地域発 企業発

コメどころ新潟 酒米拡大

大吟醸酒「獺祭」輸出急増受け

コメどころの新潟県で、人気の純米大吟醸酒「獺祭（だっさい）」の原料となる酒米の刈り入れがほぼ終わった。ごはん用としてブランド力のある新潟コシヒカリから、寒い地域での栽培が難しいとされる山田錦へ。主食用コメの価格が下がるなか、今年産から農家が酒米をつくりやすい制度に変わったことも、後押ししている。

新規参入の農家続々

コシヒカリの稲刈りがおわり、土が見える田んぼが広がる新潟市秋葉区。その一角に、まだ穂がたれている山田錦の水田があった。

専業農家の阿部信行さん（56）は実った穂を見ながら、「収穫量はやや少ないが、なんとかできた」と、満足げだ。来年の目標は、4㌶を作付けした今年の2倍つくることだ。

専門家を招いての勉強会を何度もやったという、見附市の岩渕忠男さん（67）も「夏に低温が続いたが、もみもきれいで身がしっかりしている。来年以降も新潟でつくっていけるのでは」と胸をなで下ろす。

山田錦は、酒米で最も代表的な銘柄。7～8割が兵庫県で生産され、新潟での実績はほんのわずかだ。

今年は、県内の43の農家や法人などが参加する「新潟山田錦栽培会」が50㌶ほど作付けした。背が高く倒れやすいため、あえて肥料を少なめにして伸びを抑えた。収穫は、目標の4千俵（1俵60キロ）に届かない3千俵程度とみられるが、寒さに弱いとされる品種でも、一定の品質は確保できそうという。

作付けのきっかけは、「獺祭」の販売や輸出が急増し、蔵元の旭酒造（山口県岩国市）で原料の山田錦が足りなくなったこと。今年は前年の5倍の20万俵（1俵は60キロ）を集めるため、新潟のほか、栃木、茨城、奈良でも獺祭向けの山田錦の生産が始まった。

「減反」枠外が追い風

契約内容は公開していないが、新潟での1俵あたりの買い取り価格は主食用より数千円高い。需要があって高く売れるから、コメをやめて麦や大豆をつくった場合にもらえるような補助金はないが、意欲ある農家にとっては手応えがある。

政府は2020年までに、日本酒などコメと関連のある商品の輸出を、13年の150億円から600億円にしたい考え。なかでも日本酒の輸出額は13年に105億円で、和食ブームに押される形で初めて100億円を超えた勢いがある。

こうした事情も背景に、政府は14年産米から、これまで生産調整（減反）の枠で自由につくれなかった酒米を、条件付きで減反の枠外とした。一方、新潟コシヒカリは1990年代半ばのピーク時の半額以下の価格になっている。

ただ、山田錦がコシヒカリと並ぶ新潟の主力銘柄になるには、課題もある。旭酒造は山田錦の確保のため、さらに滋賀、徳島、鳥取、熊本、大分の各県の農家にも生産の協力を呼びかけている。産地が広がれば一転して、供給過剰になるおそれもある。

新潟では、8月末に水田向けの給水が止まったあと、山田錦を刈り入れする10月までの水の確保も考える必要がある。県内には「越淡麗」という独自の酒米があり、生産を進めてきた地元関係者の一部には反感も強い。

（編集委員・小山田研慈）

左育った「山田錦」をチェックする岩渕忠男さん（左）＝9日、新潟県見附市
右旭酒造の「獺祭　純米大吟醸　磨き二割三分」（旭酒造提供）

訂正　21日付「地域発企業発　コメどころ新潟　酒米拡大」の記事で、旭酒造が「獺祭（だっさい）」の原料の山田錦を「今年は前年の5倍の20万俵（1俵は60キロ）を集める」とあるのは、「今年は前年の2倍の8万俵を集める」の誤りでした。訂正します。