



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 9 月 27 日(土)

発行 館長 加藤 智 一

出羽燦々

稲刈りが盛んに行われる季節がやってまいりました。ついこのあいだまで（今もか？）「米が高いぞ何とかしろ（# ° Д°）」と叫んでいた皆さんもすっかり今の状況に慣れてしまった様で、新米が市場に出ても、対して値段は下がらず、最近は、「カリホルニア米でも結構いけるんじゃないかい！」何て言う人も出てきて、今後も米は高いまま推移していくのでしょうか。

ところで皆さんは、米には「酒米」と「食用米」があることをご存じでしょうか。主に日本酒を作るのに使われるのが「酒米」で、一般に食卓に上るのが「食用米」です。両者は見た目こそ似ていますが、性質や用途において大きく異なります。「酒米」は、酒造りという繊細な工程において、味や香り、そして酒質に深く関わる重要な存在で、各地の酒造り文化を支えてきました。

まず、「酒米」と「食用米」の違いについて述べてみましょう。「食用米」は、炊飯して美味しく食べられるように、粘りや甘み、食感が重視されています。一方、「酒米」は、麹菌や酵母が働きやすいように、米の中心部にある「心白（しんぱく）」と呼ばれる白く不透明な部分が大きく、タンパク質や脂質が少ないことが求められます。「心白」は、麹菌が入り込みやすく、糖化がスムーズに進むため、酒造りににおいて極めて重要な要素です。また、「酒米」は粒が大きく、砕けにくい性質を持っています。これは精米時に米の外側を削り、「心白」だけを残す「高精白」に耐えるためです。「食用米」では精米歩合が 90%前後であるのに対し、「酒米」では 60%、吟醸酒では 50%以下にまで削ることもあります。こうして雑味の原因となる外層を取り除き、純粋な旨味を引き出すのが酒米の役割です。

「酒米」の代表格としては、兵庫県の「山田錦」、新潟県の「五百万石」、広島県の「八反錦」などが知られているが、山形県にも誇るべき「酒米」があります。それが「出羽燦々（でわさんさん）」です。

「出羽燦々」は、山形県が独自に開発した酒造好適米で、1995 年に品種登録された。山形県農業試験場が「美山錦」と「華吹雪」を交配し、寒冷地でも安定して栽培できるように改良された品種です。名前の「出羽」は山形の旧国名、「燦々」は太陽の光がき



らめく様子を表し、山形の自然と酒造りへの希望が込められています。この「酒米」の最大の特徴は、「心白」の発現率が高く、精米歩合を下げても砕けにくい点にあります。これにより、吟醸酒や純米酒など、繊細な香り

と味わいを求める酒造りに適しています。また、タンパク質含有量が少ないため、雑味が少なく、すっきりとした酒質が得られます。「出羽燦々」を使った日本酒は、上品な香りと柔らかな口当たりが特徴で、山形の冷涼な気候と相まって、きれいな酸味と透明感のある味わいを生み出します。山形県では、地元の酒造会社がこの「出羽燦々」を積極的に採用し、「地米地酒」の理念のもと、地域に根ざした酒造りを展開しています。例えば、米沢の「東光」、鶴岡の「大山」、天童の「出羽桜」、山形の「秀鳳」など、多くの蔵元が「出羽燦々」を使った酒を醸しており、県内外で高い評価を得ています。これらの酒は、山形の食文化とも深く結びついており、郷土料理との相性も抜群です（おそらく）。さらに、「出羽燦々」は山形の農業振興にも貢献しています。「酒米」の栽培は技術的にも手間がかかりますが、「出羽燦々」は比較的栽培しやすく、収量も安定しているため、農家にとっても魅力的な作物となっているそうです。地元で育てた米を地元の蔵で酒にするという循環は、地域経済の活性化にもつながっています。「酒米」は単なる原料ではなく、酒の個性を形づくる魂です。

「出羽燦々」は、山形の風土と人々の技術が生み出した結晶であり、山形の酒文化を未来へとつなぐ架け橋となっています。これからも、「出羽燦々」を使った酒が、山形の四季や人々の暮らしに寄り添いながら、豊かな時間を彩っていくことになるでしょう。

