

グループが連携し高品質化へ

新潟で山田錦協議会 発足

80生産者・法人が130ヘクタール栽培

清酒の出荷額・製成数量が全国で第3位。コメどころ新潟は酒どころでもある。その新潟では昨年から、県外向けに山田錦を作る動きが本格化している。県内には天吟醸向け的好適米品種「越淡麗」があり、生産量も十分ではない。そんな中でのこうした取り組みには誤解もあり、一部から反発もあるようだ。しかし、生産者らは県内向けに越淡麗もたかね錦も50万石も栽培し、それに加えて山田錦を作っている。むしろ強く意識しているのは「コシヒカリからの転換」の方だった。

山田錦は、希少な高級清酒の銘柄「獺祭」を製造する旭酒造(山口県岩国市)向けの。新潟県内では複数のグループが栽培に取り組んでいるが、今回取材したのは、生産者を母体とした販売会社、(株)エコ・ライス新潟(阿部信行社長、長岡市)。災害備蓄用のコメ加工品などを製造販売していることでも知られている。

会員生産者が栽培し、同社で取り扱う27年産米は実に16品種。県内の蔵元向けには、主食用として越淡麗約10万石をはじめ、50万石、たかね錦も栽培する。同社の好適米搗精ラインで加工し出荷している。



山田錦の収穫は10月中旬以降(6月23日撮影)

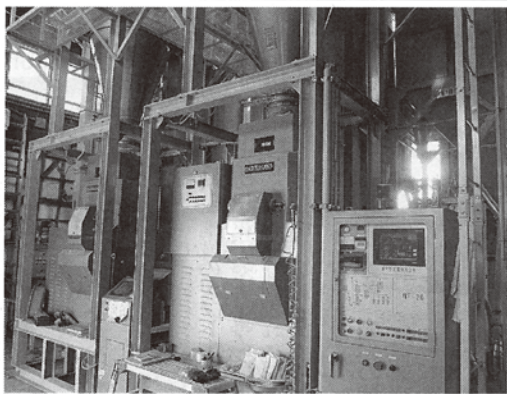


「磨き7割3分」を超える品質を追求した「その先へ」

同社の豊永有マネージャーは「東日本大震災をきっかけに新潟コシの価格は一時的に回復したが、やはり値段が上がると売れ行きが悪くなる」とがハッキリした。山田錦は、出荷生産者の手取りを確保するため、コシの代替で、新規需要米の酒米純増枠として取り組めるのが魅力だったと話す。

出荷生産者はすでに、県内向けに主食用(生産数量目標)の枠内で酒造好適米の栽培に取り組んできた。手取りを高める上では、比較的単価が高く、生産量の少ない越淡麗をさらに増反する選択肢もある。しかし、「温暖

化の影響なのか、元来は晩生のはずの越淡麗は以前より収穫適期が早まり、年によっては9月中旬まで前倒しになる。これだとコシや中生品種と秋作業がバッティングし、生産者は取り組みにくい。無理に作っても品質が悪くなりがち。農地の委託が増え、生産者の経営面積が増えている中だ。



酒米搗精機も完備する(エコ・ライス新潟)

では、現実的に、10月半ばに刈れる山田錦ぐらいい遅くないとできない」と話す。

同社では平成26年2月、43の関係生産者・法人とともに「新潟・山田錦栽培会」を設立し、26年産では約50万石の栽培に取り組んできたが、今年3月には、他の山田錦生産グループとともに「新潟山田錦協議会」を発足させた。協議会では27年産で、約80の生産者・法人により約130万石を栽培している。旭酒造向けに玄米で600ト(1万俵)出荷するのが目標だ。

検査格付けを統一化

「新潟産」の真価発揮目指す

協議会を設立したのは、他のグループも、栽培については同じ指導者の教えを受けていたこと

「山田錦」を取り組む県内グループがそれぞれ、独自に検査し、品位格付けでバラつきが生じると、新潟県産山田錦の評価を落としかねない。そこで協議会に所属する各グループの検査員の格付けを統一するため、検査の作業手順や自あわせ会を開く」と豊永マネージャーは説明する。27年度は、実際に検査を行うことで、標準見本を参考にしたい自あわせ会を計3回実施し、格付けの統一化を図りたい考えだ。

「山田錦」を取り組む県内グループがそれぞれ、独自に検査し、品位格付けでバラつきが生じると、新潟県産山田錦の評価を落としかねない。そこで協議会に所属する各グループの検査員の格付けを統一するため、検査の作業手順や自あわせ会を開く」と豊永マネージャーは説明する。27年度は、実際に検査を行うことで、標準見本を参考にしたい自あわせ会を計3回実施し、格付けの統一化を図りたい考えだ。