

山形の酒米

雪女神

ゆきめがみ



山形県産酒米の開発

山形県産米100%で世界に誇れる高級な日本酒を製造するべく、平成27年に開発された酒米が「雪女神」だ。酒米の王様である山田錦は山形の気候に適さず、それに負けない県産の酒米を作るため「出羽燦々^{てわさんざん}」、「出羽の里」を開発し、「雪女神」の開発までに要した年数は30年にわたる。

県と酒米の生産者、酒蔵が協力し開発された雪女神は、茎が短いため倒れにくく、大粒でタンパク質含有量が少ない大吟醸向けの品種だ。

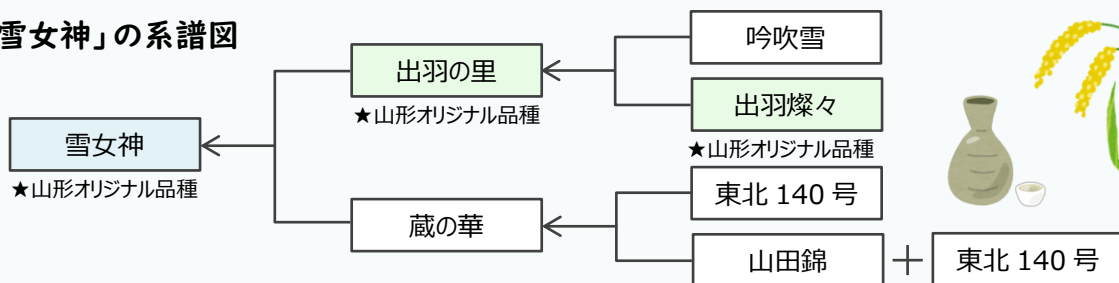
GI「山形」指定

山形県は平成28年に日本酒におけるGI「山形」の指定を受けた。「GI」とは、気候・風土・土壌や伝統的な生産方法などの産地の特性を、品質や社会的な評価と結びつけて保護する「地理的表示保護制度」のことを指す。日本酒分野での指定は、都道府県単位では山形が全国初となった。



雪国である山形の各山系からの豊富な雪解け水と、酒米作りに適した環境、官・民・地域一体となった人材育成と醸造技術向上の取組みが「GI」指定に結びついたのだ。

「雪女神」の系譜図



生産者にインタビュー



高島町酒米研究会 会長
志賀 良弘 さん(高島町)

🔪 酒米生産のきっかけは？

もともとは食用米とぶどうを生産しており、閑散期となる冬に町内の米鶴酒造で働いていました。18歳の頃から日本酒造りに携わり、しだいに日本酒の原料である酒米に関心を持つようになり、酒米生産を始めました。

酒米作りから酒造りまで手掛けるなかで、^{くろひと}蔵人[※]の経験から「この酒米はこんなお酒に向くのではないかと、原料と製品の双方から日本酒造りを考えるようになりました。そうして自分で育てた酒米を自分で醸造し、狙い通りにうまくハマった日本酒ができたときはとても嬉しかったですね。

現在は酒造りを卒業し、酒米の生産と研究に力を注いでいます。

※ 杜氏(とうじ:酒造りの最高責任者)のもとで酒造りに携わる職人のこと

志賀さんのプロフィール

「雪女神」栽培の第一人者であり、毎年開催される酒米コンクールでは美山錦・出羽の里・雪女神それぞれの部門で受賞歴を持つ。食用米としても普及している品種である「亀の尾」の変異種を選抜し、「亀粹」として日本で初めて個人での酒米品種登録を行った。

🔪 山形県醸造会の活動について

山形県内には現在49の酒蔵があり、それぞれが特色のある日本酒を製造しています。以前、杜氏は都度の契約で複数の酒蔵で酒造りをしていたため、技術が杜氏に依存し酒蔵に残らないという課題がありました。そのため、蔵人の醸造技術の向上を目的に山形県醸造会が発足しました。

私の所属する醸造会の酒米研究班では、農家がどのような環境で米を育てているのか、視察を行いながら勉強しています。また、酒米の生産者も酒蔵も技術を隠さず共有しており、ライバルより仲間という意識で日本酒造りに励んでいます。



志賀さんが酒米を育てる高島町二井宿の棚田

オール山形産の「至極の一本」

山形讚香

さんが

山形県産吟醸酒のイメージ向上のため、昭和60年に山形県酒造組合が発売を始めたのが「山形讚香」だ。

令和4年にリニューアルした山形讚香は、酒米コンテストで受賞した雪女神だけを使用し、品評会で上位に選ばれた酒蔵が醸造するという、最高峰を目指す日本酒となっている。なお、酒蔵は選出された年から3年間は再選出されないという規則があるため、毎年違う酒蔵の山形讚香を味わうことができる。

今年4月に霞城セントラル1階のやまがた観光情報センター内に新設された試飲コーナー「やまがた酒巡りChetto」では、常時42種類の日本酒とワインが試飲できる。山形讚香も試飲できるので、お試しあれ。



県内の各酒蔵の情報は
山形県酒造組合 HP から