

# 国立国会図書館

## 酒米の生産をめぐる状況

調査と情報—ISSUE BRIEF— NUMBER 880 (2015. 11. 10.)

はじめに

### I 清酒の原料としての米

- 1 清酒の原料米について
- 2 酒米について

### II 酒米をめぐる環境変化

- 1 清酒需要の変化
- 2 酒米の増産を後押しする制度運用の見直し
- 3 全国各地の自治体等における取組活性化

### III 産地における酒米生産の動向

- 1 兵庫県における酒米生産  
—山田錦を中心に—
- 2 京都府におけるオリジナル酒米品種の生産振興

おわりに

- 近年、高級清酒の需要の高まりや清酒輸出の拡大、酒米の増産を後押しする制度運用の見直し等、酒米をめぐる環境に変化が生じており、全国の自治体等においても酒米生産への支援等を強化する動きが見られる。
- 全国最大の酒米産地である兵庫県では、高級清酒の製造に適した酒米として評価が高い山田錦を中心に、県内の関係機関が一体となって、酒米の増産や品質向上の取組を行っている。また、京都府では、酒米や清酒のブランド化等をとおして、府オリジナル酒米品種の産地育成に向けた取組を積極的に展開している。
- 酒米の需給は清酒市場の動向に左右される。酒米の産地を今後も維持していくためには、輸出促進も含め、清酒需要の維持・拡大に向けた取組を進めることが不可欠であろう。

国立国会図書館

調査及び立法考査局農林環境課

さいとう まいこ  
(齊藤 真生子)

第 8 8 0 号

## はじめに

酒米は、一般の主食用米とは異なり、清酒の原料米として酒造りに適した性質を備えた品種で、酒造業者の需要に応じて生産が行われる。そのため、長期にわたる清酒需要の減退とともに、酒米の生産も縮小傾向にあった。しかし、近年、高級清酒需要の高まりや輸出の伸長、酒米の増産を後押しする政府の制度運用の見直し等、酒米をめぐる環境に変化が生じており、自治体等においても酒米生産への支援等を強化する動きがみられる。本稿では、酒米に関する基本情報や最近の動向について概要をまとめるとともに、酒米の伝統的な主産地である兵庫県、オリジナル酒米品種の生産振興を進めている京都府での取組について、現地調査を踏まえて紹介する。

## I 清酒の原料としての米

### 1 清酒の原料米について

清酒の醸造に用いられる米は、使用される工程によって、麴米、酒母米、掛米<sup>1</sup>に分けられ、広義には、これら酒造りに使用される米すべてを酒米という。しかし、一般的には、主に麴米や酒母米として用いられ、酒造りに特化した性質を持つ品種の米である酒造好適米を酒米と呼ぶことが多い<sup>2</sup>（以下、本稿では、この酒造好適米を「酒米」として記述する<sup>3</sup>）。法制度・統計上は、農産物検査制度の検査規格の1つである「醸造用玄米」の銘柄に指定された品種が、酒米に相当するものであり、平成27年現在、105の品種が銘柄指定されている<sup>4</sup>。

酒造りの数ある工程のなかでも、酒の品質を大きく左右する麴造りや酒母造りには、通常、酒米が用いられる。一方、醪（もろみ）造りの際に加えられる掛米は使用量が多いため（原料米使用量全体の約7割）、酒米に比べて安価な主食用うるち米を用いることが一般的とされるが、すべての工程に酒米を使用した高級酒や、酒米を使用せず主食用うるち米だけを用いて造られる酒もある<sup>5</sup>。最近の使用実績をみると、平成25酒造年度（7月～翌6

\*本稿におけるインターネット情報の最終アクセス日は、平成27年10月13日である。本稿中のデータ、情報等について特に典拠を明記していない場合は、現地調査でのヒアリングや入手資料に基づくものである。

<sup>1</sup> 酒造りの特に重要な工程として、麴造り、酒母造り、醪（もろみ）造りがある。麴造りにおいて麴菌を繁殖させるために用いられる蒸米を「麴米」（麴菌は米の主成分であるデンプンやタンパク質を糖類やアミノ酸に変える）、酵母菌を増殖させる酒母造りの際に加えられる蒸米を「酒母米」（酵母菌は麴菌が作った糖類をアルコールに変える）、酒桶（タンク）の中で酒母をもとに麴、水、蒸米を入れて仕込む（醪造り）際に加えられる蒸米を「掛米」という。醪の中では麴菌と酵母菌が共存し、糖化と発酵が同時に行われる。これは「並行複発酵」と言い、ビールやワイン等と異なる清酒独特の醸造方法とされる（兵庫酒米研究グループ編著『山田錦物語—人と風土が育てた日本一の酒米—』神戸新聞総合出版センター、2010、pp.22-24（ほか）。

<sup>2</sup> 前重道雅・小林信也編著『最新日本の酒米と酒造り』養賢堂、2000、p.47。

<sup>3</sup> ただし、京都府におけるオリジナル酒米品種の生産振興の取組に関しては、加工用米として生産・流通され、掛米を主な用途とする品種である「京の輝き」についても取り上げる（III-2（2））。

<sup>4</sup> 「農産物検査法」（昭和26年法律第144号）に基づく検査は、農産物の種類及び銘柄ごとに、品位等の規格を定めて行われる。具体的な銘柄や規格は「農産物規格規程」（平成13年農林水産省告示第244号）において定められている。玄米には、「水稲うるち玄米及び水稲もち玄米」「陸稲うるち玄米及び陸稲もち玄米」「醸造用玄米」の3つの検査規格がある（「農産物規格規程」農林水産省ウェブサイト <[http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/pdf/27kitei\\_0918.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/pdf/27kitei_0918.pdf)>）。

<sup>5</sup> 増村威宏「バイオメディア お米とお酒のいい関係」『生物工学会誌』89(5)、2011.5、p.265 <[https://www.sbj.or.jp/wp-content/uploads/file/sbj/8905/8905\\_biomedia-5.pdf](https://www.sbj.or.jp/wp-content/uploads/file/sbj/8905/8905_biomedia-5.pdf)>（ほか）。

月)に清酒の原料として使用された米の総量は約24万トン(玄米ベース)<sup>6</sup>で、そのうち、酒米の数量は約7.6万トン<sup>7</sup>であり、原料米全体の3割強を酒米が占めている。

## 2 酒米について

### (1) 酒米の特徴

酒米は酒造りに適した性質を備えており、主な特徴として、大粒で心白発現率が高いこと、タンパク質や脂肪の含有率が低いこと等が挙げられる<sup>8</sup>。一方で、在来品種や古くに育成された酒米品種(例えば山田錦など)には、栽培が難しいものや収量が低いものが多い<sup>9</sup>。また、品種や産地等による差は大きいものの、一般的に、酒米は主食用米よりも高値で取引されている<sup>10</sup>。

### (2) 生産の現状

水稻の作付面積全体において酒米が占める割合は、1.2%(平成26年産)<sup>11</sup>と小さい。しかし、平成23年産を境に、それまで減少を続けていた生産量(農産物検査数量ベース)が増加に転じ、現在も増加傾向が続いている(平成22年産6.5万t⇒平成26年産8.9万t)<sup>12</sup>。平成26年産の品種別及び産地別の生産状況は表1のとおりである。品種別にみると、約100種類あるうち、山田錦(3万t)と五百万石(2.2万t)の2種類で全体の6割近くに達する。産地別では、上位5県が全体の6割以上を占める。しかし、規模は大きくないものの、地元酒造業者のニーズ等に応じて多様な酒米品種が栽培されており、産地の分布はほぼ全国に及んでいる。

表1 平成26年産酒米生産状況(単位:t)

品種別		産地別	
山田錦	29,577	兵庫県	25,461
五百万石	21,988	新潟県	13,166
美山錦	7,783	長野県	7,144
雄町	2,312	富山県	4,700
出羽燦々	2,044	岡山県	4,562
上位5品種計	63,704	上位5産地計	55,033
合計(全品種・全産地)		88,732	

(出典) 農林水産省「平成26年産米の農産物検査結果(速報値)(平成27年3月31日現在)」2015.4.20。  
<<http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/kome/pdf/26km2703.pdf>>に基づき筆者作成。

<sup>6</sup> 国税庁鑑定企画官「平成25酒造年度における清酒の製造状況等について」2015.1. <<https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/seizojokyo/2013/pdf/01.pdf>>

<sup>7</sup> 平成25年産米の農産物検査における醸造用玄米の検査数量に基づく数量(農林水産省「平成25年産米の農産物検査結果(確定値)(平成26年10月31日現在)」2015.1.30. <<http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/kome/pdf/25km2510.pdf>>。

<sup>8</sup> 副島顕子『酒米ハンドブック』文一総合出版, 2011, pp.2-5。「心白」とは米粒の内側にある白色不透明な部分のことで、細胞内のデンプン粒が粗いために光が乱反射して不透明に見える。心白のある米は、麴造りの際に麴菌の菌糸が中心部まで入りやすく、糖化力の強い麴ができるため、麴造りに適している。しかし、心白が大きすぎると精米時に砕けやすくなるため、適正なサイズ・形状の心白が求められる。

<sup>9</sup> 前重・小林編著 前掲注(2), p.53.

<sup>10</sup> 「足りない! 人気赤丸急上昇の酒米」『季刊地域』20号, 2015.Winter, pp.48-49では、山口県産山田錦(1等平均)は60kg当たり17,300円、秋田県産美山錦は同11,750円との酒米価格の事例が紹介されている。最も高価格な酒米の一つである兵庫県産山田錦は、同25,000円前後で取引されている(後掲注(56)参照)。

<sup>11</sup> 米穀安定供給確保支援機構「平成26年産 水稻の品種別作付動向について」2015.3.31。(一部訂正2015.5.26.) <<http://www.komenet.jp/pdf/H26sakutuke.pdf>>

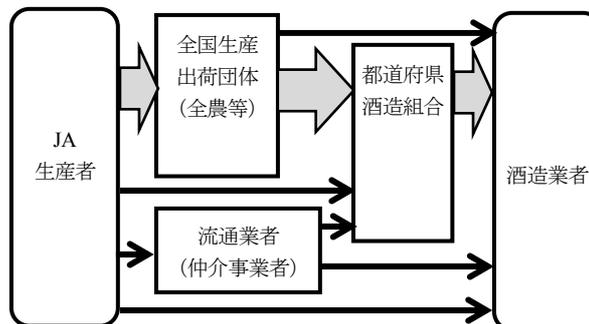
<sup>12</sup> 農林水産省「米穀の農産物検査結果」<<http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/kome/>>

### (3) 生産・流通の仕組み

主食用米の場合、生産者は、需要に応じた生産の一環として品種を選択し作付を行うが、販売先業者までは特定せず出荷するのが一般的である。平成26年産うるち米の集荷数量のうち、事前契約分は全体の29%であり、事前契約に基づく生産・流通は一部にとどまっている<sup>13</sup>。

これに対し、酒米は、清酒原料以外に用途が無いいため、契約栽培方式（播種前契約）が基本であり、実需者（酒造業者）の需要に応じて生産されるという特徴がある。流通については、全国農業協同組合連合会（以下「JA 全農」）と各都道府県の酒造組合を通して各酒造業者に届くルートが主流で、全体の約7割を占めている<sup>14</sup>。このほかにも、生産者との直接契約や、酒造業者による自社栽培等、様々な調達方法がある<sup>15</sup>（図1）。

図1 酒米取引の主な流通経路



（出典）農林水産省生産局農産部「加工用米等をめぐる事情について」（清酒用原料米の安定取引に向けた情報交換会 ブロック情報交換会資料1）2013.8, p.12. <[http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/kome\\_torihiki/seisyu/pdf/shiryu01.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/kome_torihiki/seisyu/pdf/shiryu01.pdf)> ほか各種資料に基づき筆者作成。

## II 酒米をめぐる環境変化

### 1 清酒需要の変化

#### (1) 清酒製成数量の推移

清酒の製成数量は、昭和50年前後をピークに減少を続け、平成22年には44万klと最盛期の3分の1以下にまで落ち込んだ。清酒を取り巻く市場環境は引き続き厳しいものの、平成23年以降は製成数量の減少に歯止めがかかりつつある。また、消費者の高級志向を反映して、いわゆる高級清酒にあたる特定名称酒<sup>16</sup>の比率が増加傾向にあることも注目される（図2）。これら特定名称酒は、米を多く磨く（削り取る）必要があることなどから、普通酒よりも酒米の使用量が多いため、特定名称酒の伸長は酒米の需要増加につながるものとみられている<sup>17</sup>。

<sup>13</sup> 農林水産省「米に関するマンスリーレポート」2015.9.4, p.15. <[http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/pdf/mr150904\\_4.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/soukatu/pdf/mr150904_4.pdf)>

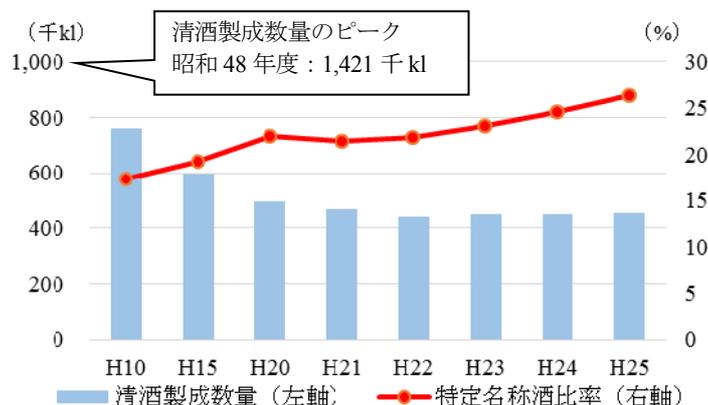
<sup>14</sup> 全国農業協同組合連合会「清酒用原料米の生産・集荷・販売の状況について」（清酒用原料米の安定取引に向けた情報交換会 ブロック情報交換会資料）2013.7.23, p.1. <[http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/kome\\_torihiki/seisyu/pdf/dokuji01.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/keikaku/kome_torihiki/seisyu/pdf/dokuji01.pdf)>

<sup>15</sup> 「酒米がほしい酒蔵より 高級酒はまだ伸びる 地元の農家と組んで安定生産を 山形県酒田市」『季刊地域』20号, 2015.Winter, pp.50-51; 「酒米生産の農業法人 白鶴酒造 農地3倍に拡大」『日本経済新聞』（近畿版）2015.3.3.

<sup>16</sup> 清酒には原材料や製造工程の違いによって多くの種類があるため、国税庁では、消費者の商品選択の基準となるように、清酒の製法や品質についての表示のルールを定めている（「清酒の製法品質表示基準」（平成元年国税庁告示第8号））。同表示基準では、特定名称の清酒（特定名称酒）として吟醸酒、純米酒、本醸造酒等の8種類（原料、米の精米歩合、製造方法等の違いによる分類）が規定されており、所定の要件に該当するものにその名称を表示することができる（国税庁「「清酒の製法品質表示基準」の概要」<<https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/hyoji/seishu/gaiyo/02.htm>>）。なお、この特定名称の規定から外れたものを総称して「普通酒」という。

<sup>17</sup> 日本政策投資銀行地域企画部「酒蔵を核とした地域活性化—高級清酒需要の持続的伸長に向けて—」2014.11,

図2 清酒製成数量及び特定名称酒比率の推移（平成10～25酒造年度）



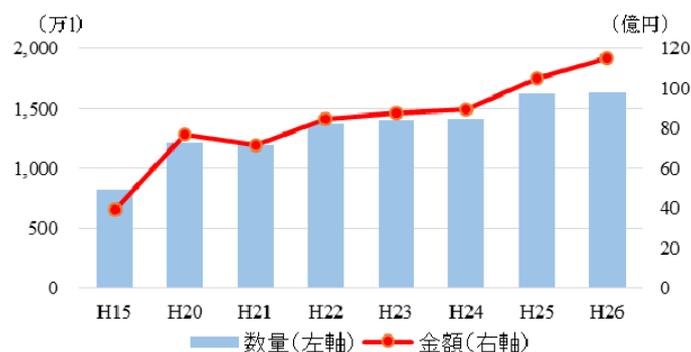
(注) 酒造年度：7月から翌6月まで。特定名称酒比率は、吟醸酒・純米酒・純米吟醸酒タイプの比率の合計（本醸造タイプは除く）。

(出典) 国税庁「酒のしおり」<<https://www.nta.go.jp/shiraberu/senmonjoho/sake/shiori-gaikyo/shiori/01.htm>> に掲載の特定名称の清酒のタイプ別製成数量に基づき筆者作成。

## (2) 海外輸出の拡大

清酒の海外輸出は近年増加傾向にあり、平成26年の輸出金額は過去最高の115億円と、10年前の3倍近くにまで伸びた（図3）。同年の主な輸出先国は、米国（41億円）、香港（18億円）、韓国（13億円）、中国（7億円）、台湾（6億円）であり、米国の占める割合が大きいものの<sup>18</sup>、日本食ブーム等を背景に、欧州やオーストラリア等の新たな販路も堅調に拡大している<sup>19</sup>。フランスのワイン輸出が1兆円近い規模<sup>20</sup>であることと比較すると、我が国の清酒輸出額はごくわずかであるが、それだけに今後の成長が期待されている。少子高齢化による飲酒人口の減少などで国内需要が縮小基調にあるなか、海外市場に活路を見出そうとする酒造業者も少なくない<sup>21</sup>。

図3 清酒輸出数量及び金額の推移（平成15～26年）



(出典) 財務省「貿易統計」<<http://www.customs.go.jp/toukei/info/>> のデータに基づき筆者作成。

p.3. <[http://www.dbj.jp/pdf/investigate/etc/pdf/book1411\\_04.pdf](http://www.dbj.jp/pdf/investigate/etc/pdf/book1411_04.pdf)>

<sup>18</sup> 財務省「貿易統計」<<http://www.customs.go.jp/toukei/info/>> のデータによる。

<sup>19</sup> 小野家拓洋「英国 「日系」以外への食い込みが鍵」『ジェトロセンサー』772号, 2015.3, p.52; 川崎美奈子「オーストラリア 輸入量は5年前の2倍に」同, p.49.

<sup>20</sup> 2014年のフランスのワイン輸出量は、74.4億ユーロ（1ユーロ＝130円の為替レートで約9700億円）であった（Fédération des Exportateurs de Vins & Spiritueux de France (FEVS), “Press Release: French wines and spirits maintain a strong export performance in 2014,” 2015.2.11. <[http://www.fevs.com/files/actu/57\\_210\\_2.pdf](http://www.fevs.com/files/actu/57_210_2.pdf)>）。

<sup>21</sup> 佐々木純「オールジャパンで市場拡大を」『ジェトロセンサー』772号, 2015.3, p.38.

政府は、農林水産物・食品の輸出を「攻めの農政」の推進役として位置付けており、平成25年6月に閣議決定した「日本再興戦略—JAPAN is BACK—」では、農林水産物・食品の輸出額を平成24年の約4500億円から平成32年には1兆円規模とする目標が示された<sup>22</sup>。これを受けて農林水産省では平成25年8月に「農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略」を策定・公表した。同輸出戦略では、清酒を含むコメ・コメ加工品全体について、平成32年までに輸出額600億円を目指すとしており、輸出戦略上の政府の対応方向として、「酒造業者と生産者が結びつきをより強化すること等による原料米の数量や価格の安定供給の確保、特に酒造好適米（酒米）の増産が可能となるよう措置」することが明記された<sup>23</sup>。このほか、清酒をはじめとする日本産酒類の輸出促進については、政府のクールジャパン戦略の一環として省庁横断的な支援が行われている。各省庁における主な取組事例としては、在外公館でのレセプション等での国産酒類の提供（外務省）、外国産清酒との差別化を図るため、国産米を使用して国内で醸造された清酒を「日本酒」として地理的表示産品に指定（国税庁、平成27年秋以降に実施予定）、瓶のラベルにスマートフォンをかざすとアルコール度数や原料米に関する情報が読み取れるアプリの開発（経済産業省）などが挙げられる<sup>24</sup>。

## 2 酒米の増産を後押しする制度運用の見直し

これまで酒米は、主食用米と同様に、生産数量目標<sup>25</sup>の枠内で生産されてきた。しかし、近年の清酒需要の変化により一部銘柄で供給量不足が生じたことや<sup>26</sup>、今後の輸出拡大に向けて原料米である酒米の安定供給が必要であることなどから、農林水産省は平成26年産以降、酒造業者の清酒増産に応じた酒米の増産分については、生産数量目標の枠外（新規需要米の一部）として扱い、生産数量目標の増減に影響を受けず、需給増に応じた酒米の生産拡大が円滑に行えるよう、制度の運用を見直した<sup>27</sup>。平成26年産では、新たな制度を

<sup>22</sup> 「日本再興戦略—JAPAN is BACK—」（平成25年6月14日閣議決定）pp.82-83。首相官邸ウェブサイト <[http://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/saikou\\_jpn.pdf](http://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/saikou_jpn.pdf)> 平成27年6月30日に閣議決定された同戦略の改訂版では、今後の「伸びしろ」が大きいと見込まれる品目に重点的に取り組むことで、農林水産物・食品輸出額1兆円目標を前倒して実現するとの方針が掲げられている（「日本再興戦略」改訂2015—未来への投資・生産性革命—（平成27年6月30日閣議決定）p.166。首相官邸ウェブサイト <[http://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/dai2\\_3jp.pdf](http://www.kantei.go.jp/jp/singi/keizaisaisei/pdf/dai2_3jp.pdf)>）。

<sup>23</sup> 農林水産省「コメ・コメ加工品の輸出戦略」（農林水産物・食品の国別・品目別輸出戦略参考資料）2013.8.29。 <<http://www.maff.go.jp/e/export/kikaku/pdf/komekomekakouhin.pdf>> これまで清酒に限定した目標輸出額は設定されていない。

<sup>24</sup> 外務省「外務省提出資料」（第2回日本産酒類の輸出促進連絡会議配布資料4-4）2013.11.21。内閣官房ウェブサイト <<http://www.cas.go.jp/jp/seisaku/syurui/dai2/siryoku4-4.pdf>>; 「「日本酒」名乗り 純国産だけ 国税庁、秋にも 輸出増へブランド保護」『日本経済新聞』2015.6.11, 夕刊; 「ラベルから銘柄情報読み取り」『時事ドットコム』2015.6.27。 <<http://www.jiji.com/jc/zc?k=201506/2015062700182>>

<sup>25</sup> 主食用米の生産数量目標は、需給動向等に基づいて国が毎年策定し、都道府県、市町村、農業団体等を通じて生産調整に参加する農業者に配分される。現行の経営所得安定対策では、この生産数量目標に従って（枠内で）生産を行った販売農家・集落営農組織に対して「米の直接支払交付金」（10a当たり7,500円）が交付される（平成29年産米までの時限措置、平成30年産米からは廃止予定）（農林水産省『経営所得安定対策等の概要平成27年度版』2015。 <[http://www.maff.go.jp/j/kobetu\\_ninaite/keiei/pdf/27pamph\\_all.pdf](http://www.maff.go.jp/j/kobetu_ninaite/keiei/pdf/27pamph_all.pdf)> ほか）。

<sup>26</sup> Wedge編集部「日本酒ブームなのに酒米・山田錦が足りない—農政の謎、ここに極まれり—」『Wedge Infinity』2013.9.17。 <<http://wedge.ismedia.jp/articles/-/3140>>

<sup>27</sup> 「一部転作扱いに 需要増や輸出対応 酒蔵と連携 増反へ／酒米で農水省」『日本農業新聞』2013.12.31。生産数量目標の枠外（酒造用の新規需要米）で酒米の増産に取り組む際には、必要書類を提出し、国による事前確認を受ける必要がある（農林水産省生産局長「需要に応じた米生産の推進に関する要領」（平成18年11月

活用した酒米の増産が1道21県で行われた<sup>28</sup>。

### 3 全国各地の自治体等における取組活性化

全国の自治体等においても、需要に応じた高付加価値米生産による農業経営の安定化や、特色ある酒造りによる地域振興につながる取組として、酒米の生産振興やオリジナル品種の育成等が活発化している<sup>29</sup>。

酒米の生産振興に関しては、大吟醸酒等の高級清酒に適した酒米として高く評価されている山田錦の栽培に挑戦する取組が各地でみられる。酒造会社との契約に基づき、有志の生産者組織が栽培を始めるケースが中心とみられるが、自治体の事業として栽培支援（長崎県諫早市）や種子購入費の一部助成（栃木県下野市）を行う例もある<sup>30</sup>。

一方で、地元産の米にこだわった酒造りを実現するために、大吟醸酒向けに高度精米が可能なオリジナル品種の育成に取り組む自治体も増えている。例えば、山形県は、平成27年3月、県産初の大吟醸用酒米「雪女神」の品種登録出願を行った。同様の品種育成は、栃木県、長野県及び福井県でも進行中である<sup>31</sup>。

また、より広域の総合的な取組としては、平成27年5月に、東北農政局が仙台国税局の協力を得て立ち上げた「東北・日本酒テロワール・プロジェクト」がある<sup>32</sup>。「テロワール（terroir）」とは「土壌や気候、人など土地に関わる様々な要素と結び付いたその土地ならではのもの」を指すフランス語で、原料原産地を重視するワイン業界でよく用いられる。同プロジェクトは、国内外での清酒需要を開拓していくには東北であることの価値とその魅力を伝えていくことが不可欠であるとの考えに基づき、東北の酒米と水を使った清酒生産、それを支える酒米生産の拡大を目指す取組である。活動の第一歩として、平成27年5月から8月にかけて、東北における酒米生産拡大の具体策に関する検討会が開催されたところであり<sup>33</sup>、今後の展開が注目される。

9日付け18総食第778号）<[http://www.maff.go.jp/j/seisan/jyukyuu/komeseisaku/pdf/270930\\_suishin.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/jyukyuu/komeseisaku/pdf/270930_suishin.pdf)>。

<sup>28</sup> 農林水産省「平成26年産新規需要米生産集出荷数量」<[http://www.maff.go.jp/j/seisan/jyukyuu/komeseisaku/pdf/26sinnki\\_seisan.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/jyukyuu/komeseisaku/pdf/26sinnki_seisan.pdf)>

<sup>29</sup> 酒米や酵母の開発、地元酒造業者への支援等に関する全国の自治体の動向に関しては、野間清尚・川上寿敏「特集 地酒復権、競う自治体 都道府県調査 市場開拓・輸出促進ヘタッグ」『日経グローバル』236号、2014.1.20, pp.10-27 に詳しい。

<sup>30</sup> 「酒造好適米「山田錦」を試験栽培 産地化へ／諫早市」『農業共済新聞』2015.7.8; 「山田錦安定生産へ「獺祭米の会」が設立総会 下野」『下野新聞』2015.7.15。

<sup>31</sup> 「コメ新品種「山形酒104号」「雪女神」と命名」『河北新報』2015.4.28; 「試験の紹介 大吟醸酒向けの酒造好適米の育成を行っています！」『栃木県農業試験場ニュース』331号、2015.1, p.5 <<http://www.pref.tochigi.lg.jp/g59/nousinews/documents/h27news01.pdf>>; 「目指すは日本一の大吟醸 県独自の酒米開発を」『信濃毎日新聞』2015.7.14; 「オール福井の大吟醸を コメ、酵母、水は県産 県農業試験場で開発中」『中日新聞』（福井版）2015.8.13。

<sup>32</sup> 「日本酒用コメ増産へ知恵 農政局と事業者」『日本経済新聞』（東北版）2015.6.20。

<sup>33</sup> 「東北・日本酒テロワール・プロジェクト」検討会「東北地域における酒米の生産拡大等に関する検討会レポート」2015.8. 農林水産省東北農政局ウェブサイト <[http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/terroir/report/pdf/terroir\\_report\\_2.pdf](http://www.maff.go.jp/tohoku/seisan/terroir/report/pdf/terroir_report_2.pdf)> 同レポートには、酒米生産関連の国の支援事業や制度資金の一覧もまとめられており、有用である。

### Ⅲ 産地における酒米生産の動向

前述のように、輸出拡大を含めた清酒需要の変化や、それに伴う制度見直し等、酒米をめぐる環境が変わりつつあるなか、産地では実際にどのような取組が進められているのだろうか。以下、兵庫県及び京都府における取組の概要を、現地調査を踏まえて紹介する。

#### 1 兵庫県における酒米生産—山田錦を中心に—

兵庫県の酒米出荷量（農産物検査数量ベース）は約 25,000t で全国の約 3 割を占め、品質面においても農産物検査における特上・特等比率が 65%（全国平均は 23.2%）と極めて高く、兵庫県は質・量ともに全国一の酒米産地である<sup>34</sup>。県内農業においても、水稻作付面積全体に占める酒米作付面積の比率は 14%（全国平均は 1.2%）と高く、重要な特産物の 1 つである。酒米の品種数も他府県に比べて豊富で、平成 27 年産の作付品種数は 21 種類<sup>35</sup>にのぼる。このうち、山田錦、五百万石、兵庫夢錦、兵庫北錦の 4 品種について、兵庫県は水稻の特定奨励品種に指定し<sup>36</sup>、品種ごとに普及地域を特定することで、栽培適地において生産する体制をとっている。主要酒米品種の栽培状況は表 2 のとおりである。

これら兵庫県産酒米の中でも、山田錦は全国の出荷量の約 7 割を兵庫県産が占めており、県内外における需要が特に高い品種である<sup>37</sup>。山田錦は、昭和 11 年に兵庫県で育成された古い品種であるが、誕生から 80 年近く経った現在においても、酒造り、なかでも大吟醸・吟醸酒等の高級清酒の製造に適した酒米として、全国の酒造業者から高い評価を受けている<sup>38</sup>。

表 2 兵庫県における酒米の栽培状況（平成 26 年度）

品種名	面積 (ha)	地域
山田錦	4,667	北播磨地域及び阪神地域の一部
兵庫夢錦	134	西播磨地域
五百万石	276	但馬及び丹波地域
兵庫北錦	49	
その他	268	
合計	5,394	

（出典）「兵庫の酒米」兵庫県ウェブサイト <[http://web.pref.hyogo.lg.jp/af11/af11\\_000000025.html](http://web.pref.hyogo.lg.jp/af11/af11_000000025.html)> に基づき筆者作成。

#### （1）兵庫県の酒米生産を支える組織・制度

古くから酒造りや酒米生産が盛んであった兵庫県には、長い歴史を持つ酒米関連の組織や制度が存在し、酒米の生産や安定取引を支える基盤となっている。その代表が、「酒米試験地」、「兵庫県酒米振興会」、「村米制度」である。

<sup>34</sup> 農林水産省 前掲注(7)。

<sup>35</sup> 農産物検査法における醸造用玄米の産地品種銘柄に指定された品種数。このほか、産地品種銘柄の指定を受けていない品種も栽培されている。

<sup>36</sup> 「兵庫県告示第 259 号」『兵庫県公報』2683 号, 2015.3.31, pp.2-3. <<http://web.pref.hyogo.jp/kk32/koho/documents/270331t.pdf>> なお、特定奨励品種とは、品質、収量性及び栽培性に優れているが広域適応性が高いとは認められないため、特定の地域、特定の用途または契約栽培に適するものとして兵庫県が普及を促進する品種のことである。

<sup>37</sup> JA 全農兵庫の平成 26 年産山田錦の流通実績では、県外への販売量が全体の約 7 割を占めている。

<sup>38</sup> 山田錦は一般的な酒造適性（大粒、心白発現率、タンパク質含有率の低さ、溶解性の良さ等）が優れていることに加えて、心白の形状が線状のため高度精米に適している点が特徴である。そのため、高度精米が必要な大吟醸酒・吟醸酒向けの酒米として特に評価されている（前重・小林編著 前掲注(2), p.17）。

## (i) 酒米試験地

兵庫県加東市にある兵庫県立農林水産技術総合センター農産園芸部酒米試験地は、酒米の品種育成及び栽培法の研究を専門とする全国で唯一の試験研究機関である。その歴史は古く、昭和3年に兵庫県立農事試験場（現在の兵庫県立農林水産技術総合センター）の分場として「酒造米試験地」が開設されたことに遡る<sup>39</sup>。

酒米試験地における近年の品種育成の成果には、兵庫錦（酒米品種、平成23年品種登録）や、ゆかりの舞（紫黒米品種、平成22年品種登録）がある<sup>40</sup>。栽培技術改善に関する研究では、生産者が山田錦の遅植え等の温暖化適応策を効果的に実施できるよう、登熟期に高温障害を受けにくい最適な移植期を圃場ごとに決定できる生産支援システム（「山田錦最適作期決定システム」）を開発し<sup>41</sup>、現在は普及に向けた精度の向上を図っている。また、温暖化条件下での肥料の適用性の検討や、農業気象情報とデジタル画像を活用し山田錦の収穫適期を正確かつ効率的に診断する技術の開発等が進められている<sup>42</sup>。

## (ii) 兵庫県酒米振興会

昭和31年6月、兵庫県酒米生産振興対策協議会（昭和25年12月設立）を前身として、兵庫県酒米振興会（以下「酒米振興会」）が発足した。酒米振興会は、県農政環境部長が会長を務め、県段階では兵庫県やJA全農兵庫等、産地段階では地区酒米振興会等を会員として構成されている。酒米は、用途に見合った生産・供給を安定的に行うことが不可欠であるため、酒米振興会は、酒造業者と生産者との間のパイプ役として、需要に応じた酒米の計画生産を推進している。このほか、新品種の産地育成や、栽培技術の向上、販売促進等の活動を通じて、兵庫県産酒米の振興に大きく寄与している<sup>43</sup>。

## (iii) 村米制度

「村米（むらまい）制度」とは、特定の酒造業者と酒米産地の集落の間に結ばれる酒米取引の仕組みである。明治20年代以降、灘五郷<sup>44</sup>の酒造業者と播磨地方の山田錦産地の間で始まったとされる<sup>45</sup>。産地では、酒造業者の求める良質な酒米を生産するために、集落

<sup>39</sup> 兵庫酒米研究グループ編著 前掲注(1), pp.71-73; 東条山田錦冊子編集委員会編『東条の山田錦—日本一の酒米ができるまで—』兵庫県加東郡東条町, 2006, p.46.

<sup>40</sup> 兵庫錦は、温暖化条件下でも高品質な酒米の育成や、新品種を使用した商品開発への支援を目的として、兵庫県が平成18～22年度に実施した「酒米新品種育成研究委託事業」において育成された（池上勝ほか「酒米新品種「兵系酒79号（兵庫錦）」の育成と試験醸造製品の開発」『兵庫県立農林水産技術総合センター研究報告（農業編）』58号, 2010.3, pp.8-17. <[http://hyogo-nourinsuisangc.jp/3-k\\_seika/kenpo/khn58pdf/khn5802.pdf](http://hyogo-nourinsuisangc.jp/3-k_seika/kenpo/khn58pdf/khn5802.pdf)>）。紫黒米は、玄米の表面に濃い黒紫色の色素（アントシアニン色素）が集積する特性があり、健康酢や酒の色付けに利用される（「（記者発表）紫黒米「むらさきの舞」から新品種「ゆかりの舞」へバトンタッチ」2010.2.24. 兵庫県立農林水産技術総合センターウェブサイト <[http://hyogo-nourinsuisangc.jp/13-topics/13d-press/21/feb\\_4.html](http://hyogo-nourinsuisangc.jp/13-topics/13d-press/21/feb_4.html)>）。

<sup>41</sup> 平成10年以降、温暖化の影響により、県内の山田錦産地では酒米の品質低下等が課題となっている。また、山田錦の水田は山間棚田地帯に多く、圃場によって環境条件に差がみられる。栽培支援システムの開発は、農林水産省の「新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」（平成22～24年度）において、酒米試験地を含めた県内外4機関の共同研究として実施された（池上勝・加藤雅宣「酒米の高温障害を軽減する栽培支援システムの開発」『作物研究』59号, 2014, pp.63-65）。

<sup>42</sup> 山田錦の収穫適期診断技術の開発は、内閣府の「SIP（戦略的イノベーション創造プログラム）次世代農林水産業創造技術」において、国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（農研機構）ほか国内の多数の機関が行う共同研究開発の一環として実施されている。

<sup>43</sup> 兵庫酒米研究グループ編著 前掲注(1), pp.93-96 ほか。

<sup>44</sup> 兵庫県西宮市から神戸市東灘区及び灘区の沿岸地域に広がる酒造業の集積地帯を指す名称。

<sup>45</sup> 村米制度の起源については諸説あり、開始時期等は定かではないが、概ね明治20～30年にかけて始まったと

単位で協力して産米の改良に取り組み、特定の酒造業者に共同販売を行った。その後の環境変化により村米制度が失われた集落もあるものの、三木市吉川町（よかわちょう）の産地では、明治期からの取引関係が現在もほぼ継続して残っている。吉川町内では、すべての集落が村米契約を結んでおり、毎年3月には町内にある総合交流拠点施設「山田錦の館」<sup>46</sup>に契約先の酒造業者を集めて「山田錦まつり」を開催するなど、活発な交流が行われている。村米制度は、産地にとっては安定販売、酒造業者にとっては良質な酒米の安定確保により、双方の利益につながる仕組みである。また、長年の継続的な取引によって、酒造業者と集落の間には、親戚関係に近いつながりが育まれてきた<sup>47</sup>。

近年においても、良質な山田錦を確保するために特定の地域との契約を求める酒造業者は増えており、新たな村米契約が各地で結ばれている。また、JAグループ兵庫では、安定的な生産や所得向上につなげることを目的として、村米制度のような、産地指定での継続的な栽培契約を進めている。

## （2）山田錦増産・品質向上の取組

平成23年以降、山田錦の需要が増加に転じ、平成26年産からは、国の制度見直しにより、生産数量目標の枠外で酒米の増産が認められることとなった。これらを受けて、兵庫県では、平成25年7月に県、産地の市町、JA等の関係機関が一体となり「兵庫県産山田錦増産プロジェクト」が設置された。同プロジェクトでは、生産技術の向上や適地での作付誘導による産地の維持・拡大、新たな生産者の確保等による山田錦の増産を目的として、県域レベル、各地域レベルでの計画を策定し実施している<sup>48</sup>。

国の制度見直しを積極的に活用し、増産に向けた取組を進めたことで、兵庫県産山田錦の出荷量（農産物検査数量ベース）は毎年拡大を続けており、平成23年産に比べて平成26年産は40%近く増加した（表3）。

一方、近年の需要増加を受けて他府県での山田錦栽培も拡大していることから<sup>49</sup>、兵庫県産のシェアは下降傾向にあり（表3）、他県産との差別化のための品質の維持・向上も課題となっている。以下、山田錦の増産に向けた供給体制の確保や品質向上等について、兵

表3 山田錦の出荷量推移（全国及び兵庫県）（単位：t）

年産	H23	H24	H25	H26
全国	19,951	21,158	22,955	29,577 (4,255)
兵庫県	15,227	15,796	17,031	21,036 (2,866)
対全国シェア	76%	75%	74%	71%

（注）平成26年産は平成27年3月末現在の数量。また、同年産の括弧内は、生産数量目標の枠外で新規需要米（酒造用）として生産・出荷された数量。

（出典）兵庫県農政環境部農林水産局農産園芸課作成資料及び農林水産省「米穀の農産物検査結果」<<http://www.maff.go.jp/j/seisan/syoryu/kensa/kome/>>等に基づき筆者作成。

みられている。村米制度については、次の文献を主に参照した。兵庫酒米研究グループ編著 前掲注(1), pp.83-92.

<sup>46</sup> 平成16年に開業した施設で、酒米ミュージアム、農産物直売所、農産物加工所等を併設している。三木市、地元農協及び商工会が出資する株式会社吉川まちづくり公社が管理運営を行っている。

<sup>47</sup> 村米制度を通じた特別な結び付きを示すものとして、産地で干ばつや虫害が発生した際に酒造業者が資材等の支援を行った、阪神・淡路大震災（平成7年）で灘の酒蔵が被災した際に農家が見舞いに駆け付けた等のエピソードがある（兵庫酒米研究グループ編著 前掲注(1), p.84）。

<sup>48</sup> 兵庫県農政環境部農政企画局総合農政課編『農林水産政策白書 ひょうごみどり白書2014』2015, p.17. <<https://web.pref.hyogo.lg.jp/af02/documents/hakusyo2014.pdf>>

<sup>49</sup> 平成27年現在、山田錦は宮城県から宮崎県に至る33府県で栽培されている。兵庫県以外の主な産地（出荷量500t以上）は次のとおりである。岡山県（2,358t）、福岡県（1,034t）、徳島県（647t）、滋賀県（563t）、山口県（518t）、静岡県（504t）（「農産物規格規程」前掲注(4)；農林水産省 前掲注(7)）。なお、山田錦の全国的な生産状況及び小規模産地の動向については、竹安栄子「山田錦生産の拡大と地域農業—少量生産地の現状分析より—」『現代社会研究』17号, 2014.9, pp.59-80. <<http://hdl.handle.net/11173/2136>> に詳しい。

庫県、山田錦の主産地である三木市、JA グループ兵庫の取組を紹介する。

#### (i) 兵庫県

山田錦等の酒米産地では、主食用米に比べて丁寧な栽培管理が必要であることなどから、個人農家による小規模栽培が一般的で、規模拡大が遅れている。兵庫県では、需要増に対応できる酒米の供給体制確立を目的として、集落営農組織等での低コスト栽培等の導入を支援する取組を進めている。県の平成 26 年度補正予算によって実施される「酒米増産モデル確立事業」<sup>50</sup>では、山田錦等の酒米産地の集落営農組織等に、直播栽培等の低コスト栽培を取り入れた 1ha 以上の実験農場 16 か所を設け、収量やコスト等を分析する取組を開始した。今後は、集落営農組織での栽培モデルを確立し、産地へ普及することを目指している<sup>51</sup>。

#### (ii) 三木市

神戸市の北西に隣接する三木市は、兵庫県産山田錦の約 27%を生産する県下最大の産地であり、市内水稻作付面積の約 7 割で山田錦が栽培されている<sup>52</sup>。

三木市では、山田錦の生産拡大を図るため、平成 26 年度から独自の奨励金制度（「山田錦生産拡大奨励金」）を実施している。同制度では、生産数量目標の枠外で山田錦を増産及び出荷する場合、増産分の作付面積 10a 当たり 7,500 円が交付される<sup>53</sup>。この 10a 当たり 7,500 円という金額は、生産数量目標の枠内で生産した場合に国から交付される「米の直接支払交付金」と同額である。三木市では、同じ山田錦について枠内と枠外で受け取る金額に差をつけないことで、生産者に違いを意識せずに増産に取り組んでもらいたい、という考えから、このような金額設定を行っている<sup>54</sup>。平成 26 年度は、935 件（交付対象作付面積：約 124ha）に対し約 930 万円が交付された。平成 27 年度も 1125 万円の予算を確保し、取組を推進している。奨励金制度による後押しもあり、市内の山田錦作付面積は平成 23 年度の 1,110ha から平成 26 年度の 1,417ha にまで拡大した。

#### (iii) JA グループ兵庫

他県産山田錦の増加に対処するためには、兵庫県産山田錦の品質向上やブランド力強化による販路の確保・拡大が重要である。JA グループ兵庫では、平成 23 年産米から「グレードアップ兵庫県産山田錦」として、JA グループ兵庫が取り扱う山田錦の品質を、酒造業者の視点に立って改善する取組を開始した。具体的には、米の調整時に用いる「ふるい目」

<sup>50</sup> 兵庫県企画県民部企画財政課「平成 26 年度 2 月補正予算（緊急経済対策）（案）」2015.2.9, p.15. <<http://web.pref.hyogo.lg.jp/kk20/documents/h2602keizaitaisakuhosei.pdf>> 「酒米増産モデル確立事業」は、兵庫県における地域創生関連事業の 1 つとして位置付けられており、国の「地域活性化・地域住民生活等緊急支援交付金（地方創生先行型）」を活用し実施されている。兵庫県企画県民部ビジョン課「地域創生の推進」2015.2.9, pp.26-27. <[http://web.pref.hyogo.lg.jp/governor/documents/g\\_kaiken20150216\\_01.pdf](http://web.pref.hyogo.lg.jp/governor/documents/g_kaiken20150216_01.pdf)>

<sup>51</sup> 「山田錦の大規模栽培推進 県が 14 年度補正予算案に 280 万円」『神戸新聞』2015.2.17.

<sup>52</sup> 三木市では、山田錦のほか、ぶどうや菊、黒大豆の生産も盛んである。

<sup>53</sup> 「酒米「山田錦」生産拡大へ独自助成／兵庫県三木市 枠外対象に 10 アール 7500 円」『日本農業新聞』2014.3.16. なお、生産数量目標の枠内での生産に対し国から交付される「米の直接支払交付金」が平成 29 年産までの時限措置となっているため、三木市の奨励金制度も同じく平成 29 年度を期限としている。

<sup>54</sup> 同様の奨励金制度は、他の山田錦産地の自治体でも実施されているが、交付金額は三木市の制度が最も手厚い。例えば、三田市では 10a 当たり 3,000 円、加東市では 10a 当たり 2,500 円である（「日本酒復興の兆し 増産に動く酒米主産地」『全国農業新聞』2014.12.12）。

の幅を従来の 2.00mm から 2.05mm に拡大、統一することで、酒造りに適した大粒の米を揃えるようにした<sup>55</sup>。また、酒米振興会等とともに、首都圏等で兵庫県産山田錦を使用した清酒の試飲イベントを開催するなど、消費者向けの PR 活動も行っている。このほか、平成 27 年 6 月に新たに開始された国の地理的表示保護制度に基づき、兵庫県産山田錦を地理的表示として登録するための申請準備も進めている。

### (3) 今後の課題

主な課題としては、①生産者の減少や高齢化が進むなかでの産地維持、②今後の山田錦需要の動向把握が挙げられる。

兵庫県内の山田錦産地では、神戸都市圏に近く第 2 種兼業農家が大半を占めていることや、山田錦の米価が高いことから<sup>56</sup>、これまで農業経営や担い手の問題が顕在化してこなかった。しかし、生産者の減少や高齢化は既に進行しており<sup>57</sup>、今後は、後継者の確保や栽培技術の継承に向けた対応を検討していくことが必要になる。

このほか、用途に見合った生産・供給を安定的に行うためには、需要の変動を的確に把握することが不可欠であるが、昨今の山田錦の需要は、清酒市場全体はもとより、特定の酒造業者の動向によっても大きく影響を受ける可能性があり<sup>58</sup>、需給バランスの見極めが難しいという課題も抱えている。

## 2 京都府におけるオリジナル酒米品種の生産振興

京都府は小規模で零細な農家が多く、大規模生産の実施により競争力向上や所得確保が可能な地域が限られている。そのため、府の農業振興の基本方針の 1 つとして、京都のブランド力を生かした生産力と販売力の強化による産地育成が進められてきた。代表的な取組としては、府内の行政・農林水産業団体・流通業界が一体となって、平成元年度から始まったブランド認証事業「京のブランド産品」がある<sup>59</sup>。これまでの取組は京野菜等の生鮮品が中心であったが、近年、府オリジナルの酒米品種について、ブランド化や産地育成に向けた施策が積極的に展開されている。また、需要に応じた生産を促進するための国の米政策の見直しが進む中、主食用米から加工用米（府オリジナルの掛米用品種）への転換も推進されている。以下、京都府における取組の概要を紹介する<sup>60</sup>。

<sup>55</sup> 「グレードアップ兵庫県産山田錦」JA・MY ひょうごウェブサイト <<http://ja-myhyogo.com/gradeup-y.html>>

<sup>56</sup> 平成 26 年産の兵庫県産山田錦の販売価格は 60kg 当たり 25,000 円前後と、同県産コシヒカリの相対取引価格の 1.8 倍に相当する。

<sup>57</sup> 例えば、平成 2～22 年の 20 年間で、主産地である三木市の農家数は約 20%減少、65 歳未満の農業従事者数は約 30%減少している。

<sup>58</sup> 近年の高級酒ブームをけん引する清酒「獺祭」で知られる旭酒造（山口県岩国市）は、平成 27 年 4 月末に従来の 3 倍の生産能力を有する新工場を完成させた。新工場の本格稼働は平成 30 年頃とされるが、「獺祭」は原料米に山田錦を 100%使用して造られるため、本格稼働した場合の山田錦使用量は約 12,000t と大きく増加する。これは、平成 26 年産の全国の山田錦出荷量（29,577t）の約 4 割に相当する（「獺祭人気、設備増設へ 岩国・旭酒造が市と協定」『山口新聞』2015.2.11 ほか）。

<sup>59</sup> 「京のブランド産品（京マーク）って？」京のふるさと産品協会ウェブサイト <<http://kyo-furusato.jp/mark.html>>

<sup>60</sup> 京都府における酒米等の生産振興は、稲作が盛んな丹後・丹波地域を中心に行われている。

### （１）酒米品種「祝」のブランド化及び生産振興の取組

京都府のオリジナル酒米品種である祝（いわい）は、昭和 8 年に誕生し、当時から酒米として高い評価を得ていたものの、草丈が高く倒伏しやすい性質が稲作の機械化に適さなかったことなどから、昭和 40 年代に栽培が途絶えた。しかし、昭和 60 年代に入り、地元醸造家の間で「京都の米で京都独自の酒を造りたい」という機運が高まったことから、祝の復活に向けた取組が始まった。平成 4 年には府の奨励品種に指定され、栽培が本格的に復活した<sup>61</sup>。

平成 24 年度には、京都ならではの独自性と品質の高さを兼ね備えており、ブランド化にふさわしいとの理由から、酒米「祝」と祝を 100%使用した「京の酒」が、「京のブランド産品」に認証された。平成 25 年度からは研究機関と普及組織が一体となった「タスクチーム活動」<sup>62</sup>により、広域的な技術支援を行った。一方、府内酒造業者からの祝の需要量がさらに増加し（表 4）、充足率が前年度よりも低下したため、平成 26 年度には、生産拡大の取組を後押しする緊急支援策として、府内酒造業者の需要が多い酒米（祝及び五百万石）の増産にかかる経費を補助する事業<sup>63</sup>が実施された。また、平成 26 年度及び 27 年度には、酒米の安定供給に必要な施設整備への支援も行われている<sup>64</sup>。これらの取組の結果、平成 26 年産では祝の需要数量の確保が達成されるに至った（表 4）。

表 4 祝の需給等の推移

年産	H24	H25	H26	H27
要望数量 (t)	264	343	418	419
出荷数量 (t)	244	284	428	—
作付面積 (ha)	69	78	121	120
生産者数 (人)	—	—	181	177

（注）要望数量及び出荷数量は、JA 全農京都を通じた府内酒造組合との取引にかかる数量。平成 27 年度作付面積は集計途中の値。

（出典）京都府農林水産部農産課提供資料に基づき筆者作成。

### （２）掛米用品種「京の輝き」の育成及び生産振興の取組

京の輝きは、京都府と国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構（以下「農研機構」）の共同研究、府内酒造組合との連携協力により育成された掛米用品種である<sup>65</sup>。平成 24 年度に登録出願が行われた新しい品種で、平成 25 年度から本格的な栽培が開始された。京都府では平成 27 年現在、加工用米として栽培され、主食用米に代わる戦略作物の 1 つとして位置付けられている<sup>66</sup>。加工用米である京の輝きは価格面で不利であるため、京都府では、国の「水田活用の直接支払交付金（戦略作物助成）」に産地交付金の活用による加算措置を行い、交付単価を最大で 10a 当たり 52,200 円とすることで、所得面での支援を実施し、主食用米からの作付転換を推進している<sup>67</sup>。

<sup>61</sup> 安川博之「優良事例—京の酒米「祝」の復活からブランド化まで—」『技術と普及』51(7), 2014.7, pp.25-26.

<sup>62</sup> 京都府では平成 21 年度から、研究成果の早期普及や困難な現場課題の解決、広域に普及を図る必要がある行政的課題等の解決を図ることを目的に、研究と普及が一体となった活動（タスクチーム活動）に取り組んでいる（同上, p.26）。

<sup>63</sup> 「酒米生産奨励事業」では、平成 26 年産の酒米（「祝」及び「五百万石」）の作付面積を平成 25 年産より 10a 以上拡大した販売農家を対象に、増加面積 10a 当たり 8,000 円の補助金による支援が行われた。補助金の支払は平成 26 年度限定であるが、平成 26 年度以降 3 年以上にわたって酒米の栽培を継続すること等が要件となっている。

<sup>64</sup> 「酒米生産加速化事業」の一環として、種子センターの乾燥・調整機能の増強、集落営農組織における酒米専用の省力生産機械の導入や乾燥施設等の施設増強への支援が行われている。

<sup>65</sup> 農研機構「(プレスリリース) 酒造掛米用水稲新品種「京の輝き」を京都府との共同研究で開発」2012.7.2. <[https://www.naro.affrc.go.jp/publicity\\_report/press/laboratory/narc/040519.html](https://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/press/laboratory/narc/040519.html)>

<sup>66</sup> 「平成 27 年度 京都らしい地域農業の確立を目指して！！」（京都府農業再生協議会作成パンフレット）

<sup>67</sup> 最大交付単価 52,200 円の内訳は、20,000 円（戦略作物助成）＋12,000 円（複数年契約）＋15,000 円（担い手による作付）＋5,200 円（京都ブランドの生産拡大）である（同上）。この交付金額は、国が生産拡大を推進し

京都府オリジナルの掛米用品種で、価格も手ごろであることから、栽培が本格化した平成 25 年産以降、府内酒造業者からの要望数量が大幅に増加した（表 5）。平成 26 年産の出荷量が要望数量を充足できなかったことなどから、京都府は平成 27 年度の事業として、京の輝きの増産及び団地化に取り組む集落営農組織等に対して補助金を交付し、地域ぐるみの増産を支援している<sup>68</sup>。また、急増した生産者に対して基本的な栽培技術を適切に指導する必要性が生じたことから、「タスクチーム活動」による技術支援も進められている。

表 5 京の輝きの需給等の推移

年産	H25	H26	H27
要望数量 (t)	143	652	1,609
出荷数量 (t)	168	596	—
作付面積 (ha)	29	110	337
生産者数 (人)	—	118	333

（注）要望数量及び出荷数量は、JA 全農京都を通じた府内酒造組合との取引にかかる数量。平成 27 年度作付面積は集計途中の値。

（出典）京都府農林水産部農産課提供資料に基づき筆者作成。

### （3）「京の米で京の酒を」推進会議～京都酒米振興プロジェクト～

京都府は兵庫県に次ぐ全国 2 位の清酒生産量を誇り、清酒製造業が盛んな地域であるが、これまで、酒米の生産・取引の関係者が一体的に情報交換や連携した取組を行うための組織は存在していなかった。そこで、京都府をはじめとする行政機関や農業団体、酒造業界が一体となり、祝及び京の輝きの生産体制確立や、これらの米を使用した京都府産清酒の PR 等に取り組むことを目的として、「京の米で京の酒を」推進会議～京都酒米振興プロジェクト～（以下「推進会議」）が平成 26 年度に発足した<sup>69</sup>。推進会議では、酒米の生育状況に関する情報共有、栽培技術研修、生産者と酒造業者の意見交換、「京の酒」の販売促進イベント開催等の活動を実施している。また、普及センター、地元 JA、市町村、府振興局等が参画する酒米プロジェクト地域部会を府内 4 か所に設置し、地域の関係機関が連携して祝や京の輝き等の作付面積拡大や技術支援に取り組んでいる。

### （4）今後の課題

平成 27 年度の要望数量が頭打ちの状況になっている祝の需要拡大につなげるため、府は「京の酒」の販売促進の強化を考えている。また、府の試験研究機関では、新たな取組として、より栽培しやすく高度精米に適した性質を持つ新「祝」の育成もスタートしている。

京の輝きの需要と生産は、これまでのところ急速に拡大しているものの、安定的な酒米産地づくりのためには、府内の酒造業者の需要を今後も確実に維持することが不可欠である。掛米用の米の調達ではコストが重視されることが多いが、今後、県外からより安価な米が調達できる状況になったとしても、地元の米として京の輝きを選んでもらえるよう、

ている飼料用米の交付単価（10a 当たり最大 145,000 円）よりも劣るが、清酒という「価値ある」商品になることが生産者の意欲向上につながっている等の理由から、金額の差が京の輝きの作付拡大を阻む要因とはなっていない。

<sup>68</sup> 京都府の平成 27 年度「京の輝き」生産ほ場集積促進事業」として実施。補助金額は、増産面積 10a 当たり 5,000 円である。府では、京の輝きの生産を安定的に維持し需要に対応できる産地を育てることを目的として、集落内で京の輝きの作付を拡大してきた実績があること、団地化を行うこと、平成 29 年度まで作付面積を維持・拡大すること等を同補助金の交付要件としている。

<sup>69</sup> 農林水産省の補助事業「新品種・新技術活用型産地育成支援事業（地域コンソーシアム支援事業）」により実施（「H26 地域コンソーシアム支援事業取組事例集」2014.12.24. 農林水産省ウェブサイト <[http://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/tuyoi\\_nougyou/pdf/jirei1.pdf](http://www.maff.go.jp/j/seisan/suisin/tuyoi_nougyou/pdf/jirei1.pdf)>）。同補助事業では、実需者、生産者、行政等が一体となったコンソーシアムによる新品種の生産技術確立・普及や産地ブランド化等の取組に係る検討会等の費用について支援が行われる。

推進会議等の場を活用し、産地と府内酒造業者のつながりを強化していくことが重要である。また、「水田活用の直接支払交付金（戦略作物助成）」等の交付単価の増減が京の輝きの生産意欲に与える影響も少なくないため、国の米政策の動向を注視しながら府の施策を進めることも求められている。

## おわりに

このように、平成23年前後を境として、酒米の生産振興に向けた各地での取組が活性化している。酒米の主産地である兵庫県では、全国各地からの需要に応じて、山田錦を中心とした酒米の増産を急速に進めるとともに、品質向上による差別化等の取組が行われている。需要が拡大している現在の状況を好機として、生産者の減少や高齢化への対応を含め、伝統的な産地をどのように維持していくかが今後の課題になるであろう。一方、京都府では、酒米や清酒のブランド化等とおして、オリジナル酒米品種の産地育成を推進している。安定的な産地づくりを目指して、実需者である府内酒造業者の需要を維持するための取組が今後も展開されていくものとみられる。

酒米の生産拡大には技術面等の課題が伴うものの、実需者との契約栽培による生産者の安定的な利益の確保や、地場産業である酒造業への貢献が期待できる作物として、酒米にメリットを見出し生産振興に取り組む事例がこれからも広がっていく可能性はある。酒米の産地を今後も維持していくためには、輸出促進も含め、清酒需要の維持・拡大に向けた取組を進めることが不可欠であろう。

---

付記：本稿の執筆に際し、平成27年7月末に、兵庫県及び京都府において現地調査を行いました。兵庫県農政環境部農林水産局農産園芸課、兵庫県立農林水産技術総合センター農産園芸部酒米試験地、三木市豊かなくらし部農業振興課、吉川まちづくり公社、全国農業協同組合連合会兵庫県本部米麦部、兵庫県酒米振興会、京都府農林水産部農産課の皆様から、御多忙にもかかわらず丁寧な御案内、御説明を賜りました。この場を借りて厚く御礼申し上げます。