



Hyogo's Yamada Nishiki Sake Rice
Agricultural System

気候風土を活かした酒米「山田錦」生産システム

日本農業遺産

令和7年1月認定

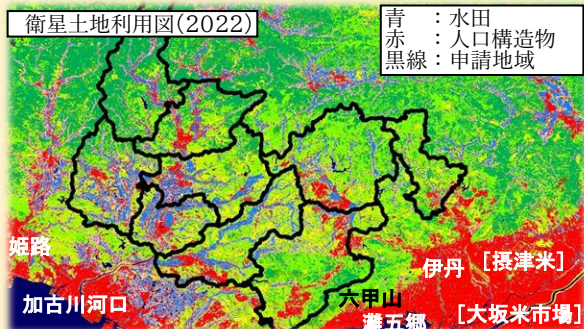


神戸市
三田市
猪名川町
西脇市
三木市
小野市
加西市
加東市
多可町

兵庫県北播磨・六甲山北部地域

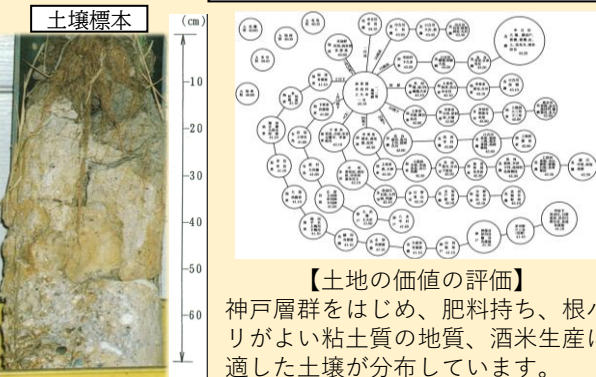
兵庫県北播磨・六甲山北部地域の酒米栽培は、寒暖差の大きい気候や粘土質土壌など気候風土を活かした営み、伝統と技術、江戸時代以来の酒造家との歴史的連携により、地域に根差した農業技術と酒造文化が現代の「山田錦」へと受け継がれ、酒米産地としての特性と伝統的生産システムを支えています。

気候風土 「酒米買うなら土地見て買え」



【東西に広がる谷による長い日照、大きな日格差】
都市化が進むなかで清酒の歴史とともに残る、貴重な酒米産地です。

昭和13年(1938)における村米格付表



【土地の価値の評価】
神戸層群をはじめ、肥料持ち、根ハリがよい粘土質の地質、酒米生産に適した土壌が分布しています。

技と情熱 「倒して倒さず」



【ため池灌漑等による米づくり】
ため池による水管理、ほ場内水路(おいて)の設置等、農業生産技術や地域農業の営みにより生物多様性が育まれています。

鳥居米の史料と焼き印



【酒造の歴史とともに発展した酒米生産】
江戸時代に播磨国の一部を領地としていた「鳥居氏」は気候風土に合わせた稲作改良に注力し、この地域全体の酒米は「播州鳥居米」と称されていました。



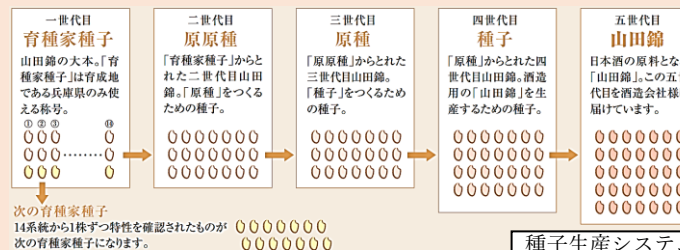
【村米制度】

地域と酒蔵との長期的協働は、地域農業の継続性、酒造業の品質確保など、申請地域が有する顕著な普遍的価値です。

酒米の価値 「酒米の王者」



【全国唯一の酒米専門研究機関】
「山田錦」は兵庫県で初めて交配育種法で育成された水稻品種で、103年前の大正12年に交配され、90年前の昭和11年に品種認定されました。



【「山田錦」本来の特性を守り続ける酒米生産】
「山田錦」の生産は全国に広がっていますが、育種家種子から厳格に管理・増殖された種子供給、種子更新の徹底により、品種特性を維持した種子が生産・供給されているのはこの地域だけです。

日本農業遺産認定による効果

食糧及び生計の保障

持続可能な酒米生産

- 酒造家に求められる品質の維持と需要を満たす生産量の確保
- 国内外の消費者に向けた情報発信の強化による兵庫県産「山田錦」のブランド力向上



▲「山田錦」の登熟した稲穂

- 「山田錦」流通充足率(暦年):101.3%(R6)→**100%**
- 種子更新率(暦年):100%→**100%**
- 農業遺産に関する広報誌作成:0回→**1回**(R8)

次世代への継承

学校や地域コミュニティと連携した普及啓発の実施

- 山田錦の語り部等による、学校教育や体験学習を通じた酒米生産の知識・歴史文化の継承と次世代への普及啓発の推進
- 地域コミュニティと連携した魅力発信による幅広い世代への理解醸成と地域ぐるみの酒米文化継承の推進



▲地元中学校での出前授業

- 「山田錦」を軸にした講義等の実施数(年度): 5回(R6)→ **5回**

地域振興

地域振興イベントの実施

- 田植えや収穫などの体験型イベントに加え、山田錦、日本酒の魅力を発信できるイベントを開催し、消費者の酒米生産に対する理解促進と、生産者・消費者間の交流機会の創出



▲生産体験型イベント「二十歳の山田錦物語」



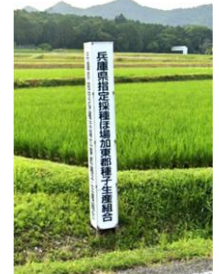
▲地域振興イベント「山田錦まつり」

- 日本酒需要喚起型イベント開催・出典(年度): 4回(R6)→**4回**

生物多様性の保全

遺伝資源の確保と種子更新の徹底

- 「山田錦」の種子生産体制の維持により、地域の持続的な「山田錦」生産を通じた農業活動による生物多様性の保全



▲採種ほ場

農地維持と多面的機能の保全

- 水田や水路、ため池等の耕作や管理作業など、農業の営みによって維持される環境の保全



▲水生生物が集まるほ場内水路「おいて」

- 種子更新率(暦年): 100%(R6)→**100.0%**
- 多面的機能支払交付金活用組織数(年度): 436団体(R6)→**436団体**