

山田錦の北限栽培にかけた夢は、 地元の米、水、技で日本酒を醸すことでした。

三十二年前、私（山本秀一）たちが永田農法で最初に栽培したのは、コシヒカリではなくて、酒米の山田錦でした。私たちが「先生の農法で山田錦をつくってみたい」と相談すると、故・永田照喜治先生は「ほう」と、やや驚きつつも嬉しげな表情を浮かべたと記憶しています。

当時、山田錦は、その発祥地である兵庫県よかわの吉川町（現・三木市）を中心とする地域でのみ生産されていて、灘五郷（灘一帯の酒造地）以外の酒蔵は、滅

多に入手できませんでした。しかもそれまで、寒冷地では栽培不可能と考えられていたのです。

しかし、吉川は杜氏の故郷。「酒米の王」とまで言われる品種をつくりたいではありませんか。それを原料に地元の水と伝統の技で酒を生産したいと願ったのです。それは吉川の町おこしにも一役買ってくれそうです。

永田先生の返事は「やってごらんさい」のひと言。栽培が軌道に乗ることを見通し

ていたのか、あるいは「面白い人間がいるから、応援してみよう」と思ってくれたのかもしれません。

山田錦・北限の栽培

山田錦は、酒づくりには最適です。醸造しやすく、味に気品があり、数々の銘酒を生んできました。しかし、農家にとっては曲者です。晩生種で、背丈が伸び過ぎて収穫前に倒伏しがちであること、穂が長く脱粒しやすいことなど、



永田農法栽培山田錦

あれは無念でした。今でも忘れられません。

さて、その十年後。「これ、本当に山田錦ですか」

私たちの棚田を見て、驚き、疑いの声を上げたのは兵庫県吉川町よかわからやってきた山田錦生産の指導員たちでした。酒蔵「よしかわ杜氏の郷」設立時に開催された「日本酒シンポジウム」の参加者です。案内した時のことです。兵庫の山田錦は背丈が一・二メートル近くになるのに、目の前の稲は一メートル足らず。長い穂が美

野武士顔でも、 気品のある酒に

しく完熟し、収穫直前でも直立している姿を見て、「どのように栽培したのか」と首をかしげています。一流産地の人々が感心する様子を見ながら、私は心の中で「ここまでできた」と快哉を叫んだものです。

「よしかわ杜氏の郷」初代杜氏の富岡武二さんは、私たちの山田錦を、「野武士のような面構えだ」と言っていました。「ふつうは貴族のような米づらなのに……」と。その野武士顔の酒米



「よしかわ杜氏の郷」初代杜氏の富岡武二さんは、私たちの山田錦を、「野武士のような面構えだ」と言っていました。「ふつうは貴族のような米づらなのに……」と。その野武士顔の酒米

生産者泣かせの欠点はいろいろ。原種に近くて、生育が安定しない、暴れやすい米でもありました。最初に栽培を始めたのは大賀地区の中村昭一さんと私です。「北限での栽培に挑戦だ」と意気込んだものの、一作目は失敗でした。十一月三日に霰あられが降り、収穫前の籾が見事なまでにボロボロと落ちてしまったのです。



集落をつなぐ雪道

よしかわ便り

たなだ

No.69
2
2021

雪壁の道

深夜、除雪車がつくった道が、暮らしを支える。

雪壁は、まだ、日毎に高くなるばかり……。

それが溶けて消える春を待ちながら、キシキシと道を歩く。

今月の健康米づくり
雪の中の暮らしには慣れて
いる私たちですが、今年には参
りました。降雪ぶりが尋常で
はありません。たびたび暴風
雪に襲われ、短時間に一メー
トルもの雪が積もる日がしば
しば……。除雪作業が間に合
わないのです。ハウスがつぶ
されて、白菜やきゃべつの収
穫を諦めた農家が何軒も出現
しました。人家にも被害が出
ています。山間部の家々は、
四方を雪の壁に囲まれている
ような状態。しかも壁の高さ
はゆに三メートルはあるで
しょう。
早く春になれば、そんな気持
ちです。気象庁の季節予報に
よれば、二〜四月の気温は高
めになるとのこと。予報が当
たり、春の農作業が予定どお
り始められることに期待して
います。

は、酒造してみると溶けや
すくて扱いやすいそうで
す。出来上がった吟醸酒は
気品があつて、切れがよく、
香りも申し分ありませんで
した。
ところで私たちの山田錦、
最大の特徴は、表面を削ら
なくても、雑味がないこと
にあります。これは、無肥
料栽培米の突出した個性で
す。富岡杜氏は、この個性
を生かして、精米歩合九割
という大胆な純米酒づくり
にも挑戦してくれました。
削ることを競い合うような、
昨今の酒造の潮流に一石を
投じる酒です。吉川でしか
生まれない日本酒ができて、
山田錦栽培を始めた時の夢

がかないました。
さて、話を過去に戻しま
しょう。山田錦で永田農法
の手応えを感じた私たちは、
その後、コシヒカリや酒米・
五百万石の田んぼも栽培法
を変えていきました。仲間
も増え、永田米研究会が発
足。協力しながら研鑽を重
ねています。また、健康俱
楽部との強い絆も生まれま
した。吉川のことを「うまい
米ができる町だ」と、覚え
てくれた方もいるのでは
ないでしょうか。ありがたい
ことです。
すべての始まりは山田錦
でした。
【話／山本秀二】



【販売品のご案内】 米よし、水よし、技あり逸品 「健康の酒粕」

杜氏の郷の寒仕込み。永田農
法の酒米（山田錦）で醸した酒
の醪を搾る
時に生まれ
る酒粕を販
売します。
香りが芳醇
で旨みが豊
かな絶品で
す。粕漬けや
粕汁だけでなく、味噌汁や煮物
の旨みを高める調味料としても
大活躍。さらに、健康効果が期
待できる万能食品です。冷凍保
存できるので、多めのご購入をお
すすめします。



- 内容量…1袋500g
- 価格…864円（税込）
- お届けと送料…3月のお米に同梱
します。送料はかかりません。
（別送の場合は送料1100円）
- 申込締切…3月5日（金）



文明人が見失っていた、おいしさと栄養価。
健康倶楽部
http://kensai.co.jp/

発行／株式会社健康 〒151-0061 東京都渋谷区初台 1-47-1
小田急西新宿ビル TEL 0120-201-371
編集／永田米研究会 新潟県上越市吉川区