

新潟・山田錦協議会

16年産作付け15%増

品質向上安定へ

新潟県産の酒造好適米「山田錦」の品質向上を目的に、山田錦協議会は、2016年第1回研修会を、見附市で開いた。生産者ら60人が参加し、酒造好適米を巡る情勢を学ぶとともに、パネル討議で栽培方法を検討。実需者に求められる生産に意識を高めた。16年産の作付け計画は前年比15%増の150診。生産者100人で、生産数量1万俵（1俵60キ）を目標に掲げる。

協議会は、純米大吟醸酒などの原料となる「山田錦」の契約栽培・研究に取り組む生産者らでつくる。3年目を迎えた。「山田錦」は、北国での栽培が難しいとされてきた。協議会メンバーは、県内の気象条件に合った

栽培方法を研究し、品質の向上、収量の安定化を実現した。岩淵忠男会長は「山田錦は、実需者の引き合いが強い。栽培技術を結集し、米どころの底力を見せよう」と呼び掛けた。研修会では、4人の生産

者・技術者をパネラーに招き、健苗育成から本田管理の技術対策を探った。育苗では、開始時期が遅いため、浸種の積算水温に注意が必要だとした。田植え基準日の5月20日から前倒しができるような作業計画の組み立

ても呼び掛けた。

県産「山田錦」は、山口県の旭酒造の日本酒「獺祭(だっさい)」の原料になっている。事務局は「獺祭」は、世界を相手に売れ行きを伸ばし、インバウンド（訪日外国人）でも人気銘柄になっていると説明。「高度精米に耐える高い品質が求められている。米どころ新潟から安定した量と品質の山田錦を生産して信頼関係を強めよう」と訴えた。