

《参考資料》

「雄町」とはなに？

主に日本酒醸造に用いられているイネの栽培品種のひとつ。岡山県中南部で9月上旬に出穂し、10月下旬に成熟期を迎える晩生種に属する大粒である。草丈は170～180cmと著しく長く、茎は太く、穂は長丈で色白の長芒があり、玄米は粒形が極めて大きく、ややうるんだような心白をもち、銀白色をしている。栽培は、全国でもされているが約90%以上が岡山県である。特に、岡山市雄町や岡山市瀬戸(旧瀬戸町)、赤磐市赤坂町地区産のものが有名。「雄町」は優秀な酒造好適米として各地で交配種として使用されており、山田錦や五百万石などの優良品種の親として重宝されている。現存する酒造好適米の約2/3の品種は雄町の系統を引き継いでいる。



まぼろしの酒米「雄町」のいわれ

雄町は、質・量ともに全国の酒造家において名声をほしいままにし、酒米の王座を譲らなかったが、食用米の確保に主力がそそがれるようになったこと、栽培の難しさなどから次第に生産量が減り、全国の酒造家から渴望されながらも入手できなくなったことから“まぼろしの米”と言われるようになった。現在、作付けは着実に伸びており、平成28年には520haになっている。(※岡山県農産課調べ)

なぜ栽培が難しかったのか？

草丈が他の品種に比べ高いため台風に弱く、病害虫に弱かったため、手間がかかり、栽培が難しかった。

酒造好適米「雄町」とは、

酒造好適米とは、昔から米粒の中心付近に見られる円形もしくは楕円形の白色不透明な部分である「心白」の発現する大粒種は酒米として好まれてきた。心白米は、より吸収性がよく、麴菌が進入しやすく、糖化を容易にする。その中でも「雄町」は心白の発現が良好な大粒種で、酒造好適米の最高級品種として全国的に知られている。百年以上も前に見つけられ現在でも栽培されている品種は雄町だけである。



「雄町」の歴史

今から約150年前の安政6年(1859年)岡山県上道郡高島村大字雄町(現岡山市中区雄町)在の篤農家、岸本甚造(きしもとじんぞう)が伯耆大山(鳥取県)に参拝した帰りに、おおいかぶさるやうに一段と重そうな変わり穂を見つけた。早速二穂を譲り受け雄町に持ち帰り、選抜を続け、慶應2年(1866年)にこの新種を「二本草」と名付けた。酒米として評判が広まり、希望者が殺到。

その後、県南部をはじめ当地一帯で栽培されるようになり、米の名前もいつしか「雄町」と呼ばれ広まった。そして明治21年には県北部を除く岡山県下全域に普及し、その後他県へも広がった。明治41年には岡山県の推奨品種に採用されている。

「雄町」の評価

昭和初期には品評会で入賞するには「雄町」で醸した吟醸酒でなければ不可能とまで言われた。現在でも「雄町」を醸した醸造酒は、日本国内の品評会のみならず国際博覧会においても高く評価されている。赤磐市内の複数の酒造メーカーが出展した吟醸酒は、第41回モンドセレクション(2002年)の最高金賞、金賞を受賞している。

また、「雄町」で醸したお酒をこよなく愛す人たちの「オマチスト」と呼ぶ新造語としてdancyu(プレジデント社)2013年3月号で紹介される。全7ページで「そんな雄町に魅せられて」企画、「雄町」の人気の背景とオマチストおススメのお酒が紹介されている。



参考資料

岡山県酒造組合 HP「岡山のお酒を知る」、Wikipedia「雄町」、dancyu(ダイヤモンド社)、Osera(ビザビレーションズ)他