



グレードアップ

兵庫県産

山田錦



気候、地形、地質に恵まれた兵庫県では、酒米の王者・兵庫県産「山田錦」の他にも、「五百万石」、「兵庫北錦」、「フクノハナ」、「兵庫夢錦」などの良質の酒米を生産しています。

詳しくはJA全農兵庫のホームページへ <http://ja-myhyogo.com/>

「ほんまもん兵庫県産山田錦」PR試飲会を開催!

ほんまもん山田錦需要拡大協議会（JAグループ兵庫）主催により、東京で「ほんまもん兵庫県産山田錦プレミアム日本酒BAR2014」を開催。多くの来場者に、兵庫県産山田錦で作った日本酒を試飲していただき、その特性をPRしました。売上は全額、日本赤十字社を通じて東日本大震災の被災者へお届けしました。



JAグループ兵庫

JA全農兵庫 JA兵庫六甲 JAみのり JA兵庫みらい 兵庫県酒米振興会 (兵庫県・JAグループ兵庫)

グレードアップ兵庫県産山田錦

JAグループ兵庫が「ほんまもん兵庫県産山田錦」をさらに品質向上!

これまで以上に全国の酒造会社様に評価いただくため、JAグループ兵庫では兵庫県産 山田錦の品質をさらに向上させる取り組みをはじめました。それが、「グレードアップ兵庫県産山田錦」です。それは、酒づくりへの品質だけでなく、今の時代に応える“安全・安心”の向上への取り組みでもあります。



グレードアップ.1

ふるい目2.05mm調製!

JAグループ兵庫が取扱う全産地において、生産者が調製時に使う動力米選機のふるい目を、従来の2.00mmから2.05mmに変更し、統一しました。これにより山田錦の粒張り・粒ぞろいが良くなり、酒造りに大きなメリットとなります。



メリット① 精米品質の向上

- 碎米等が減少し、精米歩留まりが良くなる。
- 真精米歩合が良くなり、無効精米歩合が低下。
- 未熟粒などの混入を防ぎ、品質を向上。

メリット② 吸水の安定

- 良好な吸水により蒸米が安定。
- 精米の粒ぞろいが良くなることで、浸漬時の吸水率が安定。

メリット③ 製麴の安定

- 安定した製麴が得られる。
- もろみでの溶解が安定し、発酵管理がしやすくなります。

グレードアップ.2

上位等級比率がアップ!

山田錦の出荷上位県において、兵庫県、特にJAグループ兵庫が取扱う山田錦の上位等級の比率は、「グレードアップ兵庫県産山田錦」の取り組みを開始した平成23年から上昇し、他県を上回っています。

年産	20年	21年	22年	23年	24年	25年	26年 (3月)
兵庫県	77%	66%	15%	61%	70%	68%	75.6%
内 JAグループ兵庫	82%	69%	12%	75%	83%	83%	91.0%
栃木県	0%	0%	0%	17%	0%	0%	0%
新潟県	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%
三重県	57%	30%	62%	65%	75%	66%	54.6%
滋賀県	3%	4%	0%	0%	2%	0%	5%
岡山県	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0.2%
山口県	19%	7%	9%	21%	27%	6%	59.7%
徳島県	2%	77%	73%	73%	83%	71%	79.7%
福岡県	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%

農水省HPの「農水省の農産物検査結果」を引用しています。

グレードアップ兵庫県産山田錦の証

玄米用紙袋に
太鼓判を意味する二重丸!

意匠登録No.1435678



グレードアップ兵庫県産山田錦の証

契約田にのぼり旗を
設置してPR!



酒米生産量 日本一!

兵庫県産の酒造好適米の生産量は全国の約3割を占め、日本一を誇っています。(平成25年産)

山田錦の7割以上は 兵庫県産!

兵庫県は全国で生産される山田錦の約70%以上ものシェアを誇り、全国の500社を超える酒造会社様へお届けしています。

金賞受賞酒の 約9割!

全国新酒鑑評会で金賞を受賞する酒のうち、実に約9割が山田錦を使った酒なのです。

拡大支援事業で PR!

兵庫県とJAグループ兵庫は、「ほんまもん兵庫県産山田錦」をさらに広めていくための取り組みを行っています。

80年を迎える「ほんまもん兵庫県産山田錦」

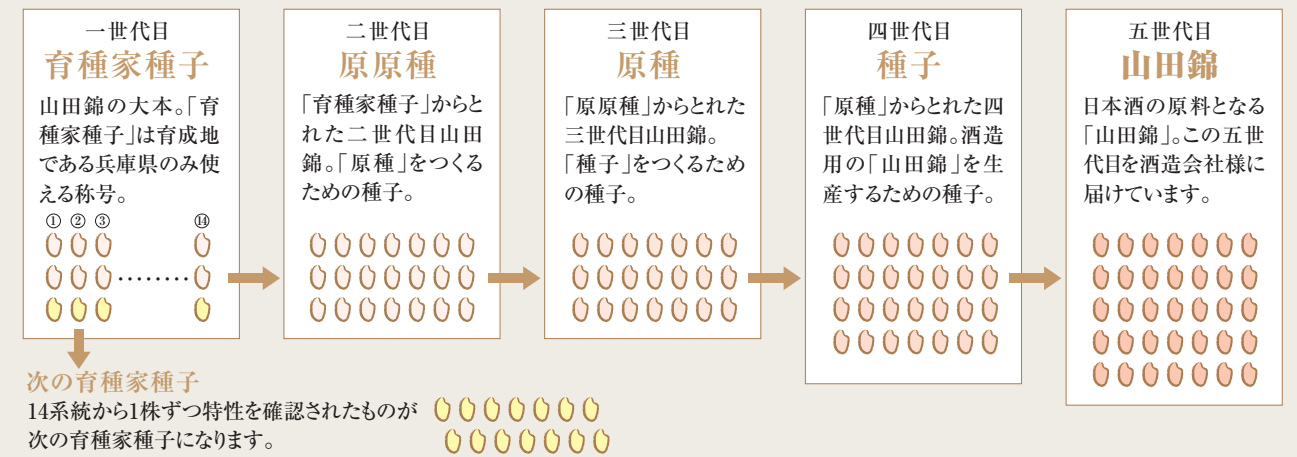
JAグループ兵庫が安全・安心・高品質を約束する酒米の王者・山田錦

気候、地形、土壤に恵まれた兵庫の地で生まれ、酒米づくりへの情熱と誇りにあふれる生産者の手で育てられた山田錦。他を圧倒する酒米としての性質は全国の酒造家様や杜氏様に認められ、昔から「兵庫県産 山田錦」は別格とされてきました。これからも皆様へ最高の品質をお届けするために、JAグループ兵庫の山田錦を「ほんまもん兵庫県産山田錦」として、その特性を守りつづけています。

「ほんまもん兵庫県産山田錦」の3条件

1. 種子更新

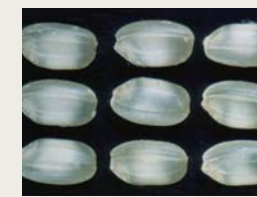
兵庫県の厳格な審査を受けた種子を使用し、山田錦本来の特性を守り続けています。



2. 人と歴史

生産者と酒造会社様の努力と絆の歴史が「ほんまもん兵庫県産山田錦」を作ってきました。

1928年(昭和3年)
兵庫県立農林水産技術総合センター
酒米試験地を開設
日本で唯一の酒米専門研究機関であり山田錦の誕生地。



1936年(昭和11年)
山田錦が誕生
山田錦の良質安定生産に取り組む生産者と、その特性を活かしながら銘酒造りに挑む酒造会社様の両者により、山田錦の歴史がはじまりました。



1950年(昭和25年)
兵庫県酒米振興会が発足
酒米の生産振興とともに、酒造会社様への販売促進に取組んでいます。



3. 適地適作

極上の酒米を育てるのに最も適した気候・地形・土壤のベストな条件が揃っています。

気候

瀬戸内海式気候のため、温暖で日照時間が長く降水量は少なめ。それでいて、六甲山系が暖かい空気をさえぎるため登熟期間の夜温が低く、日較差が10℃を超えるなど、酒米生産に適した気候条件により稲の実りが良くなります。

地形

標高50~150mの山麓や東西にのびた谷あいに段々に広がる産地は良質の酒米を育む絶好の気候条件を生み出しています。

地質・土壤

神戸・大阪層群と呼ばれる地層で、微粒の粘土質の土壤は水分や養分の保持力が高く、根が深くまで伸長できるため作物の生育に適しています。