

## (2) 近代の歴史上の転換点と酒米生産への影響

明治6年(1873)の地租改正では、現物貢税(米)から金納へと転じたことで、収量が重視されるようになり米の品質は低下した。一方で、酒の需要は増加しており、酒造家は良質の酒米を確保しようと努めた。その結果、品質の良い酒米を欲する酒造家と、安定した販売先を求める農家が結びつき、特定の蔵と産地の村で明治20年代中頃に「村米制度」が始まった。これは単に酒米の取引だけにとどまらず、酒造家の要望に合わせた酒米の改良も期待されていた。



写真 5 「村米発祥の地 市野瀬」の顕彰碑  
(三木市吉川町市野瀬)

干ばつや水害、震災などの災害時には互いに助け合うなどの強いつながりが、現在も三木市吉川町を中心に続いている。

日中戦争から太平洋戦争にかけ体系化され、戦後も続いた食糧管理法に基づく供出制度により、米の買取り価格が一定となったことから、農家は育てにくく収量の少ない酒米ではなく、多収の米を栽培した。そのため、酒米の生産は大正の末期から昭和の始めにかけての毎年約百万俵(6万トン)に比べて、昭和22年(1947)には十万俵(6千トン)と、約1割まで落ち込んだ。

一方、「山田錦」は、当時作付けされていた品種の中では比較的短稈で倒伏しにくく、栽培が容易で収量が多いことから昭和14年(1939)には広く作付けされたが、使い慣れた酒米を戦時下の食糧統制により、県外からの米の使用が制限されるなか、酒造家は兵庫県産の「山田錦」を用いざるを得なくなった。この特異な状況こそが、「山田錦」が麴米として評価され、多くの酒造家へその普及を促す契機となった。その後、食糧庁による酒米の格差買い上げ特別措置の始まった昭和25年には、再び生産が増え始め、時代とともに生産量は増減するも、現在まで「山田錦」を中心とした生産が続いている。

昭和28年(1953)に国税庁長官から食糧庁長官への格差金の設定通知では、これまでの歴史を踏まえ、県内が3区分に分けられ、最も高いランク「A」区分の範囲は、猪名川町を除き認定地域と一致する。その後、昭和35年(1960)には、猪名川町も「A」区分へ昇格となっている。

### (3) 用水の確保の歴史

この地域は瀬戸内海式気候帯に属し、年間降水量が1,200mm前後と少ないことから農業用水の確保には歴史的に苦労してきた。

特に地形上の制約から河川からの取水が難しい地域では、山間や丘陵地の谷をせき止めた「ため池」が江戸時代以前から築造されてきた。兵庫県はため池が全国一位の約2万2千箇所あり、そのうち約34%、約7千5百箇所が認定地域に存在するが、貯水量は十分ではなく、干ばつ被害の常襲地域であった。特に大正13年(1924)は大干ばつに見舞われ、これを機に各地で大きなため池の築造を要望する声があがった。

このような中で、例えば加東市の西部(当時の社町、福田村、上福田村、加茂村、滝野町)では昭和2年(1927)に「加東郡北部耕地整理組合」が設立され、これを推進母体として、県下ではじめてとなる県営用排水改良事業が行われ、昭和8年(1933)に150万 $\text{m}^3$ もの容量を持つ「昭和池」が完成した。

この他にも、各地域で用水確保のための農業水利施設が整備され、また、これらの施設は、土地改良区や水利組合といった農業者の組合によって営々と管理され続けている。

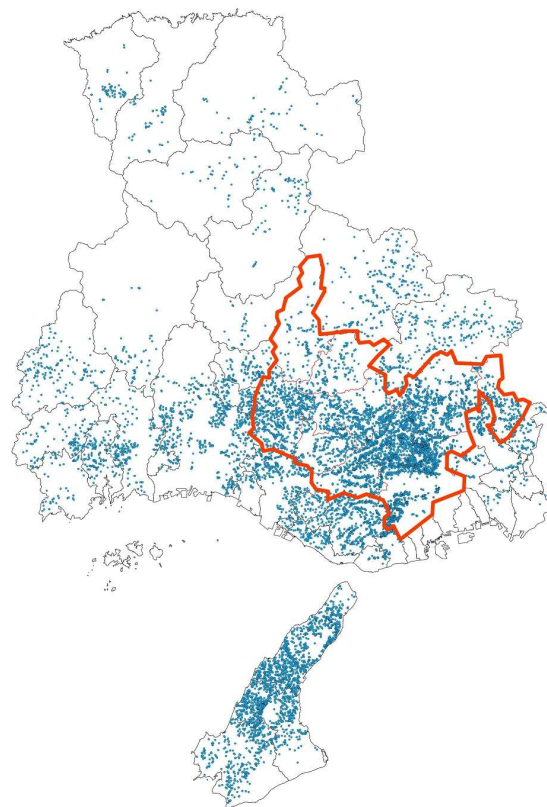


図4 ため池分布図(青い点がため池)  
(兵庫県農地整備課調べ)

### (4) 農業とともに育まれた自然環境

この地域のため池や水田、湿地が連続する谷間には、希少な湿地植生や池沼植生が分布している。また、周辺の里山には、コナラなどの落葉広葉樹が広がっており、オオタカ、ミサゴ、ハッチョウトンボ、バラタナゴ等の生息情報があるなど多様な生物が生息する環境となっている。

これらは、長年にわたる農業の営みや人々の生活によって形成された二次的な自然環境であり、現在も、環境負荷軽減に配慮した農業生産活動や、地域ぐるみでの農地や水利施設の保全活動によって維持されている。

#### (5) 伝統的な日本文化と酒米の代表「山田錦」の価値

「伝統的酒造り」は令和3年12月2日に登録無形文化財として登録され、ユネスコ無形文化遺産への登録も令和6年12月4日に決定された。

村米制度の発祥となった白鷹株式会社の清酒「白鷹」は、大正13年(1924)から伊勢神宮の御料酒（ごりょうしゅ）として全国の酒造家中から唯一選ばれており、現在は、最高級の「山田錦」と「宮水」を使ったものが奉獻されている。

これらの伝統的な日本文化に欠かせない日本酒を支える原材料が酒米であり、その代表格として現代では「山田錦」が挙げられる。



写真 6 伊勢神宮 御神酒

### 3. 現代的な関連性

#### (1) 酒米生産と土壌保全、地球温暖化の緩和

近世の稲作は、元禄頃から金肥（干鰯、油粕類）が導入され、収穫量が飛躍的に増加した。享保14年(1729)、天保7年(1836)の村明細帳<sup>12</sup>には、同じように干鰯、油粕が用いられた記録が残る。また、初版が大正末頃にまとめられた「摂州灘酒造方法実験説」には、窒素分の割合の多い鰯や白子、人糞等を用いた米質はやや不良になるとある。

現在の施肥基準として定められた窒素成分の品種別補正值は「山田錦」が最も低く、他の品種より施肥量は2～4割少ない。

これは、窒素分が多いと、もともと草丈が長い「山田錦」では徒長してより倒伏しやすくなること、タンパク質が増えて酒米としての品質が低下するためである。

収量増加より品質を重視する「山田錦」特有の栽培方法は、窒素分の過剰蓄積や流出による環境汚染を減らし、一酸化二窒素（ $N_2O$ ）<sup>13</sup>の発生も抑えることで地球温暖化の緩和に寄与しているといえる。

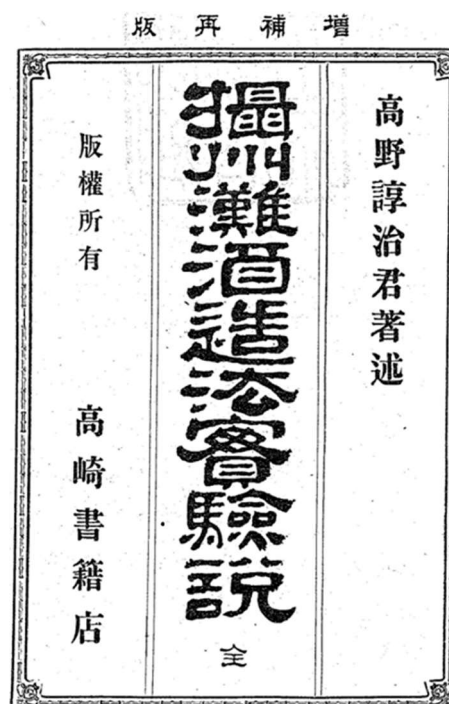


写真 7 摂州灘酒造方法実験説  
(国立国会図書館蔵)

#### (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

昭和3年(1928)に酒米の品種育成及び栽培法の研究を専門とする全国で唯一の試験研究機関である酒造米試験地（現、酒米試験地）が加東郡農会などの熱心な働きかけにより、加東郡福田村（現、加東市沢部）に兵庫県により開設された。

酒米試験地は設立から96年になるが、現在も、酒米の品種育成や栽培技術の開発を担っている。

<sup>12</sup> 領主に提出するため、村の状態を村高・貢租・用水・普請・入会林野・家数・人口・牛馬数・農間稼などが地図とともに書き記されたもの。

<sup>13</sup> 一酸化二窒素は、農業活動（特に化学肥料の使用）、化石燃料の燃焼、工業プロセスなどによって放出される。その温室効果は、二酸化炭素の約298倍と非常に強力で、地球温暖化への寄与が大きいと、国際的な環境問題として注目されている。

### (3) 「山田錦」の生産を支える体制（酒米振興会）

兵庫県酒米振興会（以下、酒米振興会）は戦後の食糧難の状況下で、米の生産が食用米に集中する中、酒米の生産を促進し、酒米を確保することを目指し、昭和31年（1956）6月に発足した。また、地域ごとの酒米振興会が設置され、活動している。

「山田錦」の栽培情報の発信、生産者大会や栽培講習会の開催などにより、生産性や品質の向上に努めており、「山田錦」生産を支える生産支援システムの一つである。

### (4) システムの現代的重要性

農業の機械化や生産技術の進歩により、稲作における労働時間は減少した。しかし、日本の耕地面積の41%を占める中山間地域では、地形特性から大規模化や大型機械の導入が難しく、平地部ほど効率化の進展が見られない。その結果、新たな担い手の育成が難しく、若年層の地域離れが顕著となっている。これに伴い、人口は減少し、学校の統廃合や商業施設の減少などが続き、高齢化により耕作継続が困難となる状況が進行している。

認定地域は、農業生産において条件的に不利な谷間の小規模耕地や棚田が多い。しかし、この地域では土壌と気候に適した高付加価値作物である酒米「山田錦」を育てることで、その難点を克服している。この事例は、土地利用が困難な農業地域においても参考になる。

「兵庫山田錦生産者調査」（2016）によれば、「山田錦」生産に取り組む理由（複数回答）の設問の回答は、「先祖からの継承」が75.0%、「高価格であること」が70.1%で上位を占めたが、「酒米作りへのこだわり」が29.8%や「自然環境保護」が22.6%という回答もみられた。酒米生産地への消費者の関心についての設問の回答は、「もっと関心を持ってもらいたい」が73.2%を占めた。

また、認定地域内外で、様々な関係者が「山田錦」を中心に製品作りや啓蒙活動を進めており、地域の人々から愛される「山田錦」文化が形成されている。

この「山田錦」の存在は、経済的な利益だけでなく、地域の誇りを育む役割も果たしている。

## 4. 比較分析

### (1) 他の酒米産地、酒造地域との比較

「山田錦」は現在、全国でもっとも広範囲に栽培されている酒米品種である。

そのような中、「山田錦」の発祥の地かつ伝統的産地である認定地域及びシステムの中心的な価値は、江戸時代から現在まで第一線の酒米生産が途切れることなく行われ、酒造家から一貫して求められ続けて、現在まで生産総量において優位を占めているだけでなく、品種特性を維持した種子生産により、品質において大きく他を引き離している点にある。

江戸時代に名を馳せた酒米「摂津米」<sup>14</sup>（せつつまい）の生産地域は、京都と大阪の中間という立地から都市化が進むなど、酒米生産地としては衰退しており（添付資料：「土地利用図（JAXA高解像度土地利用土地被覆図）」参照）、その他の酒米品種や栽培地と比較しても、江戸時代から現在まで、面積的な広がりを持続しつつ、第一線の酒米生産が継続されている地域は見受けられない。（添付資料：「他の酒米産地、酒造地域との比較」参照）

### (2) 持続可能な開発目標に対する貢献

江戸時代の酒米生産をルーツとする認定地域の酒米生産システムは、稀代の優良で長寿な品種である「山田錦」を地域のシンボルとしてその地位を今も保っている

「山田錦」生産を軸に、SDGsを目指し多様な主体と連携した新しい取組も行われており、以下の4つの目標に貢献する。このシステムを維持・改善し、当地域以外の現状にあわせ、普及していくことが、社会全体の目標の達成につながると考えられる。

### 目標2 飢餓に終止符を打ち、食糧の安定確保と栄養状態の改善を達成するとともに、持続可能な農業を推進する【ターゲット：2.4】

地租改正や戦争による品質低下の危機を乗り越え、市場のニーズに応えることで評価を高め、地域レベルで変化へのレジリエンスを構築している。酒米の品質向上のため、窒素分の少ない施肥を続けていることも、土壌や下流水系の環境保全につながっており、農業活動が今後も持続可能である。



<sup>14</sup> 摂津の国（現在の神戸市から大阪府北部）で生産された米、特に現在の大阪府北部のものが有名であった。昭和初期の杜氏からは「摂津米は播州米に比べて軟質で、製麴上操作も容易で、しかも香りの高い力強い麴が得られ易い」と評されていた。

## 目標12 持続可能な消費と生産のパターンを確保する【ターゲット：12.8】

「山田錦」を核に、様々な関係者を取り込んで、生産者とともにSDGsを意識した取組が複数生まれるなど、多方面の人々に影響を与えることができる。



## 目標13 気候変動とその影響に立ち向かうため、緊急対策を取る【ターゲット：13.1、13.2】

「山田錦」の栽培は倒伏防止の点から、稲作では低い窒素施肥量であり、温暖化ガス一酸化二窒素( $\text{N}_2\text{O}$ )の発生が抑制されている。

温暖化による登熟期間の高温が「山田錦」の品質に影響を及ぼしており、対策として田植えを遅らせることで高温を回避し、「移植期マップ」を用いて田植え時期を調整している。



## 目標15 陸上生態系の保護、回復及び持続可能な利用の推進、森林の持続可能な管理、砂漠化への対処、土地劣化の阻止及び逆転、ならびに生物多様性損失の阻止を図る【ターゲット：15.1、15.3、15.4、15.5】

現在の高品質な「山田錦」生産体制を持続することで、窒素施肥が比較的少なく、土壌劣化が進まないシステムが続く。加えて地域のため池群をはじめとする生態系やそこに生息する動植物について、持続可能な形で守ることが可能となる。



## Ⅱ. 認定地域の特徴

### 1. 食料及び生計の保障

#### (1) 酒米の特徴と「山田錦」の価値

##### ① 酒米生産の現状

令和5年(2023)産米の全国の水稲作付面積における酒米の割合は1.3%程度であるが、兵庫県での同割合では15.4%に達する。全国の酒米品種別の生産割合では、「山田錦」が全体の約38%、「五百万石」が約19%を占める。また、出荷量では「山田錦」の約54%は兵庫県産、「五百万石」の約50%は新潟県産である。

兵庫県の酒米の作付面積は、平成23年(2011)頃から、特定名称酒の需要拡大に応じて、作付けが拡大してきた。

コロナ禍の影響による日本酒需要の減少により、作付面積が減少していたが、堅調な輸出とコロナ禍後の需要回復により、令和5年(2023)産の作付面積は5,272haで、コロナ禍前の水準へ回復基調である。

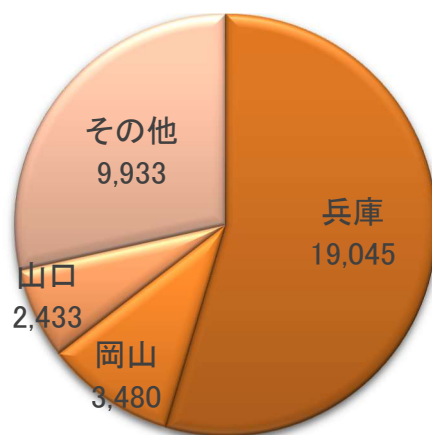


図5 令和5年度「山田錦」推計生産量  
(単位: 玄米トン)

表2 酒米の出荷量推移

(単位:t、%)

| 項目     | H30    | R 1    | R 2    | R 3    | R 4    | R 5    |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 全 国    | 95,856 | 96,454 | 85,179 | 74,756 | 79,472 | 89,729 |
| 兵庫県    | 25,606 | 25,766 | 22,338 | 20,940 | 22,202 | 24,106 |
| 対全国シェア | 27     | 27     | 26     | 28     | 28     | 27     |

出典: 農林水産省「米穀の農産物検査結果」

※R5はR6.3月末現在

表3 「山田錦」の出荷量推移

(単位:t、%)

| 項目     | H30    | R 1    | R 2    | R 3    | R 4    | R 5    |
|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 全 国    | 33,916 | 34,644 | 28,342 | 27,609 | 28,168 | 34,377 |
| 兵庫県    | 19,764 | 20,542 | 16,945 | 15,951 | 16,031 | 18,730 |
| 対全国シェア | 58     | 59     | 60     | 58     | 57     | 54     |

出典: 農林水産省「米穀の農産物検査結果」

※R5はR6.3月末現在

表 4 「山田錦」の検査等級別割合

| 項 目  | 総計      | 特上   | 特等    | 1 等   | 2 等   | 3 等   | 規格外  |
|------|---------|------|-------|-------|-------|-------|------|
| 兵庫県  | 15,656t | 5.1% | 57.9% | 21.2% | 3.8%  | 5.9%  | 6.1% |
| その他計 | 12,068t | 0.2% | 9.4%  | 59.0% | 15.6% | 12.5% | 3.3% |
| 全府県計 | 27,725t | 3.0% | 36.8% | 37.7% | 9.0%  | 8.8%  | 4.9% |

出典：農林水産省「令和4年産米の農産物検査結果（速報値）」より作成

酒米の価格は安定しており、兵庫県産「山田錦」は新潟県産「五百万石」の約1.5倍、主食用米の相対取引価格の1.7倍である。



注1：酒造好適米（日本酒造組合中央会からの聞き取り）は、1等米の販売価格。

注2：主食用米（相対取引価格）は、出回りから翌年10月（令和5年度は令和6年1月）までの1等米の通年平均価格であり、包装代、運賃を含み、消費税相当額を含まない。

図 6 酒造好適米の販売価格（税抜）の推移

出典：農林水産省：米に関するマンスリーレポート令和6年3月号

認定地域では、うるち米やもち米も生産しているが、「山田錦」の作付け割合が高い。

表 5 令和5年産市町別作付面積

（単位：ha、「山田錦」作付割合順）

| 項目       | 三木市   | 加東市   | 西脇市  | 多可町  | 小野市   | 三田市   | 加西市   | 神戸市   | 猪名川町  | 合計     |
|----------|-------|-------|------|------|-------|-------|-------|-------|-------|--------|
| 水稻合計     | 2,030 | 1,770 | 702  | 859  | 1,400 | 1,220 | 1,980 | 2,120 | 166   | 12,247 |
| うち山田錦    | 1,427 | 1,046 | 363  | 345  | 439   | 248   | 371   | 278   | 1     | 4,518  |
| 山田錦/水稻   | 70%   | 59%   | 52%  | 40%  | 31%   | 20%   | 19%   | 13%   | 1%    | 37%    |
| 認定地域内の割合 | 31.6% | 23.2% | 8.0% | 7.6% | 9.7%  | 5.5%  | 8.2%  | 6.2%  | 0.02% | 100.0% |

出典：兵庫県農産園芸課調べ

県全域と認定地域、「山田錦」生産の中心である旧吉川町及び旧東条町（添付資料：認定サイト内行政区域参照）を比較すると、後者は集落営農への取組割合は低位であるが、農業経営体（販売農家、直近1年間に50万円以上の売り上げ）の水準に達している農家の割合が多い。

表 6 県全域と認定地域、旧吉川町、旧東条町との比較

| 項目                    | 単位       | 兵庫県       | 認定地域      | 旧吉川町      | 旧東条町      | 備考         |
|-----------------------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| 集落数                   | 集落       | 3,748     | 700       | 38        | 27        | A          |
| 集落営農組織化集落数            | 集落       | 3,726     | 294       | 9         | 5         | B          |
| <b>集落営農組織化集落数/集落数</b> |          | <b>29</b> | <b>42</b> | <b>24</b> | <b>19</b> | <b>B/A</b> |
| 総農家数                  | 戸        | 67,124    | 15,099    | 740       | 647       | C          |
| 農業経営体数                | 経営体      | 38,302    | 10,479    | 611       | 497       | D          |
| <b>農業経営体数/総農家数</b>    | <b>%</b> | <b>57</b> | <b>69</b> | <b>83</b> | <b>77</b> | <b>D/C</b> |
| 基幹的農業従事者平均年齢          | 才        | 70.6      | 71.1      | 70.8      | 72.0      |            |
| 平均経営耕地面積（田）           | ha       | 1.18      | 1.28      | 1.20      | 1.24      |            |
| 平均借入耕地面積（田）           | ha       | 1.52      | 1.68      | 0.92      | 1.12      |            |

出典：兵庫県加東農林振興事務所調べ（農林業センサス2020ほか）

また、販売金額別で整理すると、100～300万円の経営体数は、県平均の2倍以上に、達している。

高付加価値な「山田錦」の生産により、所得水準が高いため、個人経営体のままで経営が成り立ってきたと考えられ、生産者の生計の保障において、大きな役割を果たしていることがわかる。

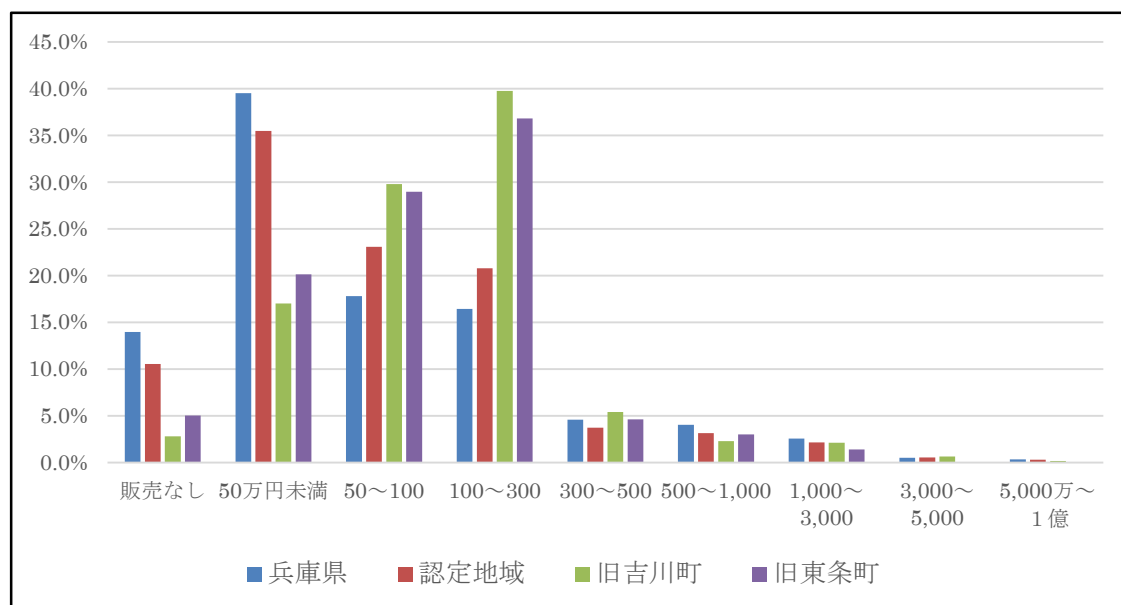


図 7 販売金額規模別経営体数割合の比較

「山田錦」は酒米の中でも全国で最も広範囲に栽培されている品種となっている。この背景には、①どのような酒造りにも適応する広汎性を持つ「山田錦」の特性が、酒造家の中で圧倒的に高い評価を得ていること、②兵庫県産「山田錦」の入手が難しかった時代に、兵庫県産に代わって地元での「山田錦」生産が取り組まれたこと、③地元産「山田錦」を使用し、地元の水を使った「地酒づくり」を目指す酒造家が出てきたこと、などがあると考えられる。しかし、「山田錦」の伝統的産地である認定地域は、その歴史的背景とともに、生産総量において優位を占めているだけでなく、品種特性を維持した種子生産により、品質において大きく他を引き離している点に特徴がある。

## ② 全国新酒鑑評会での評価

全国新酒鑑評会<sup>15</sup>において金賞を受賞することが技術の証明、評価につながることから、各酒造家は最高の素材、技術により醸した日本酒を出品する。

酒類総合研究所報告原報第 195号「令和3 酒造年度全国新酒鑑評会出品酒の分析について」によると、出品酒に使用した原料米の使用割合が 100%の出品酒では、「山田錦」を使用した出品酒が 813点中 643点で約79%を占めていた。

表 7 原料米の品種別出品点数

| 使用割合   | 山田錦 | 越淡麗 | 雪女神 | その他 | 合計  |
|--------|-----|-----|-----|-----|-----|
| 100%   | 643 | 26  | 17  | 127 | 813 |
| 100%未満 | 2   | 2   | 0   | 9   | 13  |
| 合計     | 645 | 28  | 17  | 136 | 826 |

出典：酒類総合研究所報告原報第195号(表8も同じ)

表 8 「山田錦」の産地別出品点数

| 兵庫県 | 福岡県 | 岡山県 | その他 | 合計  |
|-----|-----|-----|-----|-----|
| 475 | 27  | 16  | 127 | 645 |

「山田錦」を主原料とした出品酒 645点で用いられた「山田錦」の産地別出品点数においては、主産地である兵庫県産が 475点と約75%を占め最も多い。

「山田錦」は88年前に品種認定されたにもかかわらず、今でも高級日本酒の製造に適した酒米として評価され続けている。

<sup>15</sup> 独立行政法人酒類総合研究所と日本酒造組合中央会の共催で、年1回行われる国内最大規模の新酒鑑評会。明治44年(1911)から始まり、昭和20年(1945)のみ行われず、令和5年(2023)で通算111回目。出品点数は1製造場につき1点のみ。

## (2) 酒米をめぐる環境変化

### ① 日本酒需要の変化

日本酒の出荷量は、昭和48年度(1973)のピーク時から大幅に減少し、令和5年(2023)度には最盛期の3分の1以下まで落ち込んだ。しかし、消費者の高級志向により、特定名称酒の出荷量は微増している。これらは一般酒より酒米の使用量が多いため、酒米の需要が増加する可能性がある。

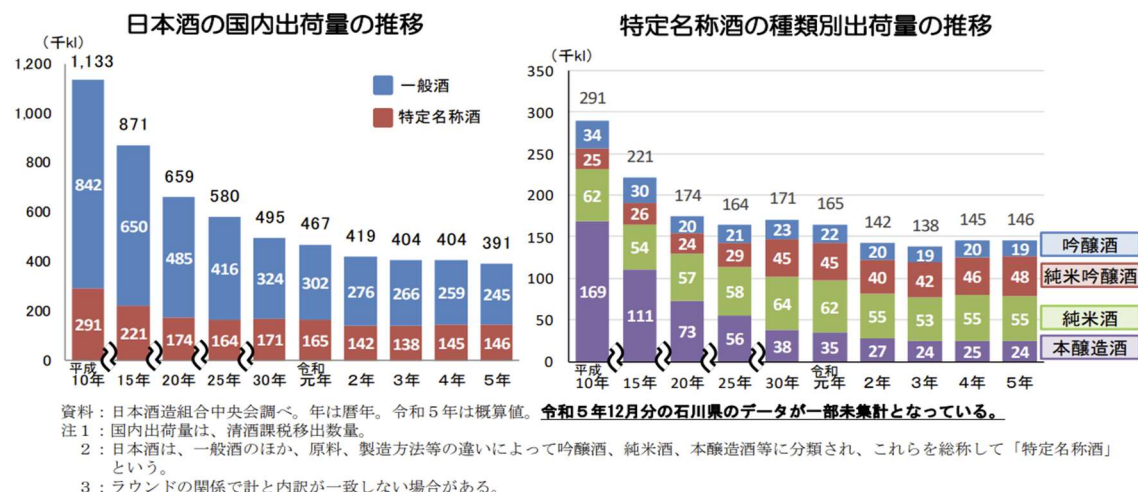


図8 日本酒の国内出荷状況(農林水産省：米に関するマンスリーレポート(令和6年3月号))

### ② 海外輸出の拡大

近年、日本酒の海外輸出は増加傾向にあり、コロナ禍の影響を受けつつも、令和4年(2022)度の輸出金額は過去最高の475億円に達した。主な輸出先は、近年、米国から中国や香港へ移っており、高価な酒が人気を集めていることが見て取れる。フランスのワイン輸出が1.6兆円規模であることと比べると、日本の日本酒輸出額はまだ小さいが、今後の成長が期待される。国内の飲酒人口が減少する中、海外市場への展開を試みる酒造家も増えている。

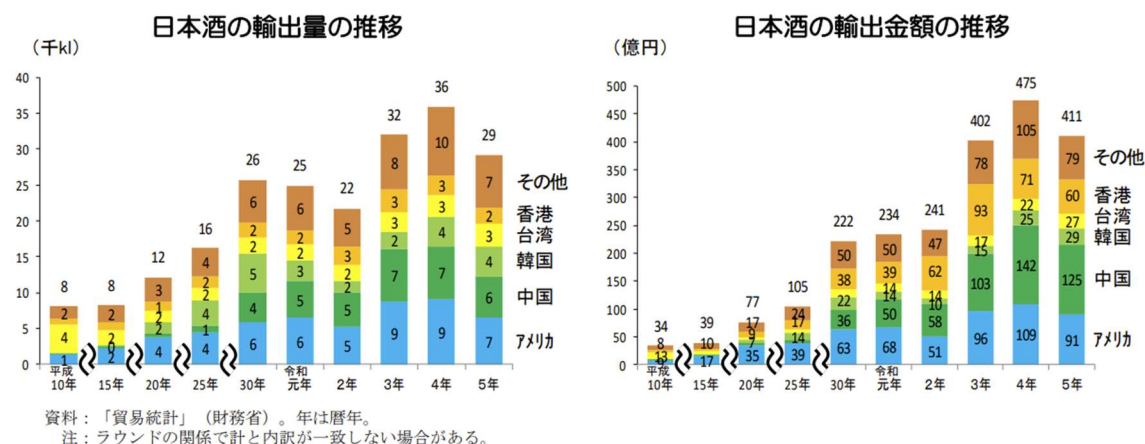


図9 日本酒の輸出状況(農林水産省：米に関するマンスリーレポート(令和6年3月号))

## 2. 農業生物多様性

### (1) 酒米の品種と遺伝的形質

#### ① 近代以前の酒米品種

江戸時代(1700頃)の村明細帳によれば、当時は数十種類の稲が栽培されていたことが確認できる。当時の飢饉は主に冷害であり、全滅を防ぐため、各村では早稲、晩稲が数種類ずつ栽培され、中稲の記載も見られる。

ただし、天保7年(1836)における灘の酒造家の買入記録によれば、品種という概念は薄く、諸領主の名前や産地名で、その品質を判断していたようである。

近世以来、農民の努力に任されていた稲の改良は、明治に入ると、科学的な品種改良等が試みられるようになった。

明治27年(1894)、兵庫県は農事試験場を設置し、稲をはじめとする各種作物の研究・改良を開始、品種の保存するようになった。

このころの認定地域では、西日本で広く栽培された神力や兵庫県が純系淘汰法により育成した山田穂・野条穂・辨慶といった酒米に適した品種が栽培された。

なお、当該農事試験場は明石大空襲により大部分が消失したため、戦前の育成経過の資料はほとんど残っていない。



写真 8 兵庫県立農事試験場（戦前）

表 9 兵庫県における酒米奨励品種の変遷

| 奨励品種名               | 奨励品種採用期間    | 最大作付け年次・面積       |
|---------------------|-------------|------------------|
| やまだぼ<br>山田穂         | 大正元年～大正10年  | 大正13年(10, 115ha) |
| わたりぶね<br>渡船         | 大正元年～昭和元年   | 明治40年(10, 626ha) |
| こくりょうみやこ<br>穀良都     | 大正2年～昭和9年   | 大正14年( 6, 074ha) |
| しんやまだぼごう<br>新山田穂1号  | 大正10年～昭和13年 | 大正14年( 6, 590ha) |
| しんやまだぼごう<br>新山田穂2号  | 大正11年～昭和10年 | 大正14年( 5, 460ha) |
| べんけい<br>辨慶          | 大正13年～昭和30年 | 昭和12年(14, 340ha) |
| はりまにしき<br>播磨錦       | 大正14年～昭和3年  | 不明               |
| たじまごうりき<br>但馬強力     | 昭和3年～昭和9年   | 昭和7年( 2, 071ha)  |
| のじょうほ<br>野条穂        | 昭和8年～昭和19年  | 昭和8年( 5, 179ha)  |
|                     | 昭和27年～昭和44年 |                  |
| やまだにしき<br>山田錦       | 昭和11年～現在    | 昭和38年( 7, 840ha) |
| ひょうごおまち<br>兵庫雄町     | 昭和26年～昭和32年 | 昭和29年( 203ha)    |
| たかねにしき<br>たかね錦      | 昭和33年～平成10年 | 昭和38年( 3, 039ha) |
| フクノハナ               | 昭和47年～昭和61年 | 昭和52年( 1, 085ha) |
| ひょうけいさけごう<br>兵系酒18号 | 昭和47年～昭和56年 | 昭和49年( 87ha)     |
| ごひゃくまんごく<br>五百万石    | 昭和52年～現在    | 平成9年( 796ha)     |
| なだひかり               | 昭和52年～昭和57年 | 昭和54年( 23ha)     |
| なだにしき<br>灘錦         | 昭和57年～平成5年  | 平成2年( 321ha)     |
| ひょうごきたにしき<br>兵庫北錦   | 昭和61年～現在    | 平成元年( 1, 381ha)  |
| ひょうごゆめにしき<br>兵庫夢錦   | 平成5年～現在     | 平成10年( 404ha)    |

(県立農林水産技術総合センター酒米試験地調べ)

## ② 「山田錦」の誕生

「山田錦」は兵庫県で初めて交配育種法で育成された水稻品種である。

大正12年(1923)に兵庫県立農事試験場種芸部(現兵庫県立農林水産技術総合センター農産園芸部)において、母親に「山田穂」(やまだぼ)の「めしべ」へ、父親に「短稈渡船」(たんかんわたりぶね)の「花粉」を振りかけて交配が行われた。

母親の「山田穂」は地域の酒米の主要品種であったが、草丈が高く倒れやすいことから、この点を改善するため、滋賀県から取り寄せた草丈が低い「短稈渡船」が交配親に選ばれた。