

IWC審査員が田植え体験 三木で山田錦をPR



山田錦の田植えを体験するIWCの審査員ら＝三木市吉川町大沢



山田錦の田植えを体験するIWCの審査員ら＝三木市吉川町大沢



山田錦栽培への思いを語る五百尾俊宏さ
＝三木市、吉川健康福祉センター

世界最大規模のワイン品評会「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)」日本酒部門審査会が神戸市内で開催されているのに合わせ、「酒米の王者」といわれる山田錦を審査員にPRするイベントが19日、兵庫県三木市吉川町吉安の「山田錦の館」周辺で開かれた。審査員45人が田植えを体験し、酒米作りに情熱を注ぐ農家の話に耳を傾けた。(後藤亮平)

県やJAみのりなどをつくる実行委員会が企画。同JAの上羅堯己(うえらたかし)組合長が同館近くの水田約10アールを提供し、かすりの着物に花がさをかぶった早乙女姿の女性職員らが田植えを指導した。審査員らははだして水田に入り、木杵を使った昔ながらの田植えに汗を流した。ニューヨークを拠点に米国全土のレストランなどで活動する日本酒コンサルタント、クリス・ジョンソンさん(46)は「農家の苦勞を感じることができた。優れた酒米を育てる過程を体験できて楽しかった」と満足げ。

上羅組合長は「良質の土、昼夜の温度差のある気候、微生物など栄養たっぷりのため池の水が、北播磨の山田錦の品質につながることを感じてもらえたと思う」と手応えを感じていた。水田近くの吉川健康福祉センターで開いたセミナーでは山田錦の特性や生育環境について解説。同JAの吉川地区村米部会長の五百尾(いおお)俊宏さんが「代々伝えられてきた土地と米作りの技術、情熱を持って取り組んでいる。生産者、酒蔵、消費者が信頼関係で結ばれてこそ酒文化が成り立つ。たくさんの人に日本酒を飲んでもらい、素晴らしい酒米を作り続けたい」と語ると、会場から大きな拍手が送られた。