

うまい米には

ワケがある



春
2022.04



残雪の鳥海山と庄内平野

人と風土が育む山形の酒米

Ⅱ 幻の酒米よみがえる(2)

文・写真…谷藤 雄二

亀の尾を創選した阿部亀治翁と双壁を成した育種家が山形県西田川郡京田村(現鶴岡市)の工藤吉郎兵衛翁である。翁は大正4年、自分で育成した「敷島」に「のめり」という品種を交配「福坊主」を育成した。「福坊主」は、当時東北地方を席卷した国の試験場(陸羽支場)で育成した「陸羽132号」を相手にして、山形県と宮城県で栽培面積においてこれを凌駕した品種である。最大作付け時昭和14年全国で69,000haを超えた。

翁は「福坊主」に引き続いて酒米三部位とも呼ばれる「酒の華」、「京の華」、「國の華」を育成する。亀の尾が生まれて30数年後である。翁が酒造米品種に興味を持ったのは、居住した地が江戸時代から続いた酒造地である大山町(現鶴岡市)のすぐ近くであったことに関係すると思われる。

昭和2年、翁は「酒造米酒ノ華ノ来歴」と題する文を書いている*。「我が國の清酒中灘地方の酒は香気あり上品にして一般の嗜好に適するものなるを、思い斯かる良酒を得んにはその原料の選択が尤も大切なることを考へ、備前産の白玉、雄町、穀良都都の四種を取りよせられる。依つてこの四

種を当地に栽培せしに、いずれも晩熟にして我が地に適さざるものなりき。されば、当地に適応するものを作るには、人工雑種より外に良法なきを思い、そこで、翁は亀の尾に白玉を交配「亀白」を育成したが、栽培しにくい稲であったので、「亀白」にこれも翁が育成した「京錦1号」を交配し、大正10年「酒の華」を育成した。酒の華は酒米として優れた特性を持っていたので、庄内平野で酒造米として高く評価された。

しかし、翁はこれに満足せず、この酒の華にさらに兵庫県の酒造用品種である「新山田穂」を交配し、大正15年に「京の華」を育成した。新山田穂は酒米の代表品種である山田錦の母親であり、在来種の山田穂から純系淘汰法により兵庫県農事試験場により育成された品種である。京の華も、酒造米として名声を博し、庄内地方で112ha(昭和12年)に植えられたが、とくに福島県会津地方で多く作られ、会津米穀組合は翁に感謝状を贈ったほどであった。

この京の華をさらに改良しようとして、これに当時の新鋭品種「陸羽132号」を交配して昭和15年に「國の華」を育成した。翁81歳の時である。まさに、利害を超越した育種に対する情熱以外



何物でもない。かくして酒造米三部作はなつたのである。

翁が育成した酒米品種の交配親には備前白玉、新山田穂など大阪以西の品種が用いられている。西南暖地の品種は感光性が強いので、庄内地方の自然日長下では出穂が著しく遅れる。両親の出穂開花期が合わなければ交配はできない。そこで採用されたのが、短日処理法であった。翁の手記によれば「7月7日に稲株を鉢に移し同7日から8月3日まで、午後3時から翌日午前8時まで覆いをおぼせ暗くし、8月8日に開花」とある。8月8日より開花した西南暖地の品種は、十分交配に間に合ったのである。翁は昭和9年にも雄町と京の華を短日処理法によって交配している。

酒米三部作は激しくなってくる戦争と運命を共にする。国の華は酒造米としての真価を発揮する舞台もないまま姿を消す。今、この農業試験場の品種保存リストの中にも国の華の名



吉郎兵衛翁育成の「京の華、酒の華」(アスク試験田)

前はない。京の華は戦後も会津地方で10年ほど奨励品種に選ばれていたが、多肥多収の米づくりの中ですっかり姿を消す。

京の華が幻の酒米として復活したのが昭和59年である。会津若松市で辰泉酒造を経営する酒造家新城新次氏が、昔、会津で作られた幻の酒造米京の華を、福島県農業試験場の品種保存から少量もらい受け、それを増殖したという。収穫間近の様子を河北新報は「酒どころ会津で、かつて会津銘酒としてもてはやされた京の華が姿を消してから約30年。この幻の酒米が会津若松市内の酒造家の執念で再び栽培され、今秋には収穫、待望の酒造りが始まる」と伝えていた。庄内地方で生まれる育った京の華が幾星霜を経て会津地方でよみがえったのである。品種改良の生をかけ、多くの品種を育成し永眠した農民育種家にとって望外の喜びであつたに違いない。

※菅洋庄内における水稲民間育種の研究より



河北新報(1984.9.22)より引用

菜花の春色ご飯

桜海老を炊き込んだピンク色のご飯に、菜花の鮮やかな緑が映える春のご飯です。

【材料】4人分

米	2合	酒	大さじ2	} A
菜花	100g	薄口醤油	小さじ1	
桜海老(乾燥)	10g	白だし	小さじ1	
昆布	5cm角	塩	小さじ1/2	
		しらす	40g	



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。昆布を入れてそのまま30分～1時間置く。
2. 1にAを加える。2合の水位線になるまで水を足してひと混ぜし、桜海老を加え普通に炊飯する。
3. 菜花は茹でて冷水に取り、水気を絞って3cm長さに切る。塩少々(記載外)を振って和える。
4. 2が炊けたら昆布を取り除き、しらすと菜花を加えて軽く混ぜる。

鶏とクレソンのアジアライス

ぼん酢ベースのタレでさっぱりいただく、サラダ感覚のエスニックご飯です。

【材料】4人分

米	2合	玉ねぎ	1/4 個分
鶏もも肉	400 g	ぼん酢	大さじ6
酒	大さじ2	醤油	小さじ1/2
塩	小さじ1/2	砂糖	小さじ1と1/2
鶏ガラスープの素	小さじ2	胡麻油	大さじ1と1/2
生姜薄切り	2枚	白胡麻	大さじ1
クレソン	60g	レモン	



1. 米は研いで炊飯器に入れ、2合の水位線まで水を張り30分から1時間置く。
2. 鶏は余計な脂を取り除き、所々フォークで刺す。両面に軽く塩、胡椒(記載外)を振る。
3. 1にAを加えてひと混ぜし、鶏と生姜を載せて普通に炊飯する。
4. クレソンを3~4cm長さに切る。玉ねぎは薄くスライスし、水に晒して絞る。
5. 3が炊けたら鶏と生姜を取り出し、鶏を一口大に切る。器にご飯を盛り付け、4と鶏を載せてレモンを添え、合わせたBをかける。

旬の食材「菜花」

断トツの栄養価です。ビタミンCの含有量は野菜の中でもトップクラス。ミネラル、食物繊維も豊富です。苦み成分のイソチアネートは強力な抗酸化作用を持ち、免疫力を高め、抗ガン作用に期待が持てます。小さな蕾と可憐な花からは想像もできない、飛び抜けたパワーを備え持った春の緑黄色野菜です。



菜花の塩糀漬け

【材料】2人分

菜花	100g
塩糀	大さじ2
ガーゼ	30cm角



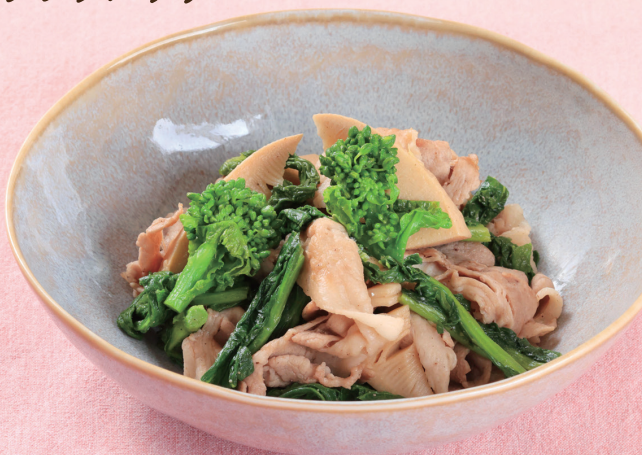
万能調味料「塩糀」
200g 428円(税込)

1. 菜花は茹でて冷水に取り、水気を絞って8cm長さに切る。広げたガーゼの上に重ならないように並べて包む。大さじ1ずつの塩糀を両面に塗り、ラップで包んで冷蔵庫で2時間以上置く。半日以上置く場合は、塩糀の分量を半分に減らす。
2. 1をガーゼから取り出し軽く水気を絞り、半分の長さに切る。

菜花とたけのこと豚肉のシンプルソテー

【材料】2人分

菜花	100g
たけのこ	40g
豚しゃぶしゃぶ用肉	100g
サラダ油	小さじ2
塩、胡椒	適宜
醤油	小さじ1/2



1. 菜花は茹でて冷水に取り、水気を絞って4cm長さに切る。たけのこは薄切りにする。
2. 1と豚肉をサラダ油で炒めて塩、胡椒で調味する。最後に醤油を回しかけて混ぜる。

「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「雄町」



2合(300g)入り 820円(税込)
原材料：米(岡山県産)

現在の酒米のルーツとなる古い歴史を持つ品種です。「酒米の大御所」と呼ばれています。淡白な味わいながらもしっかりとした風味を持ち、どんな料理とも相性の良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

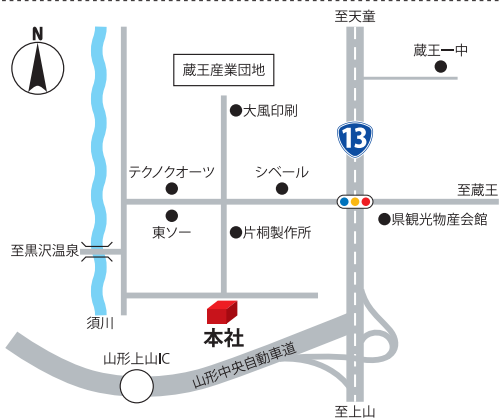


(左から)山田錦/ASK愛山/雄町/美山錦/五百万石
各2合(300g)入り 756~950円(税込)



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。



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.23 2022-04

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/>