

うまい米には

ワケがある



夏  
2022.07



「涼風庄内平野」

## 人と風土が育む山形の酒米

### Ⅱ 幻の酒米よみがえる(3)

文・写真…谷藤 雄二

全国で数多くある酒造好適米品種の中で、その横綱は、と問われれば、大方の愛飲家は兵庫県産「山田錦」と答えるだろう。それほど名を馳せている山田錦は大正12年(1923)、兵庫県農事試験場で「山田穂」と「短稈渡船」を交配し、昭和11年、実に13年もの選抜・育成を経て誕生した酒造好適米品種である。爾来、今日まで酒米として君臨してきた山田錦が山形とかかわりがあることは意外と知られていない。

そのつが山田錦の母親「山田穂」である。山田穂は明治10年頃兵庫県多可郡中町(現多可町)の山田勢三郎翁が自分の田んぼの中から優良な株を見つけ、選抜し山田穂と名付けたのがその由来と言われている。酒造家の評判が良く、明治20年代(1887)には

多可町を中心に広く普及した。その後、兵庫県農事試験場は「山田穂」の純系淘汰法によって、大正10年(1921)、11年に「新山田穂1、2号」を育成している。

前号で、山形県庄内地方の農民育種家工藤吉郎兵衛翁が酒の華と新山田穂を交配し京の華を育成したことを紹介した。翁は京の華を育

成するにあたっては、はつきりとした育種上の戦略があった。それは交配親の選択である。京の華の片親の酒の華は亀の尾の血を引き、酒造好適米として折り紙のついたものである。この酒の華に西国の有名な酒造地兵庫県の代表的な酒米の新山田穂を交配したのである(菅洋)。京の華について翁自身の筆になる来歴書はないが、新山田穂は、1号か2号かのどちらかであった。新山田穂が大正15年(1926)に酒の華と交配された時は、兵庫県で育成後、まだ4〜5年しか経っていない。京の華は、山形と兵庫という、東西の酒造好適米の双方の血を受け継いだ最初の酒米品種であったと言えよう。

山田穂を創選した山田勢三郎翁の頌徳碑には「自作田はもとより小作人にも種子を配り、あわせて近隣の農家にもわけあつて栽培を勧めるとともに……と刻まれている。そして工藤吉郎兵衛翁の頌徳碑にも「……切才農事ノ改良ニ捧ケ老イテ益々壮精勵比ナシ而モ其ノ志ヌ所一己ノ利ノ家ノ益ニアラスシテ……と刻まれている。辛苦しながら成し遂げた東西の翁に共通する原点それは金もうけや栄誉の



ために品種改良をしたのでなく、酒米というイネに魅せられ、それに生涯をかけたのでないだろうか。

二つ目が山田錦の名称とのかかわりである。山田錦は昭和11年(1936)に兵庫県が新品種として採用したが、当初「山田錦」の品種候補名は「昭和」であったようである。「兵庫県酒米試験地に残っている原種改廃協議会の資料にも、手書きの「昭和」という記入が残っている。どのような理由で「昭和」という品種名が採用されずに「山田錦」と命名されたのかは、現時点では資料や伝承がない。推測ではあるが「昭和」という品種候補名が見送られた背景には、山形県での「昭和〇号」との混同を避けるためでないかと思われる。山形県庄内地方では、昭和4年から8年にかけて、民間育種家佐藤弥太郎衛門が、「昭和イ号」から「昭和ヌ号」という「昭和」にいろは名を付けた9品種を育成している。このうち、「昭和二号」は昭和11年から同23年まで山形県の奨励品種に採用されている。これらの情報が「山田錦」の品種名を最終決定際に考慮されたのではないかと思われる。「山田錦」の「山田」については、母親の「山田穂」に由来する(池上 勝・兵庫県立農林水産技術総合センター研究報告53号・2005)。

佐藤弥太郎衛門翁は庄内が生んだ育種家であり、阿部亀治翁、工藤吉

山田勢三郎翁の  
頌徳碑



(兵庫県多可町)

工藤吉郎兵衛翁の  
頌徳碑



蘇った酒米  
京の華亀の尾イ号



(農村通信より引用)

郎兵衛翁と並ぶ庄内三大育種家と称されている。生涯18の品種を育成、中でも「イ号」(愛国の自然雑種より抜穂)は大正14年から16年間、山形県で奨励品種に採用され、最大19,000ha作付けされた。宮城、青森県まで普及した。山田錦の品種名にかかわりを持った「昭和三号」(イ号×愛国)は、昭和9年の東北地方の凶作に際して耐冷性品種として好成績をおさめたので、当時の報知新聞社より功労賞を贈られている(菅 洋)。しかし、弥太郎衛門翁はその功績が大きかったわりには地元庄内でも忘れられていた。

新元号令和を祝うかのように、三川町で「イ号彌太郎衛門」という日本酒が発売される。酒の名称はもちろん佐藤弥太郎衛門翁が育成したイ号に由来する。「イ号彌太郎衛門」は翁の地元三川町がプロジェクトとして取り組み、おおよそ100年の時を経て幻のイ号は酒米として蘇ったのである。

庄内三大育種家が育てた「亀の尾」や「京の華」は、いずれも百年近く前の時代の条件に適応した品種である。それを今日栽培しようとするれば著しい困難に出会う。現代の稲作に適合した水田では、背丈の高い稲は伸び過ぎてみな倒伏し、余分の管理が必要である。蔵元がそれだけの苦労を重ねても、酒造りに挑戦するのは、現代の酒米にない魅力があるからだろうか。

## ジャンバラヤ

アメリカ南部ルイジアナ州の代表的なお米料理。ピリ辛でスパイシーな味わいが暑い夏にピッタリです。

### 【材料】3〜4人分

米	……………2合	コンソメ固形	……………1個	} A
玉ねぎ	……………1/2個	塩	……………小さじ1/2	
にんにく	……………1片	胡椒	……………少々	
ソーセージ	……………6本	水	……………380ml	
パプリカ(赤)	……………1/2個	オリーブオイル	……………大さじ3	
ケイジャンスパイス*	……………大さじ1	レモン	……………適宜	
トマトペースト	……………大さじ1			



1. 玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。ソーセージは7mmの輪切り、パプリカはヘタと種を取り除き1cm角に切る。鍋にAを合わせ火にかけて沸かす。
2. フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れて火にかけ、香りが立ったら玉ねぎを加えてしんなりするまで炒める。ソーセージ、トマトペースト、ケイジャンスパイス、米を加えて更に炒め、全体がパラパラとしてきたら熱したAを加える。炊飯器に移し、表面を平らに均してパプリカを載せ普通に炊飯する。
3. 炊き上がったら器に盛りレモンを添える。(炊飯器によってはおこげができません)

\*ケイジャンスパイス：唐辛子、クミン、コリアンダー、タイム、シナモン、クローブ、ガーリック等を調合した複合スパイス

# ポキボウル

ハワイの代表的なご飯料理。新鮮な魚介類(ポキ)の切り身に味付けをしてご飯に載せたハワイ流の海鮮丼です。

## 【材料】4人分

ご飯……………	茶碗4杯分	醤油……………	大さじ3	} A
マグロ、サーモン冊……………	各100g	オイスターソース……………	小さじ2	
(1種類の場合は200g)		砂糖……………	小さじ1	
アボカド……………	1個	オリーブオイル……………	大さじ1	
		白胡麻……………	大さじ1	
		グリーンリーフ、レモン……………	適宜	



1. Aをボウルに合わせる。1.5～2cm角に切ったマグロとサーモンを加えて和え、冷蔵庫で15分程冷やす。
2. アボカドは種と皮を取り除き、魚と同じくらいの大きさに切り、1のボウルに入れてさっくり和える。
3. 器にご飯を盛り、グリーンリーフ、2を盛りレモンを添える。

# 旬の食材「とうもろこし」

誰からも好かれる夏の風物詩ともいえる野菜です。最近では果物のように甘い品種も多くなりました。ビタミン、ミネラルがバランスよく含まれていますが、特記すべきはさつまいもの4倍と言われる不溶性の食物繊維セルロースの量です。腸内の善玉菌を増やし、腸内環境を整えるほか免疫力の向上などが期待できます。

## とうもろこしのさつま揚げ風

### 【材料】8個分

茹でとうもろこし	……………	1/2本分(正味80g程度)
はんぺん	……………	大判1枚
木綿豆腐	……………	70g
塩、砂糖	……………	各1つまみ
片栗粉	……………	大さじ2
揚げ油	……………	適宜



1. とうもろこしは粒を外して片栗粉大さじ1(記載外)をまぶす。豆腐は軽く水切りする。
2. はんぺんと豆腐を適当に手でちぎり、Aと共にフードプロセッサーに入れ、滑らかになるまで攪拌する。
3. サラダ油少々(記載外)を拳に付け2を8等分に成形する。表面にとうもろこしをまぶし低温の油で3~4分揚げる。油の温度が高いと跳ねるので注意する。

## とうもろこしの葛プリン

### 【材料】ココット皿小2~3個分

茹でとうもろこし	……………	1/2本分(正味80g程度)
牛乳	……………	150ml
生クリーム	……………	75ml
本葛粉	……………	20g
砂糖	……………	大さじ3と1/2



1. とうもろこしは粒を外して牛乳と一緒にミキサーに入れ、滑らかになるまで攪拌する。
2. 鍋に1をあげ、その他の材料を全て加え葛粉が崩れるまでよく混ぜる。火にかけてとろみがつくまで練る。器に流し入れ粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。好みの飾りを載せる。

# 「食べる酒米」

日本酒の原料となる酒米は、酒造りでは蒸して使用します。それを主食米と同じように表面を約1割磨いた90%精米にしたことで、ご自宅で簡単に炊飯してお召上がりいただけるように仕立てました。酒米の中でも特に貴重とされ酒蔵でも入手困難な希少産地の酒造好適米を、ご自宅でご飯として贅沢にお愉しみください。

## 酒造好適米「美山錦」



2合(300g)入り 756円(税込)  
原材料：米(長野県産)

酒米としては小粒で、香り、旨味、甘み、艶ともに主食米に一番近い酒米です。持ち味の旨味が引き立つ素材の味を生かした料理に最適です。



### 酒造好適米

日本酒造りに適した生産量の限られたお米です。主食米と比べ大粒、心白(米中央にある円形の白色不透明な部分)がある、タンパク質及び脂質含有量が少ない、吸水率が良い、外硬内軟性に富む等、酒造りに適した特徴を持ちます。酒造りに使用される「酒造用米」の生産割合は国内の米生産量の約3%。さらに「酒造好適米」については0.8%程しかなく、その希少性から大変高価なものとされ主食米の数倍もの値がつくものも少なくありません。

## 食べる酒米シリーズ



(左から)山田錦/ASK愛山/旗町/美山錦/五百万石  
各2合(300g)入り 756~950円(税込)



贈答用化粧箱2個入り

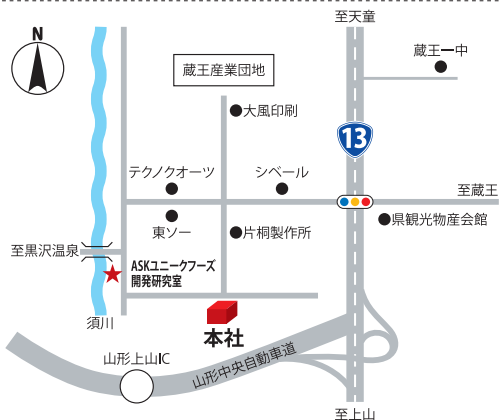
※特A地区限定化粧箱3個入り  
「味わう大吟醸酒米」もございます。



本社



ASKユニークフーズ開発研究室



## お米のたわら蔵 株式会社 アスク

### 【本社】

〒990-2338 山形県山形市蔵王松ヶ丘2-1-36  
TEL.023-695-4111 FAX.023-695-4567

### 【ASKユニークフーズ開発研究室】

〒990-2338 山形県山形市蔵王松ヶ丘2丁目2-9

### 【関東営業所】

〒362-0035 埼玉県上尾市仲町1丁目8-31-401  
TEL.048-871-5681 FAX.048-871-5682

うまい米にはワケがある Vol.24 2022-07

発行：お米のたわら蔵 株式会社 アスク  
料理：石川 智子  
撮影：小林 和仁

お米のご注文  **0120-415-089**

URL: <http://www.okomeno-tawaragura-ask.jp/>