

20250702_農業ビジネス研究会_議事録

日 時：2025 年 7 月 2 日（水）19:00－20:40

場 所：Zoom

テーマ：オンラインきき酒会／第 13 回

龍力の山田錦テロワール ～良い酒造りは良い米作りから～

ゲスト：本田龍祐さん（株式会社本田商店 代表取締役社長）

参加者：14 人

（NP0 法人理事長、個人事業主、食育講師、会社員、編集者、公務員、エンジニア、ジャーナリスト、行政書士、司法書士など）

本日のお酒の紹介：

大吟醸 米のささやき

今は日本酒を冷やして飲みます。いつから冷やすようになったのでしょうか？ 当たり前になったのはこの「大吟醸 米のささやき」の登場からです。46 年前、1979 年です。そのころ、誰も大吟醸を造っておらず、冷酒も飲まれていませんでした。「大吟醸 米のささやき」は新しい時代を開きました。このお酒は味がしっかりしています。食用米ではなく酒造好適米だから甘みと辛みの両方があります。大吟醸ですがお料理にも合います。昆布締め、お刺身に合います。

目次：

1. テロワールとは？
2. 本田商店のご紹介
3. 山田錦と兵庫県特 A 地区
4. まとめ

発表：

1. テロワールとは？

テロワールという言葉があります。意味をご存知でしょうか？ テラは土地のことです。ワールはそれを含んだすべてのことです。土地とそれを含んだすべての地域特性ということになります。日本だと地産地消で使われることもあります。それはほんとうにテロワールなのだろうか？という疑問があります。本田商店では土地という意味で使っています。すなわち、兵庫県でしかできないお酒を造るということです。

2. 本田商店のご紹介

本田商店は兵庫県姫路市にあります。1921 年創業しました。私が 5 代目です。日本酒造りに使用するすべての米を食用米ではなく酒造好適米にしています。日本酒業界では食用米の使用のほうが多いです。たとえばパック酒です。甘いお酒か辛いお酒かしかできません。酒造好適米を使用すると甘みと辛みの両方があり、深みがあります。

本田商店の売上高は約 7 億円です。そんなに大きな蔵ではないです。商圏は酒蔵の近隣が 60%、東京が 30%です。全国的には知られていないかもしれません。

3. 山田錦と兵庫県特 A 地区

本田商店で取り扱う酒造好適米の一つ、山田錦は日本農業遺産に認定されています。淡路のたまねぎ、丹波の黒豆などブランド農産物はほとんど認定されています。山田錦の約 6 割を兵庫県が生産しています（そのうちの約 8 割を北播磨地域で生産しています）。

兵庫県以外でも生産されている山田錦を兵庫県で作る意味は何でしょうか？ 兵庫県には山

田錦の栽培に適した「特A地区」があります（北播磨地域）。兵庫県特A地区の特徴は、①谷間であり、②日当たりが良く、③昼夜の気温差が大きいことです。ここまでは、フランスのワインの産地ブルゴーニュにも当てはまります。兵庫県特A地区の場合はさらに④段差があり排水の良い、しかも粘り田んぼであることです。酒造好適米に求められるのは、①大粒であること、②心白が中心部に鮮明であること、③タンパク質、脂質が少ないことなどです。山田錦はこれらすべてのレベルが高いです。山田錦を使用すると、雑味が少なく、味、香りともにふくよかで、酒質のバランスが良く、味わいに幅のあるお酒となります。車で言えば、ストレートは早いし、コーナーも曲がれるスーパーカーです。

酒造好適米の品位は特上、特等、1等、2等、3等があります。整粒の割合に差により、3等米となると甘みが少なくなります。特上、特等でも異なります。特上は精米時の碎米が少なく、吸水率が安定し、蒸米も安定します。安定した麴をつくることができ、発酵管理もしやすいです。良い米を使うと良い酒ができるということです。兵庫県の山田錦の収穫量は18,956トンです（2023年）。本田商店は特A地区産山田錦157トンを仕入れています。

本田商店は日本初の契約栽培（書面によるもの）を行いました。への字型栽培法（稲をへの字型に誘引）、有機肥料、減農薬、自然乾燥稲木掛けの山田錦を仕入れています。非効率かもしれませんが品質のためです。山田錦を集められるようになったことにより、栽培される土地により味が異なることに気付きました。本田商店は全国新酒鑑評会で金賞を受賞したのですが、その後なかなかとれない時期が続きました。気候なのか水なのか栽培法なのか試行錯誤を行いました。土であることに気付くことができました。本田商店の3代目である本田武義は晩年の20年間、土壌研究に情熱を注いだ結果です。その後、土壌標本（モノリス）を作成し、栽培土壌の差異をはっきりと目に見える形にすることができました。フランスワインの場合だと、ブルゴーニュは元々海、もしくは湖だったところです。このため土にミネラルが多く含まれます。ボルドーが川の氾濫が多かった地域です。このため豊饒な土地となっています。

兵庫県特A地区は約3700年から300万年前までにできた地層だといわれています。凝結岩または頁岩が風化してできた粘土質の土壌です。その中の加東市社地区、加東市東条地区、三木市吉川地区それぞれ栽培土壌の差異があります。社地区は日本列島が大陸につながっていたときに川があったところです。土を掘ると砂地になります。稲の根は横に伸びていきます。この山田錦はすっきりさっぱりしたお酒になります。東条地区は大昔、沼だったところです。土を掘ると石が出ません。このため稲の根は下に伸びます。香り、味わい、酸、余韻のバランスが良いお酒になります。吉川地区はミネラルが豊富です。稲の根は地中深くまで伸びます。お酒にすると官能的な酸を感じることができます。大吟醸など香りの高いお酒や生酏など酸を大事にするおさけに向きます。たとえば、白ワインのシャブリ（ブルゴーニュ地方北部の地区の名前）は香りが、後味にキレがあります。これと同じです。

4. まとめ

まとめますと、土地に合った酒造りをすべきということになります。「大吟醸 米のささやき」は社地区、東条地区、吉川地区の山田錦をブレンドしています。深みがあります。大吟醸は心白だけを使っていますのできれいなお酒です。贈り物に合います。地方に行きましたら本醸造を飲むことをお勧めします。そこで働く人の求める味になっていることを感じるができます。

以上