

うまい米には

ワケ

がある

秋
2022.10





「棚田、豊穰の秋」(朝日町榎平)

人と風土が育む山形の酒米

Ⅲ 吟醸酒を醸す 酒造好適米品種三部作(1)

文・写真：谷藤 雄二

山形の酒は吟醸酒、大吟醸酒などの高級酒の出荷割合が高く、また、全国新酒鑑評会で金賞を受賞する蔵元数は全国トップクラスである。吟醸王国を標榜する山形の酒造りは、「地理的表示制度」に認定されるなど、その評価は高まっている。特定名称酒の原料米は酒造好適米と呼ばれ、高級酒づくりに適した品種だ。

かつて、山形県の酒米は、前回紹介したように工藤吉郎兵衛翁が育成した酒米三部作(酒の華・京の華・国の華)の作付けが100ha以上あった。しかし、戦後は米不足の中で長らく酒米生産はなかった。適品種もなかった。

酒米品種として山形県の奨励品種に採用された第1号が「改良信交」である(昭39)。改良信交は丈が長く倒伏しやすいため、単収が上がらないなどから作付けは伸びなかった。その後、酒米より収益性が優っていた良食味米ササニシキの普及で県内に酒米は定着せず、蔵元からは、酒米不毛の地といった厳しい声がかかる。

山形に酒米がないことに危機感をもつ

た酒造組合連合会は県に対し、山形県に合った酒米の開発を要請する。これを受けて、県生産者団体酒造組合連合会で山形県酒造適性米生産振興協議会を設立、酒米の振興に向け本格的な取り組みが始まる。協議会は、秋田県で作付け実績がある酒造好適米「美山錦」に着目し、ササニシキの不適地である中山間部地帯で試作する。3か年の試作の結果、蔵元より一定の評価もあり県の奨励品種に採用される(昭63)。本品種は最高200ha作付けされたが、品質が上がらず作付けが減少する。酒造関係者からは、県オリジナルの酒造好適米品種への期待が一段と強まる。

「県産酒イメー」高揚のためには県オリジナルの酒造好適米が欠かせないとの声を受け、県農業試験場庄内支場(現山形県農業総合研究センター水田農業研究所)で育種を開始したのは昭和59年。11年の歳月を経て、吟醸酒に向く「出羽燦々(でわさんさん)」(平7)、そして本品種を皮切りに、「出羽の里」(平16)、「雪女神」(平26)を育成、吟醸王国山形を支える「酒米三部作」が誕生する。長



山形の酒米三部作



酒米の里 金山の出羽燦々



出羽燦々が醸す吟醸酒



年これら品種の育成にかかわった中場勝氏は「栽培しやすく、収量も多く、病気に強くとも、良い酒ができる」とは限らない。それが酒米開発の難しさ」と述べている。工業技術センター、蔵元とのスクラムで開発された「酒米三部作」の特性を紹介しよう。

〈出羽燦々〉

酒米特性として、心白が大きく雑味になるタンパクが少ない米、栽培上からは丈が短く倒伏しにくい品種を求めて、県外品種ではあったが酒米の「美山錦」と「華吹雪」を交配(昭60)した。交配で得た27粒の交配種子は試験場の研究者たちによって地道な選抜が繰り返される。平成3年には奨励品種をめざしての予備調査、同5年には現地調査を行い、長野県産の美山錦と比較検討。適地はササニシギが栽培しにくい中山間地とした。倒伏しないか、中山間地での適性は、品質の安定性や収量は、いずれの特性も美山錦を上回るデータが得られた。醸造試験では、吸水性や品質の安定性に優れ「やわらかくて幅がある酒」と高い評価を得た。

平成7年、県奨励品種に決定。自前の酒米がようやく誕生した。着手から実に11年の歳月が流れていた。品種名は、出羽の地に屹立し降り積もった雪が伏流水となり美酒を育む33の峰々と、燦々(さんさん)ときらめく米をイメージしてネーミングされた。

「出羽燦々」は大粒で心白発現率が

高く、タンパク質含有率が低いという酒造適性を持つている。かつ耐冷性や耐倒伏性など栽培特性に優れた特性を持つている。出羽燦々の開発と並行して、県工業技術センターを中心に新たな醸造方法の研究を行い、日本酒の原材料である米、水、酵母、麹菌のすべてが山形オリジナルとなる純米吟醸酒「DEWA33」を醸成した。「DEWA33」はオール山形をコンセプトに造られた商品である。原料米はもちろん「出羽燦々」、酵母は山形県が開発した山形酵母「種麹は、オリゼ山形」を使用し、やわらかくて中がある「酒質を目標」とし、DEWA33審査会に合格したもののみに与えられる認証名である。

出羽燦々は「酒米の里金山」を中心に作付けを伸ばした。全国の著名な酒米品種の多くが半世紀前に育成され作り手によりやすさといった優れた特性を併せ持っている。また、育成当初から工業技術センターで醸造特性の検討を行ってきた。これらが評価され、県内外の蔵元から広く利用され、生産数量は全国第4位(平成21~25年)までに成長した。しかし、ここ数年は「秋田酒」「まち」(秋田県)、「越後麗」(新潟県)などの新品種に押され気味である(以下、次号)。

訂正とお詫

24号において、山田豊三郎翁の領徳碑と工藤吉明兵衛翁の領徳碑の写真とタイトルが入れ替わっている誤りがありました。こにお詫び申し上げます。

落花生の炊き込みご飯

生の落花生が手に入るこの時期ならではの炊き込みご飯です。
炒ったピーナッツとは違った優しい甘さとシャキシャキとした食感が魅力です。

【材料】4人分

米	……………	2合	} A
生落花生(殻付き)	……………	250g	
塩	……………	小さじ2/3	
酒	……………	大さじ1	
みりん	……………	大さじ1/2	



簡単
ご飯
レシピ
季節の美味しいご飯料理

1. 米は研いで炊飯器に入れ、1.5合の水位線まで水を張る。
2. 落花生の殻から豆を取り出す。
3. 1にAを加え、2合の水位線になるまで水を足しひと混ぜする。2を加え普通に炊飯する。

なまり節の混ぜご飯

生姜を効かせて甘辛く煮込んだなまり節を、アツアツのご飯に混ぜ込ませます。

【材料】4人分

ご飯	茶碗4杯分	醤油、酒	各大さじ2	} A
なまり節	90g	砂糖、みりん	大さじ1と1/3	
人参	小1本	塩	少々	
牛蒡	1/2本	サラダ油	大さじ2	
生姜	20g	白胡麻	大さじ1	



1. なまり節は骨と皮を除き手で細かく裂く。人参は皮を剥き3cm長さの細切りにする。牛蒡はささがきにして水に晒してから水気を絞る。生姜は皮を剥き千切りにする。
2. フライパンにサラダ油を入れ、1を加えて炒める。野菜がしんなりしたらAを加えて煮汁がなくなるまで煮詰める。
3. ご飯に2を加えて混ぜ合わせ、器に盛り胡麻を振る。

旬の食材「さつまいも」

ダイエットで敬遠する人もいるようですが、糖質とカロリーは米、小麦粉よりも低く、ビタミン、ミネラル、食物繊維が豊富なことや腹持ちが良いことから、過剰摂取に気を付ければ美容の味方といえる食材です。またビフィズス菌の働きを活性化させるヤラピン、皮部に含まれる強い抗酸化作用のポリフェノール等、多くの栄養素を含んだ秋の味覚です。

さつまいもとベーコンの こっくり煮

【材料】2人分

さつまいも	細いもの2本	} A
ベーコン	50g	
砂糖	大さじ1と1/2	
醤油、酒	各大さじ1	
白だし、オイスターソース	各小さじ1/2	
水	200ml	
サラダ油	小さじ1	



1. さつまいもはよく洗い、ピーラーを使って皮を縞目に剥く。縦半分になり3cm長さに切る。10分程水に晒して水気を切り、耐熱皿に並べラップをして600Wの電子レンジで2～3分加熱する。
2. ベーコンを3cm長さに切りサラダ油を入れた鍋でしんなりするまで炒める。さつまいもを加え全体に油を回したらAを加え、煮汁が2/3程度になるまでアクを取りながら煮込む。

さつまいもと人参のサラダ

【材料】2人分

さつまいも	100g	} A
人参	60g	
レーズン	大さじ2	
フレンチドレッシング	大さじ1と1/2	
マヨネーズ	大さじ1と1/2	
生クリーム	大さじ1	
塩、胡椒	少々	
砂糖	一つまみ	



1. さつまいもは皮を剥き1cm強の角切りにして水に10分程晒す。人参は皮を剥き細切りにする。
2. 鍋に湯を沸かし、水切りしたさつまいもを加え柔らかくなるまで茹でる。火を止める直前に人参を加え10秒程茹でる。ザルにあげ水気を切り、ボウルに移して熱いうちにドレッシングを和える。粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やす。
3. ボウルにAを合わせ、食べる直前に2とレーズンを加えて和える。

「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「五百万石」



2合(300g)入り 756円(税込)
原材料：米(新潟県産)

淡麗系のお酒を醸す五百万石は、ご飯に炊いてもきりっとした淡白な味わいが魅力です。クセがないため、どんな料理にも合わせやすい美味しい酒米です。



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/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。



株式会社アスクは持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。

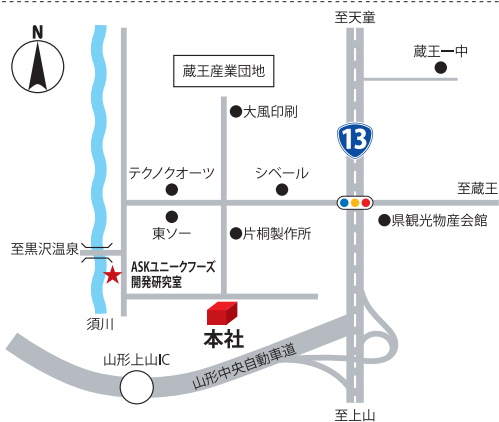
本社



ASKユニークフーズ開発研究室



FSSC22000・ISO22000認証



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

【東京支社】

〒105-0004 東京都港区新橋2丁目12-1
ランディック第3新橋ビル7F
TEL.03-6550-9951 FAX.03-6206-6785

うまい米にはワケがある Vol.25 2022-10

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.okomono-tawaragura-ask.jp/>