



酒米の王様

山田錦を知ろう

◆ 山田錦の歴史

大正12年に県立農事試験場(明石市)で、優良な酒米「山田穂」を母、草丈の短い「短稈渡船」を父として交配しました。昭和3年に、現在の酒米試験地(加東市)で、産地での適応性試験や、良質で栽培しやすい品種になるよう改良を重ね、昭和11年に「山田錦」と命名されました。

◆ 北播磨は山田錦の生産量全国一位

県で生産する「山田錦」の生産量は2万439ト(令和元年)、全国の約60%を占めています。中でも北播磨地域の土壌や気候は、「山田錦」の栽培に適していて、県内の約85%を生産するなど全国一の生産量です。また、北播磨地域内の酒蔵をはじめ、県内各地の酒蔵で清酒が生産されており、その生産量も全国一位を誇っています。

◆ 山田錦を使った特産加工品

「山田錦」は日本酒だけでなくその米粉を活用したパンやケーキ、みそ、黒酢など、さまざまな特産加工品の原料にもなっています。

日本酒の主原料である米(酒米)は、国内で約100種類ほど栽培されています。中でも北播磨の酒米「山田錦」は品質・生産量ともに日本一であり、北播磨地域を代表する特産物です。地域の宝「山田錦」について理解を深めましょう。

☎加東農林振興事務所 ☎0795(42)9418 ☎0795(42)7232

◆ 最高峰の酒米の特長

日本酒は米の外側を削り落とし、白いでんぷん質の心白という米の中心部分だけで造ると雑味の少ないおいしい日本酒となります。「山田錦」は、心白が良質で大きく、蔵元が求める酒米の特長が全てそろっている酒米の王様です。

良質な酒米の特長

- ① 大粒であること
- ② 粒の中心に白いでんぷん質の心白があること
- ③ タンパク質や脂肪が少ないこと
- ④ 粒張り、粒ぞろいが良いこと



コシヒカリ玄米(左)に比べて心白が大きい山田錦(右)

山田錦のPR拠点 酒米研究交流館



昨年4月に開設した酒米研究交流館(加東市)は、県産酒米の需要拡大のための研究PR拠点であり、酒造メーカーとの共同研究や栽培技術の研修などを行っています。酒造関係者や小・中学生、高校生、大学生などの見学、研修を中心に、「山田錦」をはじめ県産酒米の貴重な資料を展示しています。

☎加東市沢部591-1 ※見学を希望する場合は要予約 ☎0795(42)1036

◆ インフォメーション イベント等は延期・中止の場合があります

東播磨地域都市計画区域マスタープラン等の変更に係る都市計画案の縦覧について

都市計画区域の整備、開発および保全の方針(都市計画区域マスタープラン)、区域区分、都市再開発の方針、住宅市街地の開発整備の方針、防災街区整備方針の変更についての都市計画案を縦覧します。縦覧期間中に意見書を提出することができます ☎1月13日☎~27日☎ 県都市計画課、関係市町都市計画担当課 ☎意見書は12月22日☎(必着)までに郵送、持参で県都市計画課 ☎650-8567 神戸市中央区下山手通5-10-1 ☎078(362)3578 ☎078(362)4453

兵庫県 都市計画

12月1日は「世界エイズデー」です

国内では、新たにHIVに感染したり、感染に気づかずエイズを発症したりした人が1年間に1,200人程度報告されています。HIVに感染しても、早期発見、早期治療によってエイズの発症を防ぐことができ、今までと同じように社会生活を送ることが期待できます。加東健康福祉事務所では、HIV抗体検査を実施しています。感染の不安がある場合は、大切な人のためにもHIV抗体検査を受けましょう ☎毎月第1・3木曜 ※要予約 ☎加東健康福祉事務所健康管理課 ☎0795(42)9436 ☎0795(42)6228

「ハートにぐっと北播磨もっともっと応援キャンペーン」実施中

新型コロナウイルス感染症により消費が低迷している中、北播磨地域の店舗や事業所を応援する「ハートにぐっと北播磨もっともっと応援キャンペーン」を実施しています。対象店舗で商品を購入または食事をして応募してください。抽選で22人に賞品をプレゼントします。



賞品の一例



◆締め切り 12月31日☎ 同キャンペーン係 ☎0795(42)9447 ☎0795(42)7535