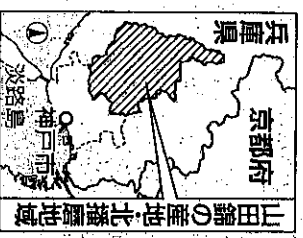


# 山田錦 品質ピッチ

## 温暖化で「特上・特等」激減



兵庫

兵庫県で生産される酒米のトップブランド・山田錦のうち、最高品質の「特上・特等」の割合が、地球温暖化の影響で激減している。かつては85%を占めていたが、2000年以降は15%と過去最少となった。県庁農家は宮崎大農学部と連携し、最適な田植え時期の予測や、水田の水を冷却する「掛け流し」実験に取り組むなど、品質維持に懸命だ。

### 水田の冷却が効果



トットポット水から供される実験を実施する山田錦の水田。掛け流しの効果を検証するため、白く掛け流し用のネットが設置されている。

山田錦は同県中部の北播磨地域が主産地で、同県は全国8割に上る年約1万5000㌔を生産する。夏は温暖化による高温障害と夜の寒暖差が大きいことや粘土質の土壌が生産に適しているとされる。  
長年、高品質を維持してきたが、1990年代以降、稲の生育早まり、米粒が小さくなるなど、一部で品質に変化が生じるようになった。  
山田錦は同県中部の北播磨地域と北播磨地域の農協(西市)と北播磨地域の農協  
質に劣化するようになった。稲の生育早まり、米粒が小さくなるなど、一部で品質に変化が生じるようになった。長年、高品質を維持してきたが、1990年代以降、稲の生育早まり、米粒が小さくなるなど、一部で品質に変化が生じるようになった。

山田錦 大正から昭和にかけて兵庫農立農事試験場で酒米の研究が行われ、「山田錦」と「短稈渡船(たんかんわたるふね)」という品種を交配して1936年に生み出された。大粒で「心白(しんぱく)」と呼ばれるでんぷん質が多い。雑多な味がせず、酒造りに適しているとされる。

た。県などが調査した結果、宮崎大農学部などと連携して研究に着手。地域内で「スタピー」化し、それぞれの土地で最適な田植え時期を予測するシステムを開発する。今年度末までに開発する。宮崎大の竹下伸一准教授(農業気象学)は「食用米など品種改良で対応できる」ので、品質を維持す

としている。