

酒米“山田錦”とともに



●実施日

平成 28 年 (2016 年) 3 月 17 日

●語り手

藤原 進さん (72 歳 : 加東市松沢 / 東条山田錦振興会会長)

分野 / 酒米山田錦、村米制度

●聞き手

藤原 杏里 (20 歳 : 兵庫教育大学 3 年生) ★

渡邊 幸太 (24 歳 : 兵庫教育大学大学院生)

1. 生い立ちについて

もともと、僕は、吉川なんですよ。今は三木市吉川町、昔は美囊郡、一番古い話では美囊郡北上村いうて上吉川の北谷小学校いうてありますねんけどね。それが合併して吉川町になって、吉川中学校2回生ですわ。

それから県立有馬高校農業科入って、3年で卒業しました。それで、神戸マツダいうとこに就職しました。当時は整備士で入ったんです。そこからいろいろあって、西脇へ転勤なって、ここへ養子に来ました。婿養子に来てから、僕の場合はこっち来てから長女と結婚してたんですが、長女が出来て1年後くらいに産後の疲労で家内が亡くなったんです。その当時、妹がおったんです。その妹も縁談が決まっていたのですが、結納まで破棄して、家を守らないかんいうことで、その妹と一緒にしたんです。

当時は朝から起きて草刈りしたり、いろんなことをやって会社へ行ってました。その時は営業やってまして何時に帰るかわかへんからね。今日は絶対これだけはせないかんいう意識があるからね。営業は20年ほどやって、親父がもう百姓できない。いうことになりまして、55歳で会社辞めて今まで専業でやっています。

2. 山田錦の生産について

山田錦ができて80年、親父のあとついで守ってます。農業は毎年1年生です。最近になって気候やら、1年1年、温暖化になったり、夏は雨ふらへんかったり、ゲリラ豪雨があったり、自然との戦いですからね。毎年1年生ですね。私は今まで上手につくったというても今年は駄目かもわからへんかもね。

山田は特徴あるのは背たけがながい。穂も粒も大きい。背丈が長こうて、粒がようさんついて大きいので、台風がきたら一発で横になってしまう。そのへんの肥えのやり方がむずかしい。気象なんて長期予報見てもあてにならへんもん。1週間の気象が分かればいいけど。毎年、

気象、温度の変化とか年間の雨量とか、気象庁がグラフ化して教えてくれますけど、1度上がるだけでも様子が変わってくるからね。



3. 東条山田錦振興会

もとは農業者連合で、そこから好きな人ばかり寄って会を作ろうかいうことで、出来たのが東条山田錦振興会です。最近山田錦の里探訪ウォークを企画してます。東条のとどろき荘を出発して道の駅まで行ってまたとどろき荘に帰ってくる、12kmを歩くんですわ。去年から、加東市が酒蔵を呼んで乾杯まつりをして、それと一緒に探訪ウォークをやった。去年はじめてやって、今年も9月にやろうかなと思ってます。あとは研修会とかもやっています。野菜の直売所とかの視察とかね。東条山田錦が生き残るための講演会なんかもしました。

東条山田錦振興会の会員は全員農業をしている人です。最近百姓をする人がちょっとずつ減ってきてね。採算ベースにのりませんからね。倉庫建てたら機械なんかは場所とるから、都会の人がみたら農家は金持ちやと思うとおもうんですが、実際は違うんです。機械を買うにしても300万から1千万。田んぼするにはトラクター、田植え機、コンバインはいる。トラクターはベンツと同じくらいの値段するんです。あと乾燥機もいる。選別もしないかんし。

この辺の百姓は平均7反か8反ほどの田んぼを持っています。うちの作付けは2町7反。田植えはできて1日で1町かな。稲刈りでも乾燥

機に入れるだけしか刈られへんから1週間ほどかかる。雨もふるしね。時間がかかるんです。

4. 水争い

今は、東条川のおかげで田んぼに水が入るけど、昔は雨ふれへんかったら水の取り合いやった。僕は経験無いんですけども、親父から聞く所によると、昔は池の水を1週間に1回水を出しよったそうですわ。大きな池はいいけど、こまい池はすぐ水がからっぽになる。水の取り合いでしたわ。それで水当番ができたんですね。安政池ができるまで、東条川からの水を引いたのは上の部落だけですわ。他は池だけ。山と雨の水の池だけ。田植えの時でも水を落とさんと田植えしてくれない。水争いは最終的に区長とかが口挟んで和解する形になりますけどね。ひどい時は殴りあいしとったけどね。夜中田んぼ水見てよそへ入りよったら堰板はずしてしまふとかね。植えたらそんなにようさん水いらんのやけど。ダムの水なくなったら、一番先に規制がかかる。稲が枯れるたんぼがなんぼでもある。震災の前の年は大干ばつやったけど、ここらはそんなに影響なかった。規制はかかりましたけどね。1週間に何日いうてね。水が一番大事や。人間が生きるんも水が大事や。



5. 米制度について

村米制度というのは、まあ、もともと昔、吉川もそうやけど、農協を通じてうちの部落やったらどこの酒屋へ優先的にここに買っていただける。ライスセンターというのがない当時ね。村

米制度がなかったら、うちの米がどこいくかわからんしね。ライスセンターへほうりこんだらどこの米か、ばらばらやからどこの部落の米かわからんようになる。農家は直接うりたいですよ。村米制度したら、いろんな酒屋と交流会が出来て、向こうはどんな米が欲しいのか聞くことも出来るしね。でも相手がパンクしてもうたらお金が入ってきません。農協通したら、補償してもらえます。

この部落はライスセンターが遠いから、参加する人が少なかった。酒屋も優先して村米制度をしていただいて、最近東条も増えたし、田んぼにたくさん旗たってますでしょ。あれは契約していることです。

6. 東条のお米

ここらへんは特A地区いうてね、ええ酒米を作ってるところなんです。「白いダイヤモンド」って宣伝してもらいまして。山田錦というのは粒の内にあるの心白（しんぱく）がずれんと真ん中にあるのが特徴。いい酒を造るには米の周りをけずってしまうから、心白が真ん中にあることが大切なんです。

米は網の目で選別して、質が落ちたのが中米。その下が落ち米。ええ米は30kgが18袋ぐらい取れよった。せやけど、グレードアップいうて網目が大きくなった関係で、そんなにとれなくなってもた。落ちた米は酒にしたり、お菓子にする。できた糠もお菓子にする。味噌、パン粉やいろんなものにするんです。

お米は一袋なんぼいうて、値段きまっとるんです。特上、特、1等、2等、っていうランクがあって、道の駅出したら1万円。農協出したら5千円。兄貴が米の検査員で、特上と特はあんまり値段が変わらへんから、特上より特で量を沢山とったらしい、言うてました。うちで作っとる米は、だいたい特上は20%。特が75%、1等・2等は5%くらいです。

農業は1年に一回しか金はいってこないんです。サラリーマンやってたら、月々入って

くる、そんなんで、若い人は農業をやりたがらん。家の跡とりはおるけれど、農業の後継者はおらんのです。



れと、個人的にうちの部落でも長続きしないと思うんやけど、勤めとってやからね。田んぼ借りてしよってやけどね。返したら、その地権者は困ってもうてやと思うけどね。私も1000平米ほどあずかってしよんねんけど、早めに返さんないかんとおもっとるんやけど。集落営農が一番いいと思います。

7. 山田錦に対して思っていること

米はぼくらの生活のもとになっているし、ええ米作って、酒蔵でええ酒作ってもらって、みんなに喜んでもらえたら、一番ええのやけどね。酒米がなかったら、とうに農業やめとるな。

うちの部落の山田錦を送っている平孝は東北が主やけど伏見、山口にもある。酒のレッテル見ても分かるように、大体兵庫産山田錦100%と書いてあるんやけど。うちのとこの酒米を使っているところには兵庫東条産山田錦100%と書いてもろうてる。東条山田錦100%と書いてある酒をみたらうれしいよ。せやけど、このへんの人には山田錦のこと知ってやけど、山田錦が何か分からん人はようけおる。酒蔵は山田錦いうたら、ええ米やでいうのは知ってやけど、一般の人はぜんぜんわからへん。まだ世界的に見ても日本酒いうのは普及率は少ない。ワインとかやったら、原価が安くて高く売れる。日本酒は原価も高い割に売値が安いんです。だから加東市のもっと山田錦、酒米の山田錦を発信せないかんね。それが上手なのは吉川と中町かな。こだわりのある米を作らんと、これからは残っていかなと思う。

8. 農家をどうしたらつないでいけるか

部落の中に一人でも二人でもひっぱる人がおっていただいたらできると思うんですね。そ