

うまい米には

ワケがある



冬  
2022.01





新雪の月山と庄内平野(庄内町余目)

## 人と風土が育む山形の酒米

### Ⅱ 幻の酒米よみがえる(1)

文・写真…谷藤 雄二

日本酒は米と水が醸し出す芸術品、いい米といい水、そして各蔵の優れた技術と深い愛情がそろうて美酒が生まれる。酒どころとしての山形が全国の脚光を浴びるようになったのは、うまい酒造りに対する探究心と、原料米への徹底したこだわりがあったからに他ならない。先人たちの酒米づくりへの飽くなき挑戦に迫ってみよう。(参考文献…庄内における水稲民間育種の研究 稲品種改良の歴史 著者…菅洋)

大正末期から昭和初期にかけて、全国の酒蔵で、西の雄町、東の亀の尾といわれた酒造米があった。余目町小出新田(現庄内町)の篤農家阿部亀治翁が立谷沢村(現庄内町)の冷水田から、後に「亀の尾」と命名される稲の穂を発見したのはわずか26歳の明治26年。これが後世、国内における米の品種改良に大きな役割を果たすことになる。

この年の気候は順調でなく、亀の尾が発見された水田には冷害に強い「冷立(ひえたち)稲」が植えられていたが、ほとんどの穂は実をつけていなかった。しかし、注意深くその周

辺の田を観察しながら歩いてきた亀治翁は、その中に3本の黄色く熟れている穂を見つけた。この稲穂を育て上げたのが「亀の尾」である。

亀の尾の評価は波紋のように広がった。明治末期から大正にかけて東北から全国、朝鮮半島まで作付けされ、「神力」、「愛国」とともに日本水稲優良三大品種の一つに数えられることになる。大正14年には194914haにも及ぶのみならず、創選から百年以上経た今、亀の尾の血は「ゴシヒカリ」をはじめ、「ひとめぼれ」、「つや姫」、「はえぬき」など現在の良食味米と呼ばれる品種に脈々と受け継がれている、といっても過言ではない。歴史に「もしも」はないが、もし亀の尾がなければ、今日の良食味品種もなかったのである。

隆盛を誇った亀の尾も、新品種「陸羽132号」の登場で作付けは漸減し昭和14年以降統計から姿を消す運命をたどる。しかし、亀の尾は、不思議な品種であった。飯米用としてだけでなく、優れた酒造米としての特性も備え、その評価は高かった。亀の尾は酒造米として不死鳥のようによみがえる。「亀の尾で



山形県奨励品種第1号(1914)「亀の尾」



「亀の尾発祥の地」石碑(庄内町立谷沢)

造った吟醸酒は素晴らしかった」。ある老杜氏の一言をきっかけに昭和56年、新潟県の蔵元で亀の尾による酒造りが復活した。わずかな種もみを元にした米づくりから始まった酒造米としての亀の尾の復活は、漫画家尾瀬あきら氏のコミック「夏子の酒」のモデルになり、全国の蔵元や日本酒ファンにその存在感を再び知らしめることになる。

平成9年8月、生誕の地、余目町で、全国の蔵元11社が参加し、第一回全国亀の尾サミットが開催された。本サミットは、平成18年の第十回で終了したが、「幻の米」の魅力は、新たな視点で酒造りに取り組む蔵元によって、改めて確認されることになった。現在、伝聞ではあるが20近い蔵元で美酒を醸しているという。亀の尾は明治という時代の条件に適した品種である。背丈が長く現在の栽培法のもとでは倒伏し、病害虫に弱い。それだけの苦労を重ねても、亀の尾に挑戦するのは、酒造家にとって魅力

があるからであらう。亀の尾の血は良食味米品種に流れているだけではない。酒造好適米品種にも受け継がれている。本県をはじめ、東北、北信越地方で栽培されている「美山錦」、「五百万石」、「たかね錦」、そしてこれらの品種を交配して生まれた本県産の「出羽燦々」、「出羽の里」、「雪女神」などなど、数え上げればきりが無い。

亀治翁の業績を讃えた頌徳碑が庄内町余目小出新田の八幡神社の境内に立っている。碑には、「稲種亀之尾選出者阿部亀治翁頌徳碑」、この文字を書いたのは我が国近代農学を築いた横井時敬である。また、3本の稲穂を発見した庄内町立谷沢の熊谷神社には「亀の尾発祥の地」の立派な石碑が建てられている。その文字を揮毫したのは宮沢喜二(第78代内閣総理大臣)である。翁の地元小出新田の人々は、毎年9月5日には碑の下に集い、その徳を偲ぶ。

# ブッフ・ミロトン

ハッシュドビーフの原型と言われているフランスの家庭料理です。  
ビネガーとピクルスの酸味で、さっぱりと軽やかな肉料理に仕上がります。

## 【材料】4人分

牛肉	300g	白ワインビネガー	大さじ 1	} A
玉ねぎ	小 2 個	水	150ml	
ピクルス(ガーキン)	7~8 本	コンソメ固形	2 個	
トマト水煮(カット)	250g	トマトケチャップ	小さじ 1	
バター	10g	塩、胡椒	適宜	
サラダ油	大さじ 1	ご飯	茶碗 4 杯分	
		パセリみじん切り	少々	

簡単  
ご飯  
レシピ  
季節の美味しいご飯料理



1. 玉ねぎは薄くスライスする。鍋にバターを入れて玉ねぎを炒め、飴色になったら一旦バットに取り出す。同じ鍋にサラダ油を入れ、牛肉を炒め軽く塩、胡椒する。
2. 1に玉ねぎを戻しトマトとAを加え、沸騰したら弱火にして半量になるまで煮込む。斜め切りにしたピクルスを加え、塩、胡椒で味を整えたらひと煮立ちさせ火を止める。
3. 器にご飯を盛り、2をかけてパセリを振る。

# 鶏と春菊の香味ご飯

春菊は彩りと風味を活かすため、茹でて塩と胡麻油を絡めてからご飯に混ぜ合わせます。



## 【材料】 4～6人分

米	2合	鶏ガラスープの素	小さじ1/2	} A
鶏もも肉	1枚	塩、醤油	各小さじ1/2	
生姜スライス	2枚	酒	大さじ2	
春菊	1/2把	松の実	大さじ2	
搾菜(味付き)	40g	白胡麻	大さじ3	

1. 米は研いで炊飯器に入れ、1.5合の水位線まで水を張り、そのまま30分～1時間置く。
2. 鶏は2cm角に切り、塩少々、酒大さじ1(どちらも記載外)で下味を付け5分程置く。
3. 1にAを加え、2合の水位線まで水を足してひと混ぜする。2と生姜を載せ普通に炊飯する。
4. 春菊は葉のみを摘み、サッと茹でて水に晒して水気を絞る。みじん切りにして軽く絞る、塩少々、胡麻油小さじ1(どちらも記載外)を加えて和える。搾菜もみじん切りにする。
5. 3が炊き上がったなら生姜を取り除き、4の春菊、松の実、白胡麻大さじ2を加えて混ぜ合わせる。器に盛り残りの白胡麻を振る。

# 旬の食材「カリフラワー」

低糖質で低カロリーなことから米の代替食として近年注目のカリフラワーですが、紀元前6世紀頃には既に栽培されていたと言われる歴史の古い野菜です。ビタミンC、カリウム、食物繊維、鉄が豊富で、加熱によるビタミンCの損失が少ないことが特徴です。クセがないためどんな料理にも活躍できる優れたものの万能野菜です。

## カリフラワーのサブジ

### 【材料】2人分

カリフラワー	1/2 株	} A
玉ねぎ	1/4 個	
生姜	1/2 片	
オリーブオイル	大さじ1	
クミンシード	小さじ1/2	
コリアンダー	小さじ1	
クミン、ターメリック	各小さじ1/2	
塩	小さじ1/3	
水	50ml	



1. カリフラワーは食べやすい小房に分ける。玉ねぎは1cm角に切る。生姜はみじん切りにする。
2. フライパンにオリーブオイル、クミンシード、生姜を入れ弱火で炒める。クミンシードから細かい泡がでてきたら、玉ねぎを加えて透き通るまで炒める。カリフラワーとAを加えて炒め合わせ、水を加えて蓋をし、水分がなくなるまで4〜5分間蒸し煮する。  
(サブジ：インドの野菜の炒め料理)

## カリフラワーの高菜炒め

### 【材料】2人分

カリフラワー	1/2 株	} A
高菜漬け	50g	
(野沢菜、広島菜、青菜漬けなどでも可)		
塩、醤油	適宜	
酒	大さじ1	
胡麻油	大さじ1	
白胡麻	大さじ1	



1. 鍋に湯を沸かし、酢大さじ1(記載外)を加え、小房に分けたカリフラワーを入れて3分程茹でる。ザルに上げ水気を切る。高菜はみじん切りにし軽く絞る。
2. フライパンに胡麻油を入れ、高菜を炒める。カリフラワーを加えて炒め合わせ、Aを加え調味する(高菜漬けの塩分によって調味料は加減する)。最後に白胡麻を振る。

# 「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し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楽しみください。

## 酒造好適米「ASK愛山90」



2合(300g)入り 950円(税込)  
原材料：米(兵庫県産)

上品で優しい風味が特徴です。和食などの素材の味を生かすデリケートな料理と相性の良いお米です。  
大変希少な酒米であることから、**幻の酒米・酒米のダイヤモンド**と呼ばれ珍重されています。



### 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。主食米に比べ大粒、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」に至っては、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

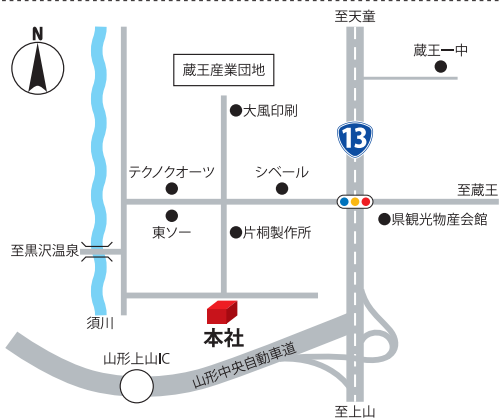


(左から)山田錦/ASK愛山/雄町/美山錦/五百万石  
各2合(300g)入り 756~950円(税込)



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。



## 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

### 【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.22 2022-01

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/>