

4. 文化、価値観及び社会組織

(1) 酒米生産の歴史を伝える顕彰碑

① 山田勢三郎をたたえる「頌徳碑²¹」

「山田錦」の母親品種である「山田穂」は、明治10年頃に、多可郡中町東安田（現、多可町中区）の山田勢三郎（せいさぶろう）（1847～1919年）が、自分のほ場の中から優良な株を見つけ出し選抜したとされている。山田勢三郎は、この種子を増殖し、近隣の農家にも配布した。酒造家の評判も良く、自らの姓を取って「山田穂」と名付けたとされる。この功績をたたえ、明治37年（1904）に頌徳碑が建立されている。碑は自宅近くに作られたが、平成元年（1989）に県道139号線沿いの石原坂トンネル公園に移設された。

「山田穂」は大正9年には県下で約9,200haまで作付けが拡大し、本県の酒米の代表品種になっている。「山田穂」からは大正10年に「新山田穂1号」、大正11年に「新山田穂2号」が純系淘汰法で育成されている。そして、「山田穂」は大正12年に「山田錦」の母親として交配に用いられ、昭和11年に「山田錦」が誕生した。兵庫県の酒米のルーツをたどるときに、「山田穂」を発見、普及させた山田勢三郎の功績は非常に大きい。

なお、「山田穂」の育成者には諸説あり、兵庫県美囊郡吉川町（現、三木市吉川町）の田中新三郎が、伊勢参りの途上で三重県の伊勢山田で見つけた穂を育成したとするもの、雌垣村（現、大阪府茨木市）に優良株があると聞いた兵庫県八郡山田村（現、神戸市北区）藍那の東田勘兵衛が、種を入手して育成し、地名から「藍那穂」や「山田穂」と呼ばれていたとするものなどがある。



写真 19 山田勢三郎「頌徳碑」
（多可町中区東安田）

② 村米の記念碑

三木市吉川町には村米制度を顕彰する記念碑が2つ存在する。

吉川町長谷にある嘉納会の酒造米記念塔は、昭和22年（1947）に酒造家と産地との関係を証明したたえるために建てられたものである。昭和2年（1927）に本嘉納商店

²¹ しょうとくひ。偉人や先覚者などの徳をほめたたえる文章を刻んだ碑。

(現、菊正宗酒造)と明治24年(1891)から村米が開始された美囊郡中吉川村5部落で結成された村米組織、嘉納会をたたえている。

この両者のつながりは、酒米の品質改善、取引のみならず、物心両面にわたる緊密な関係である。大正年間の大干ばつの際には、村米地農家の人々は酒造家から揚水用ポンプを借り受けて被害を免れ、病虫害防除のために酒造家から援助がなされた。その他神社仏閣の修復にあたっては、種々の寄進が行われた。

一方、昭和13年(1938)の阪神大水害で酒造家が被害を受けた際は、復旧のため、村米地の農家から約1か月間の自発的かつ無報酬の労務協力を得ている。

こうした両者の関係を背景に、昭和22(1947)年吉川町長谷に「酒造米記念碑」が建てられた。この記念碑は戦時下に計画されたが、当時の事情より戦後昭和22年によりやく建設された。例年の菊正宗酒造幹部による検見の際は、稲穂の奉納と参拝が行われている。

また、近隣の細田神社では、平成17年(2017)の現社長の就任及び嘉納家当主の名跡である第十二代嘉納治郎右衛門の襲名の際に神事が行われた。

なお、神社仏閣への寄進は、ほかの地域でも確認されている。

市野瀬にある記念碑は、比較的新しく、平成17年(2005)3月20日に建立された。村米制度の始まりとされる市野瀬集落と辰馬悦蔵商店(現、白鷹株式会社)白鷹酒造の村米をたたえており、「村米発祥の地 市野瀬」と碑文に刻まれている。また、隣接した御影石には、碑文とともに市野瀬集落の村米の由来が刻まれている。その文面は、村米制度の創設に寄与した山田篤治郎の後輩にあたる山田又市(1888年-1962年)が遺した市野瀬の村米について何らかの寄稿した際の下書きから引用されており、市野瀬集落の村米が形成される前後の酒米の取引や稲作の改善の状況が詳細に記述された大変貴重な内容である。

また、新しい碑から北側に少し離れた住宅に隣接して、昭和47年(1972)に建てられた「山田家の碑」も存在し、山田篤治郎をたたえたものであることが、碑の裏面に記載されている。



写真 20 嘉納会酒造米記念塔
(三木市吉川町長谷)

(2) 地域に残る文化的特徴

① 地域に残る米にまつわる行事

認定地域では、秋祭りや伊勢講といった神事が受け継がれているが、米作にかかわるものとして、「甘酒講」や「甘酒党」と呼ばれる行事があり、氏子がお酒を醸すのと同じように、こうじを仕込み甘酒を造り、氏神に祀る行事が見られる。古くは、地域の中で後継者として認められるための重要な行事であったとされる。甘酒を造る作業も代々受け継がれてきた作法や手法で行われ、道具も専用のものが保管されている。

② 伝統的な雨乞いや酒米による神事

加東市秋津地区は、有機肥料・への字型（中期重点）施肥栽培・稲木掛けという方法で生産した「山田錦」を使った酒造りを行うなど、こだわりの「山田錦」の生産で知られる。

同地区の秋津住吉神社では、旱魃時のみに演じる雨乞祈願の神事芸能「秋津百石踊（ひゃっこくおどり）」が口承されており、三田市上本庄の駒宇佐八幡宮の「三田本庄百石踊」とともに、兵庫県指定無形民俗文化財に指定されている。駒宇佐八幡宮の周辺でも「山田錦」の栽培が行われている。室町時代後期から続く「百石踊」の名前の由来は、神事芸能を演じる経費に米百石を要した事とされる。

また、秋津地区には古家八幡宮という大年神²²（おおとしがみ）をまつる神社があり、明治38年(1905)に「大年田」（大年神社の財産田）の酒米収入で神事の経費を賄ったとの記録が残る。

認定地域に、大年神を祭る神社が数多く分布するのは、この地域で稲作が盛んであったことを表すと考えられる。



写真 21 秋津百石踊の様子

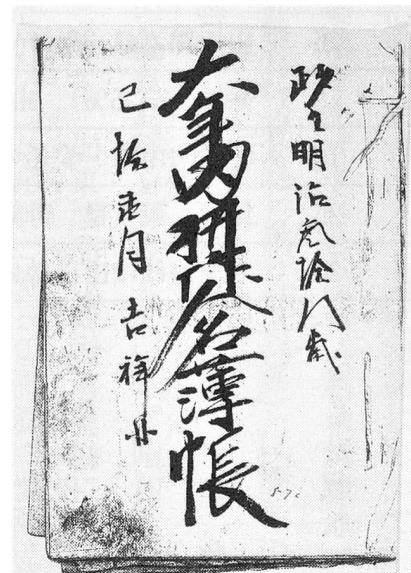


写真 22 大年田耕作人名簿帳
(古家大歳講蔵)

²² 「年」 は稲の実りのことで、穀物神である。

(3) 日本文化を支える「山田錦」

① 神道との関係

大正13年(1924)に伊勢神宮の大御饗²³（おおみけ）に清酒が初めて採用されることになった際、村米制度の発祥となった白鷹株式会社の清酒「白鷹」が、御料酒（ごりょうしゅ）として全国の酒造家から唯一選ばれており、一日も欠かさず伊勢神宮外宮にて朝晩、鯛や昆布、御飯、野菜などとともに神宮の神々に奉獻されている。現在は、最高級の「山田錦」と「宮水」を使い、毎年2月にできる新酒の中で一番よいものが奉獻されている。この「山田錦」は村米契約集落で三木市吉川町市野瀬と楠原の集落のものが使われている。

また、前述の加東市秋津地区で稲木掛けされた「山田錦」の稲わらは、その長さを生かし、大神神社²⁴（おおみわじんじや）の注連縄（しめなわ）の材料に利用されている。同地区では「山田錦」の稲穂を伊勢神宮の懸税²⁵（かけちから）として、奉納も行っている。

なお、平成25年(2013)12月4日に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されており、正月などの年中行事との密接な関わりを特徴の一つとされている。また、令和3年(2021)12月2日には「伝統的な酒造り」が国の登録無形文化財とされ、ユネスコ無形文化遺産にも提案中であるなど、日本酒文化は世界に広がりつつある。

「山田錦」は、伝統を支える酒米としての役割はもちろん、現在では貴重な長い稲穂を生かし、日本文化の維持に貢献している。



写真 23 大神神社の大×縄

²³ 神様にお供えする朝晩の食事のこと。

²⁴ 奈良県桜井市にある。大和国一之宮、三輪明神。日本でも古い神社で、松尾大社（京都市西京区）、梅宮神社（京都市右京区）とともに三大酒神社といわれる。

²⁵ 神嘗祭（かんなめさい）で、内宮、外宮の正宮や、別宮の御垣（みかき）に掛けられる稲束。

(4) 酒米生産を支える組織

① 酒米試験地

全国で唯一の酒米専門の試験研究機関である兵庫県立農林水産技術総合センター酒米試験地は、酒米の品種育成と栽培法の研究を目的とし、昭和3年(1928)に兵庫県加東郡沢部(現、加東市沢部)に設置された。最近の主な成果としては、「HyogoSake85」(酒米品種、令和3年品種登録)の育成がある。また、「山田錦」最適な移植期や収穫適期を決定するシステムを開発(Ⅳ3(3)⑤に詳述)している。さらに、平成31年(2019)4月には、酒米試験地場をリニューアルした「酒米研究交流館」が開設された。この交流館は3つの拠点機能としての役割が期待されている。まず関連する酒造メーカーとの共同研究拠点、次に酒米の生産性・品質向上のための栽培技術などの研修拠点、そして兵庫県産酒米の需要拡大のための広報・PRの拠点である。研究室、多目的室や資料室があり、資料室には「山田錦」の育成当初に関わる野帳など貴重な資料が保管されている。



写真 24 酒米試験地の田植えの様子

② 酒米振興会

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、農家の酒米生産意欲を図るため、食用米に格差金を付け、酒米を確保することを目指し、昭和25年(1950)12月に兵庫県酒米生産振興対策協議会が設立された。

昭和31年(1956)6月には、これを発展的に解消し、兵庫県酒米振興会が新たに発足し、引き続き酒米生産の振興対策として、格差金の増額や増産意欲の昂揚などに取り組んだ。

また、栽培面では、①適地での計画生産、②奨励品種のみの栽培徹底、③種子更新の徹底、④採種圃の適地での集団化による良質種子生産、⑤酒米生産に適した施肥、⑥病虫害防除の徹底等に取り組み、生産の啓発活動としては①酒米品評会の開催、②酒米展示批判会の開催、③県外勤務杜氏の批判会、④兵庫酒米オール1等運動等、様々な酒米生産振興施策を開始し、その内容は現在の取組に受け継がれている。

さらに、昭和32年には、兵庫県と共同で「酒と米」という映画を制作し、各地で上映を通じ販売促進を図った。映画の中では、米俵の製作、米の調製や鉄道による輸送など、現在は見られない光景が確認できる。

現在は、県段階では兵庫県やJA全農兵庫等、産地段階では地区酒米振興会等により構成され、酒造家と生産者との間のパイプ役として、需要に応じた酒米の計画生産を推進している。

近年は、需要拡大に向け、「ほんまもん山田錦需要拡大協議会」（JA全農兵庫、JAグループ兵庫、兵庫県酒米振興会）を通じ、山田錦のPRや消費者向け試飲会の開催、山田錦の生産を通じた地域貢献等への功績を表彰する「藤川禎次特別賞」の創設、兵庫県産山田錦公式サイトの公開などを行っている。

また、各地区の酒米振興協会では、「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、地域の酒米生産における生産性と品質の向上に努めている。



写真 25 映画「酒と米」のフィルムとパンフレット

5. ランドスケープの特徴

(1) システムによる空間デザインと相互作用

① ため池と棚田、「倒して倒さず」から生まれる風景

地域の景観は長年の農業活動によって形成されており、水源を涵養する里山から谷をせき止めた小さなため池が連続し、その間や下部から山裾にかけて緩やかな棚田がある。その下流には、谷あいの蛇行した中小河川沿いに河岸段丘上の段差に、平坦なほ場が続く。



写真 26 一面に広がる山田錦(加東市小沢)

「山田錦」の収穫期には、「倒して倒さず」の格言どおり、大粒の酒米を生産するために収穫直前まで登熟させる倒伏寸前のうねるようなほ場の風景が、他地域では見られない特徴的な農村景観を特徴づけている。

ため池や棚田については、耕作条件が悪いと耕作放棄となり、その景観が失われることから、県の景観レッドリストにも指定されている。

表 19 【景観レッドリスト】

名称・ランク	概要
北区山田町小河の 芦池地区の棚田と ため池 ・要注目	小さなため池が点在する丘陵地に、良好な水辺及び草地環境が残されており、ため池、水田及び畦畔の織り成す景観を構成している。
北区淡河町野瀬地区の棚田とため池 ・要注目	本棚田は昔ながらの景観が残されている。緩い斜面に円形舞台のように広がる棚田は曲線が美しく、よく手入れされた畦畔は良好な草地の景観を形成している。
東条湖 ・ランクC	鴨川ダムによってせき止められて出来た人造湖である東条湖は、東条川疏水の源流である。南北約5km、東西約2kmのひょうたん型の湖は森に囲まれ四季折々に美しい湖の風景を楽しむことができる。湖の周辺には「東条湖八景」（「水天宮」、「不動岩」、「屏風岩」、「妹背岩」、「五所峡谷」、「鞍馬峡」、「鷺ノ巣山」、「蓬萊峡」）と呼ばれるビューポイントがある。また、ダムから下流を望むと、秋には「山田錦」が黄金色に輝く田園風景が広がっている。

※ランクについては、表 12 兵庫県版レッドリスト「生態系」と同じ