熱心に取り組んだ。この地域は、要職を務めた大名への加増などでこの地域が与えられており、幕府直轄地や移封された大名領等と複雑に分布していた。
窒素分の少ない施肥	江戸時代の史料に酒米生産には窒素分の割合が多い肥料は不向きとの記述がある。現在の「山田錦」生産も窒素分は少ない。
おいて	粘土質土壌のほ場内で効率よく横へ排水するため、下段の棚田に設けられる素掘排水溝。地域内での独特の名称。
株起こし	台風などで倒伏した稲を起こして、麻紐などで縛る手法。縛ったままで刈取り適期まで登熟させても品質を確保できる。
村米制度	良質の酒米を提供するため、灘五郷をはじめ特定の酒造家と酒米産地の間で結ばれる酒米取引制度のこと。農家は安定した出荷、酒造家は酒米の質と量を確保できる。酒米産地と特定の酒造家との間で災害時の相互扶助など、単なる酒米の取引だけとどまらず、現在まで続いている。
検見（けみ）	米の収穫前に、領主が役人を派遣して稲の作柄を調べ、その年の年貢高を決めること。現在では酒造家が米の品質を確かめるために行う。農家に敬意を示し、スーツ姿で行われる。
酒米振興会	酒造家と生産者との間のパイプ役として需要に応じた計画生産の調整や酒米生産技術の向上などを支援する組織。
酒米試験地	全国唯一の酒米専門の研究機関。試験ほ場と酒米研究交流館で構成され、地域の農業者への酒米生産方法の普及啓発はもとより、全国の酒造家が多数訪れている。

# 目次

I. 世界及び日本における重要性	1
1. 特別な価値及び特徴	1
(1) 認定地域の生産量と品質の特徴	1
(2) 現代の酒米の代表「山田錦」	2
(3) 気候風土を活かした酒米生産システム	3
2. 歴史的な関連性	6
(1) 酒造の歴史を支える認定地域の酒米生産	6
(2) 近代の歴史上の転換点と酒米生産への影響	7
(3) 用水の確保の歴史	8
(4) 農業とともに育まれた自然環境	8
(5) 伝統的な日本文化と酒米の代表「山田錦」の価値	9
3. 現代的な関連性	10
(1) 酒米生産と土壌保全、地球温暖化の緩和	10
(2) 全国で唯一の試験研究機関による品種育成や栽培技術の開発・普及	10
(3) 「山田錦」の生産を支える体制（酒米振興会）	11
(4) システムの現代的な重要性	11
4. 比較分析	12
(1) 他の酒米産地、酒造地域との比較	12
(2) 持続可能な開発目標に対する貢献	12
II. 認定地域の特徴	14
1. 食料及び生計の保障	14
(1) 酒米の特徴と「山田錦」の価値	14
(2) 酒米をめぐる環境変化	18
2. 農業生物多様性	19
(1) 酒米の品種と遺伝的形質	19
(2) 農業システムにより形成された生態系と生物多様性	25
3. 地域の伝統的な知識システム	30
(1) 酒米生産に適した気候・土壌と価値及び有利な立地	30
(2) 酒米の品質向上・増産の取組の歴史	35
(3) 栽培技術の継承と近代化	47
4. 文化、価値観及び社会組織	56
(1) 酒米生産の歴史を伝える顕彰碑	56
(2) 地域に残る文化的特徴	58