

「山田錦」の育成中の名称（系統名）は両親品種の品種名の頭文字から「山渡50-7」とされていた。育成途中の昭和7年(1932)からは、昭和3年(1928)に加東郡福田村沢部（現、加東市沢部）へ設置された酒造米試験地（現、酒米試験地）で現地適応性試験が行われ、初代主任となった藤川禎次（1895- 1946）が担当した。試験田の設置された美囊郡奥吉川村金会（現、三木市吉川町金会）まで片道20キロの道のりを毎日自転車で通い、酒米の研究が確立されていない中で、戦時中にも耐病性や収量など系統ごとの比較試験や、肥料、日照条件に関する栽培試験を地道に取り組み続け、この系統が最も優秀な酒米であることを証明した。藤川の残したスケッチなどが今も酒米試験地に保管されている。その功績は、「郷土百人の先覚者」（昭和42年兵庫県教育委員会発行）や兵庫県道徳副読本「きらめく」などで数多く紹介されている。



写真 9 藤川禎次氏

その後、昭和11年(1936)1月31日に「山田錦」は、水稻の原種の改廃を決める会議において新品種として決定された。会議の様子は兵庫県農会通信第304号に掲載されている。昭和11年(1936)2月27日には兵庫県報第1065号に告示され正式に品種として認定された。

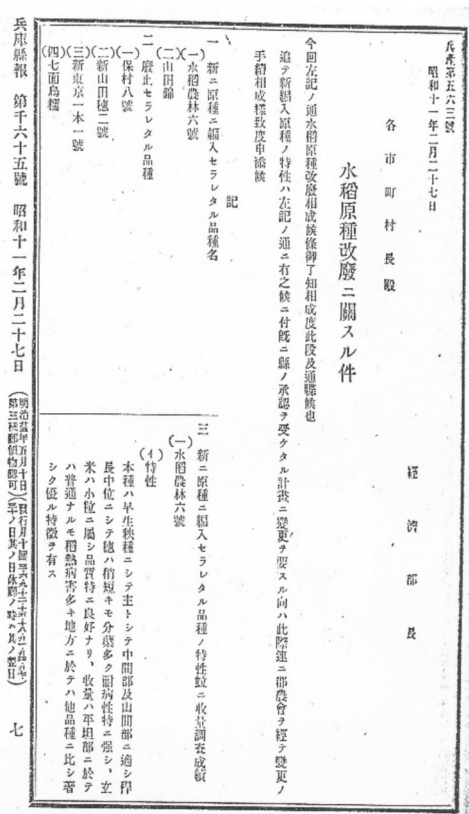


図 10 兵庫県報第 1065 号



写真 10 （左から）山田穂、山田錦、渡船2号

③ 「山田錦」の生育特性と収量・品種特性

「山田錦」は晩生品種で、6月上旬に田植を行うと、8月下旬には穂が出始め、約45日後の10月上中旬には成熟期を迎えて収穫される。草丈は長く、稈長と穂長を合わせると約130cmにも達し、その姿はなびくように倒れ、穂は地面すれすれに揺れ動く特性を持つ。

収穫された「山田錦」の玄米は、2.05mmのふるいにより選別される。その収量は400kg/10a前後で、500kg/10aを超えるような最近の品種と比較すると少ない。千粒重は約27gで、「コシヒカリ」の1.3倍となる。酒米の米粒には、中央部に「心白」（しんぱく）と呼ばれる部分があり、「山田錦」の心白発現率は約70%である。「心白」の大きさは様々で、「山田錦」において大、中、小がそれぞれ約25%である。また、米の横断面の「心白」の形状は眼状が少なく、線状や中間状の薄い心白が多い。酒米においては、タンパク質が少ない方が好ましく、「山田錦」の玄米タンパク質は約6%と少ない。

表 10 「山田錦」の品種特性

項目 特性	品種名	山田錦	コシヒカリ
	調査場所	酒米試験地	和田山町
播種期	(月日)	5月15日	4月19日
移植期	(月日)	6月5日	5月10日
出穂期	(月日)	8月26日	7月29日
成熟期	(月日)	10月5日	9月6日
稈長	(cm)	105	93
穂長	(cm)	19.7	18.5
穂数	(本/m ²)	393	403
草型		中間型	中間型
耐倒伏性		弱	弱
いもち病		弱	弱
穂発芽性		易	難
芒の多少		無	極まれ・短
脱粒性		易	難
千粒重	(g)	27.4	21.5
心白発現率	(%)	70	なし

(県立農林水産技術総合センター酒米試験地調べ)

④ 遺伝的形質を守る種子生産システム

県推奨の奨励品種の種子は、原原原種、原原種、原種、採種（農家が利用する種子）という四段階の生産過程を経て、品種特性を維持しつつ必要な量に増幅される。「山田錦」もこれらの奨励品種の一つで、同様の生産が行われる。原原原種から原種までは県立農林水産技術総合センターが、採種の生産は加東種子生産組合が担う。各段階では厳格な審査が行われ、合格種子のみが配布される。「山田錦」の原原原種は、育成家である兵庫県の責任で管理する「育種家種子」と称される。

今日、危険分散と種子量確保の観点から「山田錦」の育種家種子は14系統が継承されている。各株から約3百株が栽培され、その中から次の育種家種子及び原原種が選ばれる。これらの原原種が混合され、原種用の種子が生産される。

採種の段階は、加東種子生産組合及び（株）援農みのり¹⁶が担当しており、加西農業改良普及センターが審査・助言を行い農家用の「山田錦」種子が生産される。各段階で、病気や虫害、生育不良などが生じると認定地域全体の「山田錦」生産に影響が生じる恐れがあるため、細心の注意を払いながら生産に取り組んでいる。



写真 11 採種ほ場

表 11 種子生産の栽培者及び場所一覧

年数	生産対象	栽培者	栽培場所
1	育種家種子	県立農林水産技術総合センター酒米試験地	センター(加西市)
2	原原種	県立農林水産技術総合センター酒米試験地	センター(加西市)
3	原種	県立農林水産技術総合センター原種農場	センター(加西市)
4	採種(種子)	加東種子生産組合（委託）	種子ほ場(加東市)
5	酒造原料	各農家	認定地域内のほ場

(県立農林水産技術総合センター酒米試験地調べ)

¹⁶ 耕作が困難になった農業者に代わり、受託営農を行うことを目的に、JAみのりが出資して平成23(2011)年に設立された法人で、近年、受託面積は増加傾向にある。

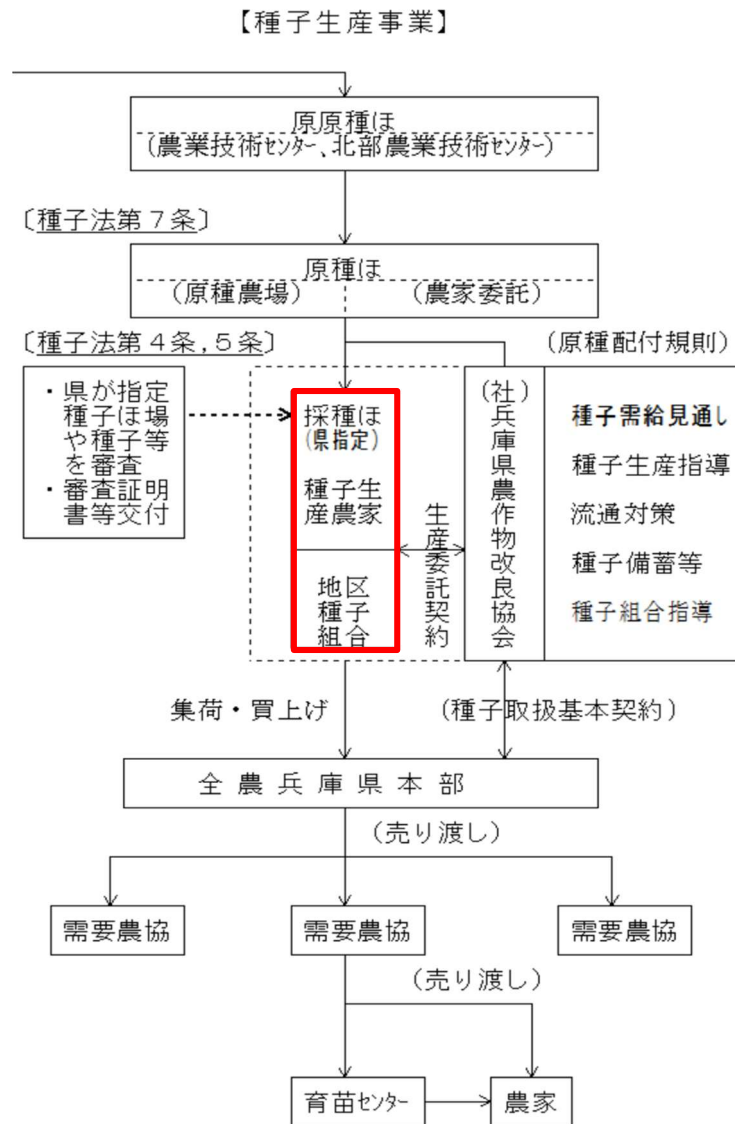


図 11 種苗事業の詳細フロー図（県農産園芸課資料）

表 12 牧野地区水稻耕作面積・生産者集計表（令和6年度水稻生産実施計画）

項目	「山田錦」種子			「山田錦」酒造原料			合計
	個人	援農 みのり	小計	個人	玄米家	小計	
耕作面積 (a)	2355.2	1299.0	3654.2	1461.0	1276.1	2737.1	6391.3
ほ場枚数 (枚)	142	60	202	83	71	154	356.0
生産者数 (人)	12	1	13	10	1	11	24.0

⑤ 「山田錦」の優れた酒造適性（再掲）

「山田錦」はその品質から酒造りにおいて非常に高い評価を受けている。酒造家や杜氏の見解は、同米による酒造りは安定しており、その結果として酒質は優しく、まろやかな味わいとなる。「米自体が酒造りを自然に調整する」とも評されている。

「山田錦」の酒造りにおける優れた評価は、心白の適度な発現量、分解しやすいデンプンの構造、そしてタンパク質が分解されても苦味を感じるアミノ酸が少ないという特性からくる。心白の適正な発現量により、大吟醸酒等の高精米が可能となり、また麴造りや醪の発酵も安定する。デンプンは酵素により容易に分解され、タンパク質が分解されても苦味を与えるアミノ酸が少ないため、まろやかな酒質につながっている。

(2) 農業システムにより形成された生態系と生物多様性

① 里山・ため池群の生態系にかかるレッドリスト

認定地域は、少雨で温暖な気候のうえ、加古川に向けて東西に傾斜した丘陵地に位置していることから、水の確保が困難であった。農業用水を確保するため、古くから多くのため池や井堰、水路が開発されている。ため池の開発年代ははっきりとはわからないが、鎌倉時代に成立したとされる十六夜日記には播磨国細川庄（現、三木市細川町）に荘園があり、相続争いがあったとの記録が残っている。

農業生産活動に伴い整備された里山やため池群による貴重な生態系が形成されており、県のレッドリストにも掲載されているものもある。酒米生産の適地は棚田で、水源の多くはため池であり、下流に位置する用水路を含め、水生動植物が多数あることが特徴的である。

ため池の水源は、古くは天水や山からの湧水、近代に入ってから、疏水であり、上流部にひろがる豊かな自然により、希少種も多数分布する。農業生産を継続していることで、良好な状態に維持されているといえる。

表 13 兵庫県版レッドリスト「生態系」

名称・ランク	概要
神戸市北区山田町藍那の里山 ランク C	オオタカ、フクロウなど猛禽類やチビクワガタ、クロマダラタマムシ、オオムツボシタマムシなどの多様な昆虫類が生息する。谷間の小規模なため池と棚田からなる。ため池にはイトタヌキモなどの水草の希少種が生育する。棚田周辺の畦畔草地にはキキョウやスズサイコなどの明るい草地に生育する種もみられる。多様なトンボ類の生息地としても知られている。

加西市北部のため池群 ランク B	加西市北部は、傾斜の急な八千代山地が広がっており、谷低地はほとんど水田として利用されている。谷奥には必ずと言っていいほどため池があり、この地域には小規模なため池が多数分布している。これらのため池には良好な環境が残されており、水草の希少種が多数生育する。
加西市南部のため池群 ランク B	加古川流域の河岸段丘上には、大小様々なため池が点在している。かつてこのあたりではベッコウトンボが多数生息していたが、農業形態の変化に伴うため池管理の変化、ため池の植生遷移の進行などにより減少傾向にあり、最近ではほとんど確認されていない。しかし、ため池や湿地に生育・生息する動植物は多様で、ハッチョウトンボ、コオイムシなどの昆虫類やオヒルムシロ、ミズオオバコ、ウキシバなどの植物の希少種が多数確認されている。
青野ヶ原ため池群 ランク A	青野ヶ原は、加古川右岸の河岸段丘に位置する。青野ヶ原演習場として開発されずに残されてきた地域である。土壌の貧栄養な状態を反映して極相状態に近いアカマツ林が成立しており、その周辺にはススキ、セイタカアワダチソウ、メリケンカルカヤなどを含むススキやネザサの草地が広がっている。谷間には、ジュンサイやヒシの生育する大小多数のため池が分布している。これらのため池は水生動植物にとって良好な環境となっており、マダラナニワトンボ、コバンムシ、ヤギマルケシゲンゴロウなどの昆虫類の希少種や、兵庫県唯一の生育地となるヒロハノエビモのほか、ガガブタ、スブタ、カキランなどの希少種の水生・湿生植物が多数生育・生息する。
三木市口吉川町久次のため池群 ランク B	加古川支流の東条川と美囊川に挟まれた丘陵地の谷間に点在するため池群である。イトモ、ヒメコウホネなどの水草の希少種が多数生育するほか、魚類の希少種も確認されている。里山の中に点在する典型的なため池群であるが、水田の耕作放棄により管理が放棄されて存続の危うい小規模なため池も少なくない。
三木市吉川町法光寺のため池群 ランク B	加古川支流の美囊川左岸の丘陵地に天水によって涵養される小規模なため池が集中し特有の景観を形成している。ヒメタヌキモ、スブタ、ミズオオバコなどの希少な水草が多数生育する。また、この中のため池群でハリマノフサモという新種が確認された。メダカが生息している。最近では、池の植生の遷移が進んできており、今後の存続が懸念される

小野市小田町の ため池群 ランク B	加古川支流の東条川と美嚢川に挟まれた丘陵地の谷間に点在するため池群である。マルバオモダカ、ヒメコウホネ、スブタ、ミズオオバコ、ナガエミクリなどの水草の希少種が多数生育する。魚類の希少種の生息も確認されている。
やしろの森公園 ならびに周辺の ため池群 ランク B	やしろの森公園は、里山林とため池の水辺環境からなる自然を体験・観察できるように整備された公園である。公園内や周辺には、良好な里山林が残されており、特に谷間に点在する大小のため池群はトンボ類の宝庫となっている。県域でももっともトンボ相の豊富な地域である。この他、鳥類ではミサゴ、アオゲラ、両生類ではシュレーゲルアオガエル、ニホンアカガエル、植物ではマルバオモダカ、ヒメタヌキモ、ヒメコウホネなど、多様な希少種が多数生育・生息している。
加東市小沢のた め池群 ランク B	東条川右岸の丘陵地の谷間に点在するため池群で、マルバオモダカ、ヒメタヌキモ、スブタ、ミズオオバコなどの水草の希少種が多数生育するほか、トンボ類や水生昆虫も多様である。
北はりま田園空 間博物館前の水 路 ランク C	津万井地区かんがい排水路は、加古川本流の津万井堰から通水されている。この水路には、二枚貝類の希少種が多産する。魚類では、ヤリタナゴ、ドジョウやコウライモロコが生息するほか、ゲンジボタルも生息している。

※ランクについて

兵庫県において貴重として選定されたものについて、その貴重性の程度を３段階にランクづけした。また、貴重とまではいえないがこれに準ずるものとして「要注目」というランクを置いた。

Aランク：規模的、質的にすぐれており貴重性の程度が最も高く、全国的価値に相当するもの。

Bランク：Aランクに準じ、地方的価値、都道府県の価値に相当する。

Cランク：Bランクに準じ、市町村的価値に相当する。

要 注 目：人間生活との関わりを密接に示すもの、地元の人に愛されているものなど、貴重なものに準ずるものとして保全に配慮すべきもの。

なお、認定地域内に分布する生物については、環境省版及び兵庫県版レッドリストの掲載内容や、分布する市町がわかるように、巻末に整理した。（添付資料：「生物多様性リスト（2）～（12）」参照）

② 三木市における近年の環境調査

三木市では、現在新たな市史の編さんが行われており、地域の歴史を市内の公民館の区域ごとにまとめた地域編全10巻に加え、歴史、自然環境、地理、文化遺産等の各分野の最新の成果を反映した学術的な水準の高い通史編全8巻の充実した内容での発行が予定されている。

貴重な自然環境の記録として後世に残していくため、自然環境編に掲載する植生、植物、昆虫、魚類、鳥類、は虫類、哺乳類、巨木・古木等の広範な生物分野は、NPO 法人三木自然愛好研究会によるこれまでの研究調査結果を基に記載される

ことになっており、ため池をはじめ、地域の自然環境の調査が進められている。

(添付資料：「NPO法人三木自然愛好研究会による環境調査の内容」参照)

NPO 法人三木自然愛好研究会は、平成9年(1997)に市内外のナチュラリストにより結成された。絶滅危惧種の保全を市に求めたことを契機として整備された自然公園である「ふるさと公園」を拠点に、地域住民と連携し、子供達を対象とした環境体験や自然愛護の活動など、環境保全活動及び普及啓発を展開しており、平成22年(2010)度には「みどりの日」自然環境功労者環境大臣表彰を受賞している。

平成22年(2010)の「国際生物多様性年」に合わせて、生物多様性条約(CBD) 第10回締約国会議(COP10)のプレイベントとして兵庫県で開催された生物多様性国際シンポジウムには、兵庫県を代表する市民活動団体として、NPO 法人こども環境活動支援協会、兵庫・水辺ネットワークとともに、パネラーとして登壇している。

近年の貴重種保全等の活動としては、ヤブレガサモドキやシジミオモダカ等の自生地・ヒメカンアオイ移植地の保全(草刈)、モリアザミ群落保全の地元への説明、外来生物対策などを行っている。

③ 農業生物多様性に寄与する生産者の近年の取組及び農作物の多様性

一部の地域では、冬期湛水による不耕起栽培など、省力化と環境保全を両立するような取組も進められている。

また、「山田錦」の有機JAS認証米の生産についても進められており、例えば多可町中区坂本地区を中心に組織される多可町有機農業推進協議会では、有機JAS認証



写真 12 多様な水草が生育する小さなため池



写真 13 調査で確認された希少種(左からイトモ、ホソバミズヒキモ、オオトリゲモ)

を取得しており、生産された米は、昭和35年(1960)から村米制度を結んで、土づくりからともに取り組み、「加賀鳶」の銘柄で知られる株式会社福光屋（金沢市）へ出荷される。また、有機米粉など、加工品の原料としても利用されている。

海外の旺盛なオーガニック需要や日本市場の潜在的な需要増により、令和4年10月には有機加工食品のJAS規格の対象に「有機酒類」が追加され、海外認証制度との共通化が進んでおり、このような取組は徐々に増加していくと予測される。

なお、認定地域においては、「山田錦」主体での稲作だけでなく、食用米栽培、野菜栽培や施設園芸、花卉栽培など、多種多様な品目の栽培も行われている。

（添付資料：「生物多様性リスト(1)農作物」参照）

3. 地域の伝統的な知識システム

(1) 酒米生産に適した気候・土壌と価値及び有利な立地

① 地域の気候特性

認定地域は六甲山系の北側に位置し、温暖で日照時間が長く降水量が少ない「瀬戸内海式気候」である。北から南に流れる加古川に向けて、東西に位置する谷により日照時間が長くなり、標高は50～200mで気温が低く、夏の夜には、瀬戸内海からの暖気が六甲山系に遮られることで、登熟期間中の気温差が10℃以上に達し、「山田錦」の心白発現や稔りが良くなる。

特に、9月の気象は、「山田錦」の収穫と品質に大きな影響を及ぼす。

認定地域内の三木や西脇は前述の条件に合致する。しかし、南部の瀬戸内海沿いで低地の神戸や明石等の低地は、気温が下がらず、日較差が少ない。北部の柏原（丹波地域）や和田山（但馬地域）は気温が低く、日照時間が短く、降水量も多いため晩生品種の「山田錦」には適さない。

表 14 県内アメダス地点の9月の月平年値（～2020、気象庁）

地点	標高 m	平均気温 ℃	最高気温 ℃	最低気温 ℃	日較差 ℃	日照時間 hr	降水量 mm
三木	145	23.2	27.7	19.5	8.2	152.3	164.6
西脇	72	22.8	28.2	18.7	9.5	151.5	190.2
神戸	5	25.4	28.8	22.6	6.2	163.9	157.2
明石	3	24.3	28.3	20.8	7.5	169.3	162.6
柏原	98	22.7	27.9	18.7	9.2	129.1	217.6
和田山	80	21.9	27.3	18.0	9.3	123.4	224.5

② 地域の土壌特性

「酒米買うなら土地見て買え」との言い伝えがあるように、優れた酒米の生産には土壌条件が非常に重要である。特に優れた「山田錦」産地は、「神戸層群」（約3700万年、古第三紀中期始新世～初期漸新世）の露呈地帯である。神戸層群は豊富な陸生植物化石で有名な地層で、凝灰岩、凝灰質頁岩を母材とした粘土層



写真 14 神戸層群の地層（三木市吉川町）

が主体である。「山田錦」産地の土壌形態は、表層から下層に至る全層がモンモリロナイトを主体とする粘土質で、有効土層も50cm以上と深く、肥料の保持力が高い。また、マグネシウムやカルシウムも豊富で、稲の生育に適している。これらの

土壌条件が、兵庫県産「山田錦」の優れた品質を支えている。

農耕地土壌分類では、この地域は風化変質層を持つ赤黄色土地帯で、主に本州では中位段丘から高位段丘上に分布しており、面積は国土の5%程度である。うち水田としては約33%であるほか、普通畑、樹園地などの農耕地として広く利用されている。一般に有機物の蓄積が少なく、塩基飽和度が低く、風化の進んだ赤色または黄色の土壌である。粘土含量が高く、ち密なため、透水性は極めて悪い。また、保水力も低いため、多雨時には湿害、乾燥時には干害を受けやすい。

認定地域ではこれらの土壌特性が全体に分布し、水田としての土地利用に向いているが、全国の他地域では大半が、山間の谷間にモザイク状の分布である。

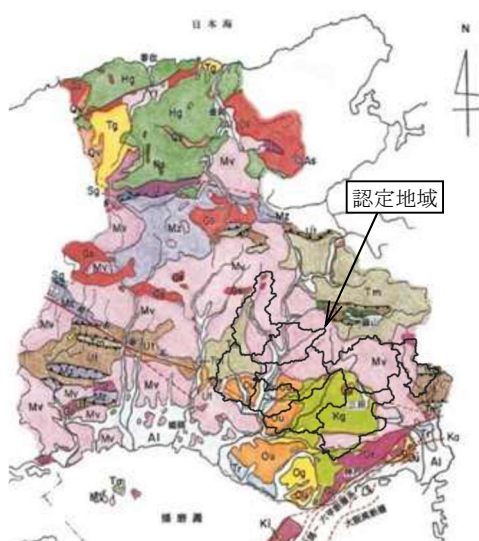


図 13 地質図（薄緑が神戸層群）

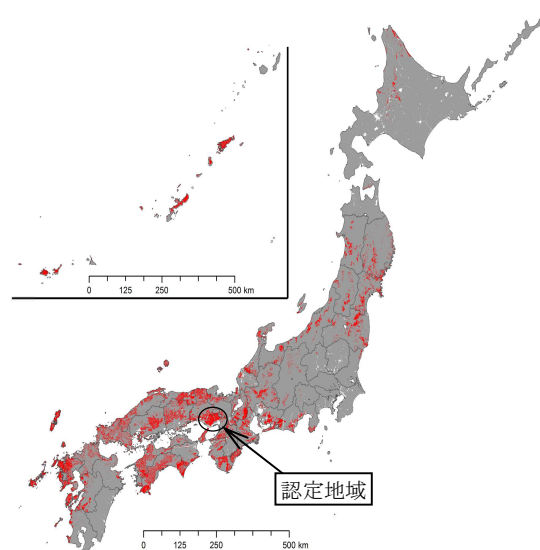


図 12 赤黄色土の分布状況（赤色部分）
（農研機構「日本土壌インベントリ」）

③ 土地ごとの価格差の設定

「山田錦」の価値は、言い伝えの通り、土壌条件をもとに価格差が設けられている。建値価格は、年末に酒造組合と生産者の間で交渉により定められ、この価格に消費税を含むと酒造家への販売価格となる。現行の販売価格は、特等のもので60kgあたり約25,000円である。等級と産地により価格差が存在し、等級較差は「特上」との差で表され、「特等」は-1,500円、「1等」は-3,350円、「2等」は-6,650円、「3等」は-8,500円となる。

また、「山田錦」の産地は、「特A-a」、「特A-b」、「特A-c」の3つに区分され、a地



図 14 特 A-a、特 A-b の分布

区とb、c地区の差は60kg当たりで、それぞれ100円と200円で等級間格差ほど大きくない。

「特A-a」の産地は三木市（吉川町全域、口吉川町全域）、加東市（旧東条町全域など）、「特A-b」の産地は神戸市北区（大沢町全域、淡河町全域）、三木市細川町全域などである。これ以外の地域は「特A-c」である。

地区割りの根拠は、初代酒米振興会事務局長 森本巖（故人）が作成した昭和13年(1938)度村米格付表にある。格付けは加東郡米田村上久米村の価格を基準とし、そこからの差で12ランクに分けられ、美囊郡、加東郡、多可郡、有馬郡、神戸、加西郡の各地域が細かく格付けされていた。

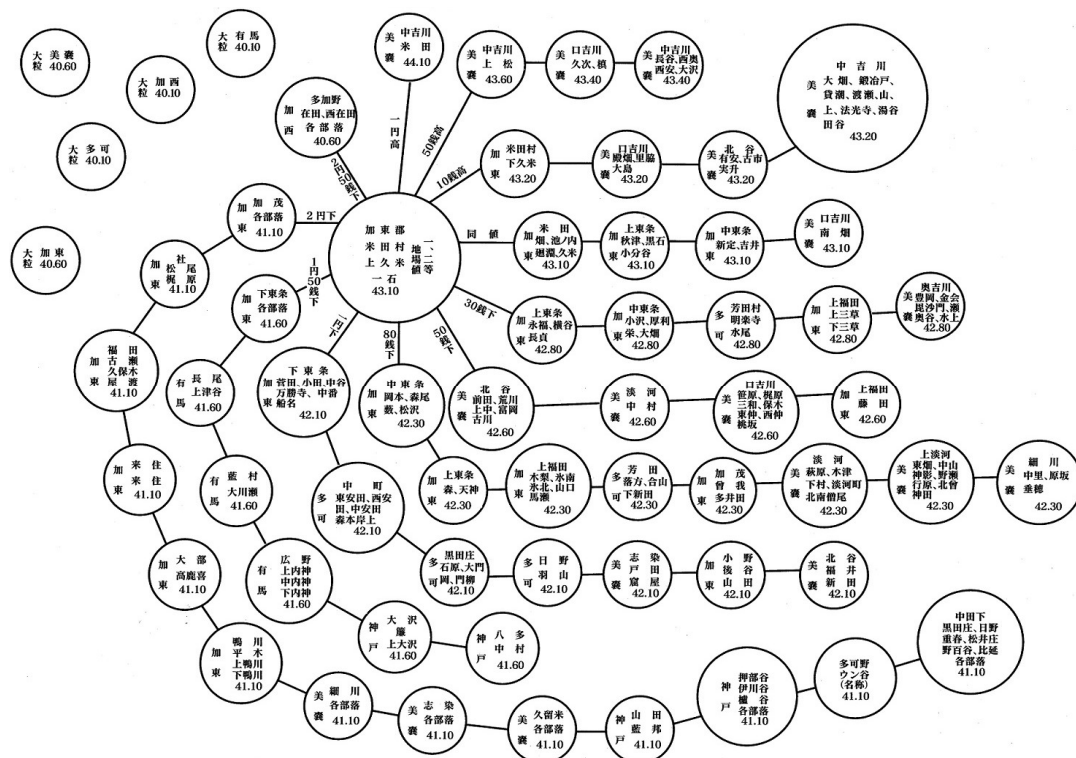


図 15 昭和13年(1938)における村米格付表（再掲）
（「兵庫の酒米：兵庫県酒米振興会十周年記念誌」）

この表の初出は、兵庫県酒米振興会が設立10周年を記念して発行した「兵庫の酒米」（兵庫県酒米振興会、昭和36年(1961)2月）である。森本氏によると、当時は生産者や酒造家の米の品質への関心が高かったため、仲次と呼ばれる米取引の仲介業者が地域の米の善し悪しを経験から知り尽くしており、このような土地ごとの格付けが可能だったという。上久米産の米が基準となった理由については、森本氏も不明とされており、資料も現存していないが、関係者の経験則により、このような価格決定の体制が築かれたと推測される。

明治初期の取引規模は、個人単位から一族（血縁者）単位、近隣数軒単位、村単

位とさまざまであった。

販売先は、加古川流域からは、藩政時代の流れを受け、加古川の舟運と瀬戸内海航路とを中継する拠点である高砂（現、高砂市）の米問屋へ、それ以外の地域は、灘（現、神戸市灘区）までの間に多く点在する精米業者（水車小屋）へ販売されたと言えが残る。

明治中期ごろからは、いわゆる「村米」による村単位での取引が始まり、現地で生産者と交渉し集荷にあたる「山仲次」、灘などの酒造地で酒造家の意を受け原料米の確保にあたる、「浜仲次」といわれる仲介業者による取引が主流となった。

これらの仲介業者は酒造家の意向をくんで刈取り、乾燥・調整はもちろん、品種改良や施肥まで助言し、集落産米の格付けの引上げにも尽力し、出荷先の酒造家の選定にも細心の注意をはらっていたという。

価格は出荷後に決めるのが普通で、村米取引のことを「後値取引」ともいい、生産者と酒造家の絶対的な信頼関係の上に成り立つ取引であった。

大正時代末期には、村が一致団結して産米改良に努め、「何々村改良米」と称して、米委員の責任によって共同販売するのが主流となった。

価格の決定は各村で多少違いがあるものの、いずれの場合も、加東郡米田村上久米（現、加東市上久米）の村米価格を基準に、各地域の格差を念頭において決められた。

- A) 加東郡米田村上久米（現、加東市上久米）の村米価格を基準（建値）とし、慣行上の格付けにより、何円上げ、何円下げと決める方法。主に加東郡、多可郡において用いられた。
- B) 集落代表者（米委員）と仲次、酒屋が立ち会って決める方法。この方法は美囊郡、三田、神戸などで行われた。
- C) 集落代表者（米委員）と酒屋が直接決める方法。この方法は多くなかった。
- D) 生産者と仲次業者での決定。ほとんどの地域で点在于行われていたが少なかった。

その後、昭和13年頃は、毎年11月下旬から12月に行われた上久米での村米価格の決定協議が行われ、上久米集落米委員、山仲次、浜仲次、取引先の酒造家等が参加していた。前年の決定価格、前年およびその年の経済事情、米価の趨勢、作柄を考慮して協議が行われ、例年4～5回の協議を経て価格が決定されていた。このような価格決定においても、土地ごとの格差（品質評価）は産地全体で共通のルールとして認められていたため、適正に評価され、それに基づいて価格が決定されていたと考えられる。

村米格付表の集落の格付けは、現在の特A地区内の－a、－b等の格付けとほぼ

同様であり、現在の格付けを裏付ける根拠の一つと考えられる。また、この格付表は経験則に基づくものであるが、当時の関係者が土地ごとの米の品質を熟知して作成されたものであり、当時の関係者が米の品質を重要視していたことを示す資料である。現在の生産者や関係者に対して、先人たちが苦勞して取り組んだ良質な酒米生産の重要性を示す教訓的な資料と考えられる。

このように、その土地で生産される酒米の品質についての知恵が共有され、現在まで引き継がれていることは、ほかの地域には見られない特徴である。

④ 酒造業に適した地域との位置関係

認定地域の酒米生産は、原料水や精米用の動力確保、海運の利便性など、酒造業に適した地域の近隣であり、需要に答えることで大きく発展した。

灘五郷は西郷・御影郷・魚崎郷・西宮郷・今津郷の総称で、北は六甲連峰を背にし、南は大阪湾を望む東西に長い帯状の酒造地帯である。「山田錦」の生産地からは南東にあたる。

清酒の約80%は水で、良質な清酒を造るには、良質な水が必要である。

硬度は、水に含まれるミネラル成分のうち、カルシウムとマグネシウムの合計含有量を示し、数値が大きければ硬水、小さければ軟水と呼ぶ。

灘の水は「宮水」と称され、夙川の伏流水と六甲山系に源を発する水が貝殻層を通過して伏流し、海岸から浸透してきた塩分と混じったことで、醪（もろみ）の発酵を活発にする磷酸塩やカリウムに富んでおり、磷分は他の地方の酒造用水に比べると10数倍もある硬度8前後の中硬水である。これらのミネラル分が酵母の栄養源となって比較的短時間で発酵するため、腐造を防ぐことができるとともに、酸の多い辛口タイプのキレのある酒になり、江戸時代以降、多くが大阪湾から海運を利用して関東地方へ運ばれ、他の地方の「田舎酒」と比較して「下り酒」と呼ばれ、洗練された味で人気を博した。宮水の保全活動は、酒造組合を中心に現在まで継続的に行われている。

また、住吉川をはじめ、六甲山系から瀬戸内海へ向けて、凍結せず常時水が流れる短く急峻な河川が複数存在することから、冬季の労働が主となる酒造米の精白のために、多数の水車が作られ、約3万の杵と臼が稼働していた。それにより足踏み精米では達することが難しい精白度の酒米で、大量の酒造が可能となり、江戸の莫大な需要に応えることができた。

さらに、灘五郷の北側に位置する六甲山から冬に吹き下る「六甲風（おろし）」という地方風により、蒸米を素早く冷やし、雑菌の繁殖を抑えて酒の品質を安定させることもできた。