

ぜひ! なるほどっ!
クイズ 動画付き



わたしたちのまち

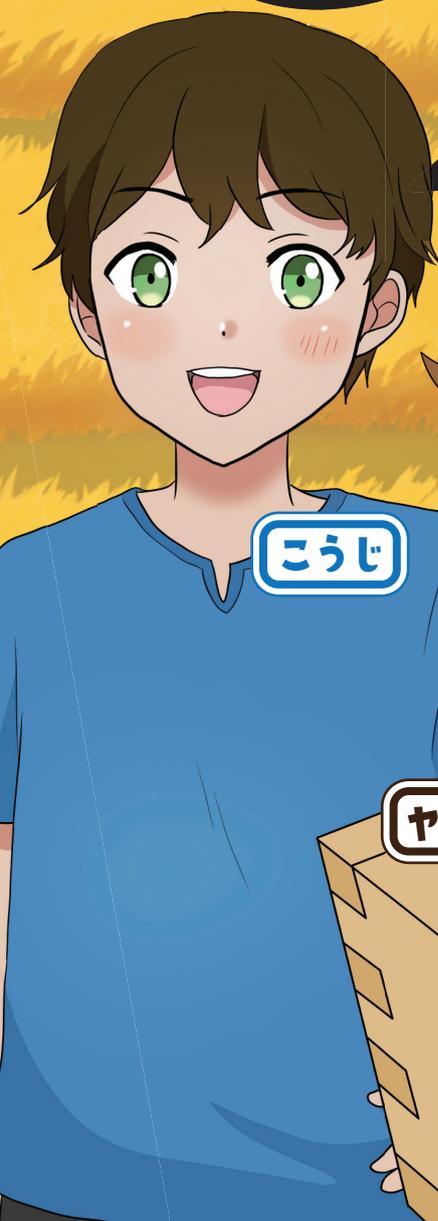
北播磨がもっと好きになる
なるほどっ!

山田錦

やま

だ

にしき



こうじ



ヤマダ



みのり

ひょうご けん きた はり ま けん みる きよく
兵庫県北播磨県民局

きたはりま す やまだにしき 北播磨がもっと好きになるなるほどっ! 山田錦



きたはりま ち いぎ ゆた し ぜん ひろ さかまい おうさま
北播磨地域は豊かな自然が広がる、酒米の王様
「山田錦」の産地です。

やまだにしき さんち
山田錦の妖精「ヤマダ」と、みんなと同じ学年の、
「こうじ」と「みのり」と一緒に山田錦を学ぼう!

しょうがい キャラクター紹介

ヤマダ

こうじとみのりの祖父の家の蔵で眠っていた山田錦の妖精。故郷を探しているところをふたりに助けられた。
口癖は「～でしゅ」



こうじ

しょうがく ねんせい
小学5年生。
みのりの兄でしっかり者。
そふ ちち たの さけ の
祖父と父が楽しくお酒を飲んで
いる姿を見て、早く
大人になってお酒を飲んで
みたいと思っている。



みのり

しょうがく ねんせい
小学3年生。
おてんばな女の子で好奇心旺盛。
いろんなことにかんしんをもち、い
つも面白そうなことを探して
いる。

もくじ

- 01 やまだにしき こめ
山田錦ってどんなお米? 3ページ
- 02 やまだにしき たんじょう
山田錦の誕生 4ページ
- 03 やまだにしき そだ かた
山田錦の育て方 5ページ
- 04 やまだにしき しゅうかく
山田錦の収穫 6ページ
- 05 やまだにしき さけ
山田錦がお酒になるまで 7ページ
- 06 きたはりま やまだにしき にほんいち さんち
北播磨は山田錦の日本一の産地 8ページ
- 07 せかい やまだにしき
世界にはばたく山田錦 9ページ
- 08 やまだにしき そだ ひと
山田錦を育てる人 10ページ
- 09 やまだにしき さけ つく ひと
山田錦でお酒を造る人 11ページ



やまだにしき
山田錦ってどんなお米？

「食べるお米」と「日本酒になるお米」の違いは何かな

1

日本酒の原料になるお米を酒米といいます。

山田錦は酒米の品種のひとつです。

2

ちがいその① 「粒が大きい」

精米とは…？
酒米の表面を削ることでしょ！

お米の表面を削り日本酒をつくるから粒が大きい方が使いやすいんだ！

3

ちがいその② 「心白がある」

お米の中心の白いところを「心白」といい、大きな心白が得意らしい。

心白がお酒づくりに大切なんだ！

4

ちがいその③ 「タンパク質が少ない」

タンパク質が多いとおいしいお酒にならないんだ！

発見！ その1

酒米は、食べるお米よりも①米粒が大きくて、②お米の中心に大きな心白があり、③タンパク質が少ないという特徴があるんだ。「山田錦」は、おいしい日本酒を作るのにピッタリ。だから、「酒米の王様」と呼ばれているよ！

発見！ その2

山田錦は日本のいろんなところで作られているけど、兵庫県産の山田錦はととても品質が良く人気なので、全国の酒蔵から求められているんだ。

どちらが山田錦かな？比べてみよう！

「山田錦」のお米は少し長細く、粒が大きく、中心に心白があり、ラグビーボールのようになっているよ。

答え
A：山田錦
B：コシヒカリ

まめちしき

- 心白** 心白とはお米の中心にある白い部分のこと。この白い部分が、日本酒を作るときに重要なんだ。
- 精米** お酒の味を良くするために、お米の外側(もみぬか)を取り除くこと。脂肪やタンパク質やミネラルを取り除くため、心白になるまで削るよ。



やまだにしき たんじょう
山田錦の誕生



さかまいやまだにしき
酒米山田錦はどうやって生まれたの？

1

お母さん
やまだ
山田穂

お父さん
たんかんわたりぶね
短稈渡船

1923年兵庫県の研究者が山田穂というお母さんと短稈渡船というお父さんから新しい品種をつくる試験をしました。

2

とてもよい酒米と認められ、「山田錦」と名付けられました。

ふじかわていじ
藤川禎次

やまだにしき
山田錦

研究者の藤川禎次などが種を三木市や加東市の田んぼでくり返し育てた結果、1936年に兵庫県の審査会で

3

日本酒のコンテストでは山田錦で作ったお酒が一位になりました。

4

山田錦はおいしい日本酒を造ることができる酒米として全国で有名になりました。

発見！ その1

1923年に兵庫県農業試験場で、山田穂(母)と短稈渡船(父)の交配が行われたんだ。藤川禎次や多くの研究者が種を三木市や加東市の田んぼで繰り返し育てた結果、1936年に兵庫県の審査会でとてもよい酒米と認められて「山田錦」と名付けられたんだよ。

発見！ その2

毎年5月になると、日本酒の日本一を決める「全国新酒鑑評会」というコンテストがあるよ。蔵元が一生懸命作ったお酒が、審査されるんだ。このコンテストで、金賞を多くとるのが山田錦から造られた日本酒なんだ！

とうじょうじんぶつ
登場人物 藤川禎次

ふじかわ かとうし さかまいしけんち みまし
藤川は加東市の酒米試験地から、三木市吉川町まで自転車で2時間以上かけてあさはやよるおそ通って朝早くから夜遅くまで調査をしたんだって。

稲穂のスケッチには、穂について穂一粒一粒の位置と重さが書いてあるんだ。

詳しく書いてあるよ！

まめちしき
新酒鑑評会

しんしゅかんびようかい
明治時代からスタートしたお酒の質などを評価する審査会。毎年5月に開催され、その年に造られた新酒で特に良いものに「金賞」が与えられるよ。

くらもと
蔵元 日本酒を製造・販売する酒蔵の経営者のこと。



やまだにしき そだ がた
山田錦の育て方



きたはりま やまだにしき つく
どうして北播磨でたくさんの山田錦が作られているのかな

1

ねっとり

北播磨の土は山田錦を作るのにぴったりです。

1 粘土質が多く
ふか 深い土

2 日当たりが
よい

2

3 山が近くにあり、夜に山から冷えた風が吹くため昼と夜の気温の差が大きい

3

山田錦はとても作るのが難しいのです。

・背が高くて倒れやすい
・病害虫がつきやすい

4

北播磨の生産者なんです。

ただでそれを上手に育てるのが北播磨の生産者なんです。

はっけん
発見!
 その1

ひる よる おんどさ ど こ やまだにしき つぶ おお
昼と夜の温度差が10度を越えると山田錦の粒が大きくなるよ。
 きたはりま ひる くら よる きおん ひく しつ よ おおつぶ やまだにしき
北播磨は、昼に比べて夜の気温が低いから質の良い大粒の山田錦ができるんだ。

はっけん
発見!
 その2

やまだにしき せ たか おおあめ たいふう たお びょうがいちゅう よね そだ
山田錦は背が高いから大雨や台風によって倒れやすく、また病害虫にも弱くて育てるのが難しい酒米なんだ。

やまだにしき せいさん つち たいせつ
山田錦の生産は土が大切!

やまだにしき せいさん つち なか
 山田錦の生産には、土の中の養分が大切だよ。北播磨の土には育てるのに必要な養分や、植物の化石のモンモリロナイトと言う粘土のような土があり、とても深いんだ。この土は、山田錦の根の生長にいいんだよ。



まめちしき

びょうがいちゅう
・病害虫

のうさくぶつ びょうき がいちゅう
 農作物の病気や害虫のことで、稲の害虫には次のようなものがあるよ。

トビロウカ……稲の根元から栄養を吸い稲を枯らす。
 カメムシ……種から汁を吸い、お米を質の悪いものにする。



知っているかな?

やまだにしき さんち むかし さかまいか つち み か い
 山田錦の産地には、昔から「酒米買うなら土を見て買え」などと言われるほど、質の良い酒米がとれるかどうかは、産地の土壌や気候が重要であるとされてきたんだよ!



やまだにしき しゅうかく
山田錦の収穫



やまだにしき が と しゅう **山田錦の刈り取りについて調べてみよう!**

1

山田錦は6月上旬に田植えをすと8月の終わりには花が咲き10月には実になってお米になります。

2

10月中旬に収穫をします。

みどり 緑だった田んぼは 黄色い 黄金色 になって穂がたれるよ

3

食べるお米 山田錦

山田錦をそだてるときには「たおして、たおさず」と昔から言い伝えられています。

4

新しい技術や機械の開発によって、効率よく農作業ができるようになりました。

コンバインによる稲刈り

ドローンによる種まき

発見! その1

山田錦を育てるときには「たおして、たおさず」と昔から言い伝えられているんだ。
 背が高い山田錦は、よく実ると上の方が重くなって倒れやすく、地面についでしまうと酒米として使いにくくなるんだ。倒れるくらいよく実るけど地面につかない上手な育て方ができる生産者さんが北播磨にはたくさんいるんだ。

山田錦は6月上旬に田植えをして、10月中旬に収穫するんだ。
 昔は手で刈っていたけど、今はコンバインで一気に収穫するんだ。



発見! その2

行ってみよう!

「たおして、たおさず」の山田錦のようすは10月の北播磨の田んぼでみることができるよ。

まめちしき

- もみ** 穂から離れたばかりの稲の種子で穀粒に包まれているよ。
- ほ穂** 長い茎の先端に花や実がついたところを「穂」というんだ。



やまだにしき さけ
山田錦がお酒になるまで



やまだにしき にほんしゅ つく
山田錦の日本酒はどのようにして造られているのかな

1 お米の表面をけずって心白を出します。
① しんぱく 心白
② せいまいき 精米機 (まわりを削る)
③ あら 洗ってお米に水を吸わせる
④ むす 蒸す

3 こうじきん (麹菌をふりかける)
⑤ むす 蒸したお米に麹菌をふりかけて繁殖させる
⑥ みず むす 蒸したお米・米 麹に酵母を入れる

4 にほんしゅの完成！
⑦ おお 大きなタンクへうつし、かきまわして発酵させ、もろみをつくる
⑧ もろみを搾り、澄んだお酒を取り出す

はっけん
発見！
その1

日本酒は酒米を削ることから始まるよ。おいしいお酒を造るために時間をかけて削って心白が多い状態にするんだ。
削り具合によって味が変わるから、半分以上削ることもあるよ。

はっけん
発見！
その2

日本酒は主に、酒米・米麹・水でできていて、お酒に使う酒米は、蒸したものが使われてるんだ。山田錦は、とてもいい麹をつくることができるからおいしいお酒ができるんだ。

行ってみよう！

きたはりま 北播磨には、5つの酒蔵があるよ。
じもと やまだにしき みず つか 地元の山田錦と水を使ってお酒造りができるから、産地ならではの美味しいお酒ができるんだね。

場所	酒蔵
にしわきし 西脇市	ばんじょうざう 萬乗醸造
みきし 三木市	いなみしゅうざう 稲見酒造
かさいし 加西市	ふくにしき 富久錦
かさいし 加西市	みやけしゅうざう 三宅酒造
かとうし 加東市	かみむすびしゅうざう 神結酒造

まめちしき

こうじきん
・ 麹菌
食べられるカビ。麹菌を蒸したお米にふりかけると「麹」ができるんだ。お米がお酒になるのを助けているんだね。

こうぼ
・ 酵母
「麹」と協力してお米からアルコール（お酒）をつくり出すんだ。

きたはりまさん やまだにしき
北播磨産の山田錦

いま やく ねんまえ たいりょう しゅうわしよ き
今から約100年前（大正から昭和初期）から、北播磨などの酒米は全国で使われるようになったんだ。特に北播磨産の山田錦はお酒造りにとても良いお米で、全国の500以上の酒蔵へ出荷されているよ。



きたはりま やまだにしき にほんいち さんち
北播磨は山田錦の日本一の産地

きたはりま
すごいぞ！北播磨！

1

ぎじゆつ 技術
ひるよるの気温差がおおきい
あじつ 粘土質の土
ひあ日当たりがいい

北播磨は山田錦を育てるための土地です。気候、人々の技術があり日本一の生産地です。

2

ひょうごけん やまだにしき
兵庫県は山田錦の生産量第1位

ひょうごけん
兵庫県産 約60%

きたはりまさん
北播磨産 約80%

その他の産地 約40%

その他 約20%

80%以上を生産しています。

3

さかべら 酒蔵
むらまいせいど 村米制度
しんらい 信頼
むす 結びつき

せいさんしゃ 生産者

村米制度とは、酒蔵が毎年決まった生産者から酒米を買うしくみです。

4

北播磨では、田植え頃から各酒蔵のぼりが田んぼに立つけしきを見ることがができます。

発見！ その1

ひょうごけん ぜんこく やまだにしき やく せいさん
兵庫県は、全国の山田錦の約60%を生産しているよ。そのうち北播磨地域は県内の約80%を生産しているんだ。北播磨の酒米「山田錦」は品質・生産量ともに日本一と言われているよ！

むらまいせいど 村米制度 とは？

むらまいせいど ちいき りょうしつ さかまい あんていてき せいさん か
村米制度は地域が良質な酒米を安定的に生産する代わりに、酒蔵は毎年その地域から酒米を買う仕組みなんだ。

120年も前に北播磨でこの仕組みができたんだよ！

まめちしき ・ 酒米試験地

ねん ひょうごけん ぜんこくゆいいつ さかまい けんきゅうき かん しゅうざうまいしけんち げん
1928年、兵庫県は全国唯一となる酒米だけの研究機関「酒造米試験地」を現在の加東市沢部につくったんだ。

「酒米試験地」では、栽培試験や山田錦の種子の保存、気候変動や病害虫に強い酒米を育てて、兵庫県産の山田錦を守っているんだ。一般の人が県の取り組みや歴史を学べる「酒米研究交流館」もあるんだよ。

どうして兵庫県での酒米作りが盛んなのかな？

ひょうごけん さかまいせいさんりやう さい せいさんりやう
兵庫県の酒米の生産量は約22,338トン（令和2年産）で、日本一の生産量となっているよ。土地の特徴に加えて、酒米作りを後押しする県の取り組みも関係しているんだね。



せがい やまだにしき
世界にはばたく山田錦



せがい にほんしゅ
世界でも日本酒がブームに！



1
世界では日本食ブームがあり日本酒も有名になりました。



2
山田錦から造られた日本酒は海外のコンテストでも優秀な成績をあげています。今や「JAPANESE SAKE」として世界で愛されるブランドとなっています。



4
「酒米といえは兵庫県山田錦」となるよう生産者や地域がPRを行っています。

はっけん
発見！
その1

さいきん せがい にほんしゅく にほんしゅ にんき ちゅうもく
最近、世界では日本食や、日本酒に人気があり注目されているんだ。
「IWC (アイダブリューシー)」や「Kura Master(クラマスター)」という日本酒の世界コンクールがあって、山田錦から作られたお酒がたくさん賞をとっているよ。

せがい にほんしゅ にんき かいがいよう さかまい けんきゅう おこな なか ひょうごにしき
世界では日本酒が人気だよ。海外用の酒米の研究が行われているよ。その中で、「兵庫錦」や「Hyogo Sake (ヒョウゴ サケ) 85」は、この研究から生まれた新しい酒米なんだ。ほかにも、スマートフォンを使った酒米作りを支えるいろんな方法を、兵庫県が研究しているんだ！

はっけん
発見！
その2

やまだにしき た
山田錦を食べてみよう！

やまだにしき さかまい
山田錦は酒米だけではなく、ふつうに食べることもできるんだ。また、米粉を活用したパンや菓子、みそ、黒酢など、さまざまな特産加工品の原料にもなっているよ。



し
知っているかな？

あべもととしゅう もとだいてうりょう にほんしゅ
安倍元首相が、アメリカのオバマ元大統領などの国の代表に日本酒を贈ったり、人気アニメ「新世紀エヴァンゲリオン」に登場したりして、日本酒が世界で知られるようになったよ。

まめちしき

ひょうごにしき
・兵庫錦と Hyogo Sake (ヒョウゴ サケ) 85

かいがい にほんしゅ う だ
海外へ日本酒を売り出すために生まれた酒米なんだ。海外に向けて『酒どころ兵庫』をアピールするために、全国で初めて品種名がローマ字で名付けられたんだよ。



育てる人

せいさんしゃ
生産者さんに
インタビュー！



にしきにしき
西脇市

株式会社アグリ九平治
代表取締役
金子敦司さん

理想の日本酒を求め、山田錦の本場北播磨へ移住！

名古屋で日本酒造りに励んでいた金子敦司さん。
理想の日本酒にたどり着くことはできたのかな？

Q 名古屋から西脇市へ移住して、山田錦を作ろうと思ったきっかけは何ですか？



農家の方に「金子くんはどんな山田錦が欲しいの？」と聞かれた時、とっさに答えられず、日本酒を造る者として恥ずかしく思いました。山田錦を作る農家の減少にも危機感があり、山田錦の栽培と日本酒造りに取り組みたいと考えたからです。

Q 山田錦を実際につくってみて、わかったことはありますか？

自然の偉大さと人の無力さを感じました。天気や台風など私たちは祈ることしかできません。人ができることって少しだけなんです。それでも人が思いを込めて作ったものは、受け取った人にも必ず伝わると思っています。

Q 金子さんのこれからの目標を教えてください！

酒屋である私たちだからこそ、作ることができる山田錦があると思います。2021年には山田錦の栽培から酒造りまで、一貫してできるようになりました。北播磨の美しい景色、山田錦の稲穂の風景が、伝わるような日本酒をお届けしたいです。

きたはりまちいき しょうがくせい 北播磨地域 小学生のみなさんへ メッセージ



学校に行って友達と遊んだり、喧嘩したり、勉強したり、その時に感じたことに無駄なことは一つもないです。経験がみんなの人生を作る、素敵な材料になるのでいろんな体験をしてください！

Q 山田錦をどのように広めていきますか？

ワインに使われるブドウの生産地としてフランスのボルドー地方やブルゴーニュ地方は有名ですが、おいしい日本酒ができるお米の種類や生産地は、わからないと答える人は多いでしょう。私はそれを変えていきたいと考えています。北播磨産の山田錦は、全国で500を超える酒造会社さんに出荷されています。最近では兵庫県以外でも、山田錦を育てる府県が多数出てきました。

「美味しい日本酒といえば、山田錦で作られた日本酒」

「山田錦といえば、兵庫県北播磨」

と言われるように国内外の人に兵庫県北播磨の山田錦をアピールしていきたいです。



やまだにしき
「山田錦」で

お酒を造る人

酒造メーカーさんにインタビュー！



加西市

三宅酒造株式会社
7代目蔵元
三宅文佳さん

地元で伝統ある酒蔵を受け継ぐ若き7代目！

200年以上続く酒蔵を引き継ぐ7代目三宅文佳さん。

海外生活を通じて気がついた家業のことや、地元への思いとは？

Q 三宅さんが実家の酒蔵を受け継ぐ
と思ったきっかけは何ですか？



ドイツで生活していた時、現地の人たちが「地元のもの」をととても大切にしていました。私の実家である酒蔵も「地元のもの」を大切にされていて、土壌、酒米、水にこだわっています。そんな共通点が、とても価値のある仕事だと思ったからです。

Q 蔵元・杜氏になることは難しいですか？

簡単ではないけれど、楽しい経験もあります。私も工場のなかで蔵人と一緒に酒造りしていますが、いつも発見があります。最近はお麴を作る時のタネの振り方を学びました。「酒造りは経験がものをいう」ことを、身をもって日々実感しています。

Q 大切にしたいことや、これからの目標はありますか？

皆さんには北播磨の緑いっぱいの景色は当たり前に見えるかもしれませんが、北播磨の気候や綺麗な水、空気のありがたさは、大人になってからますます感じると思います。私はこれから北播磨でしか造ることのできないお酒を造っていこうと思います。

北播磨地域 小学生のみなさんへ メッセージ



人生は、何があるかわからない！

ドイツに住んだり、酒蔵を継いだり、この本に載ったり、小学生の時の私には思ってもみないことでした。

だから、あまり深く考えずに、目の前にある人生を楽しんでほしいです！

Q 日本酒が世界に通用すると実感した出来事がありますか？
平成20年に、日本で洞爺湖サミットが開

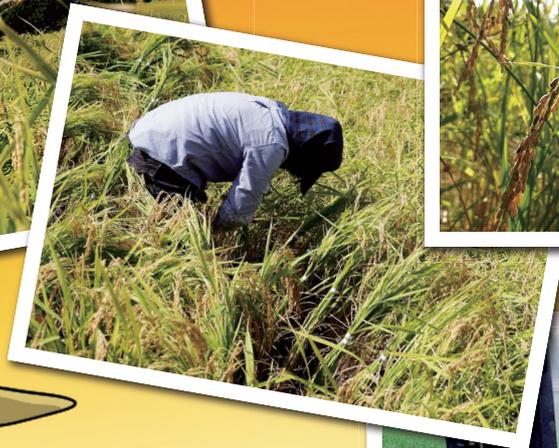
由のひとつですね。
日本国内での日本酒の消費量は落ちていますが、日本酒の消費量が落ちると、山田錦の注文数量も減るので、私たち山田錦生産農家としては、困った状況です。
一方で日本酒の海外への輸出量は増え続けています。日本酒の輸出は平成21年から令和3年にかけて約3倍以上になっています。海外で和食ブームが起こっていることも、日本酒の輸出が増えている理由のひとつです。

Q 山田錦はどんな状況ですか？

やまだにしき
「山田錦」を
守る人

加東市
道の駅とうじょう 生産者組織
コスモス会 事務局長
ひらかわ かいちろう
平川 嘉一郎さん

山田錦の未来



わたしたちのまち
北播磨がもっと好きになる
なるほどっ!

山田錦

やま だ にしき

とく せつ
特設サイトオープン!

どう が
クイズ動画やオリジナル
ストーリーブックでもっとなるほどっ!

いま
今すぐ
GO



https://www.hyogo-ebooks.jp/kitaharima_yamadanishiki/

はっこうもと ひょうご けんきたはりま けんみんきょく かとうしやしろあざにしがき
発行元：兵庫県北播磨県民局 〒673-1431 加東市社字西柿1075-2