



石原坂トンネルを抜け中町に入ると
白壁づくりの塔が
中町が「山田錦発祥の里」であることを教えてくれる

幻の名は 勢三郎からつけられた

山田勢三郎翁は、天保十四年、中町東安田に生まれました。山田家は広い小作地を持ち、毎年二千俵もの小作米を収穫するかたわら、当時中町で有名だった安田米もつくり、酒造家に販売していました。

山田家の米は評判がよく、「山田の安田か、安田の山田か」と賞されるほどでした。明治十年頃のある日偶然に芽を出した稲穂は、酒造家からさらに賞されるものでした。この稲穂に、山田家の姓を取り「山田穂」と名づけました。「山田穂」は酒づくりに最適な反面、茎が長く風雨に弱いため米づくりには大変苦

酒米の王様は 米への情熱が育てる

労しました。県の農業試験場で茎の短い「短稈渡船」とかけ合わせるなど改良を重ねた結果、奨励品種に認められる「山田錦」が生まれました。

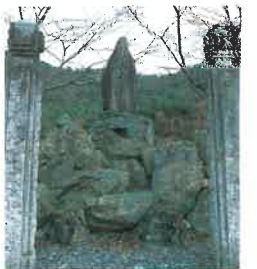
このように、山田勢三郎翁が育てた「山田穂」と、「短稈渡船」から誕生した山田錦でしたが、米粒の大きさと稲穂の高さのため、倒伏や水害、虫害などにより育成がたいへん難しく、全国でも生産量が少ない幻の米でした。その米を中町がここまで育成できたのは、粘土質の土壌、少ない雨量、昼夜の気温差など、育成するのに適した風土であったことも大きな要因でした。しかし何より、「八十八」といわれるほどの手間ひまをかけて、「粒」粒を育てあげた農家の人たちの努力が、現在の山田錦を支えているのです。

この米への情熱を受け継ぐように酒づくりが行われ、酒好きをうならせる美酒がつくりだされます。

米粒ひとつ、酒一滴には、受け継がれてきたものがぎゅっりと込められているのです。



幻の米・山田錦の生みの親・山田勢三郎翁
今も愛され続ける酒米は幻の米といわれてきた
その米をここまで育てあげたのがこの先達なのだ



しょうとくひ 頌徳碑～山田勢三郎翁の碑

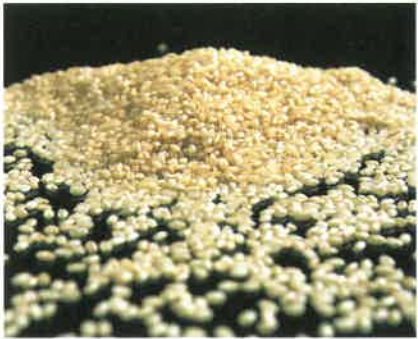
このまちを代表する米をつくりだした先人
いうまでもなく計り知れないほど大きなその功績は
翁を称えたこの碑にもあらわれている

もう二歩中へ② 山田錦を生んだ先人 山田勢三郎翁

ここまでおいしい酒をつくりだすもとなる酒米が誕生するには
いくつもの偶然と奇跡の重なりとともに
先人たちの熱い思いとたゆまぬ努力を必要とした



石原坂トンネル公園にある山田錦のモニュメント。
稲穂が深く頭をたれた姿と、
中町の頭文字「n」をデザインしたもの。



山田錦の粒

粒の大きさは最大級を誇り
大幅精白をしても
心白が壊れない
酒づくりに好条件を備えた
最高の酒米



山田錦が産み出す 食文化 地産地消 安心 安全

米づくりへの愛情と
酒づくりへの情熱が出会う

酒

は米と水という自然の恵みに、微生物の働きによる自然の力が加わって生まれます。寒の水と小さな真珠のような心白が、杜氏の伝統の技を得て、芳醇な香りの日本酒に生まれ変わります。

中町の山田錦は、契約栽培によって、石川金沢、神戸灘、京都伏見などの歴史ある酒蔵に届けられ、一粒一粒が大切に磨かれています。食の安全・安心を考え、土づくりから取り組んできたこだわりの山田錦と、酒づくりにかける職人魂の出会いが、日本の食文化に深みを与えている日本酒を産み出しています。



山田錦がつくりだす酒

長期熟成に耐えられるのは山田錦しかない。
味の奥行き、なめらかさ、香味、すべてが本物。



加藤登紀子さんのオリジナルブランド酒

登紀子さんの田んぼで収穫した山田錦で作られている。
10月1日の日本酒の日コンサートから限定販売される。



山田錦の新しいカタチ

旨い酒を生みだす米は
甘いまんじゅうもつくる

全

国にも名の通った酒米・山田錦は、古くから中町の特産です。まちのこういった資源をいかして、中町ブランドとしてまちの顔となる商品の数々をつくりだしています。

ふるさと工房夢蔵のスタッフが、何度も試作を重ねて開発した「播州歌舞伎まんじゅう」もそのひとつ。山田錦大吟醸の酒粕を入れた皮で、手づくりのあんを包み、表面には播州歌舞伎の隈取りを焼印しています。ふるさと工房夢蔵で販売され、すでに人気商品となっています。



あま酒

山田錦の粕を使い、自然発酵させた
とてもまろやかな甘酒です。

播州歌舞伎まんじゅう

みんなに好かれるおいしさ

商品化を果たしたスタッフの自信作である
新商品「播州歌舞伎まんじゅう」。名物・
山田錦を使っているだけでなく、その名
のとおりに、伝統の播州歌舞伎の要素も取り
入れられています。



山田錦クッキー

焙煎した山田錦の粉を使い、
中町の特産である黒大豆をのせて
焼き上げた、香ばしいクッキーです。



米糀

山田錦入りの糀です。
甘酒のほか、漬物にも使います。

酒漫 山田錦

地酒の香りとあんがたっぷり
人気の酒まんじゅうです。

地酒ゼリー「山田錦」

地元の酒米「山田錦」で造った
お酒のゼリーです。

