

地域の誇りとして、  
生産者の使命として、  
「雄町」を作り、  
受け継いでいく。



其の八

## 「岡山の酒米」雄町

岡山が誇る酒米「雄町」は、江戸時代末期の安政六年（一八五九年）、備前国上道郡高島村字雄町の篤農家、岸本甚造翁が伯耆大山を参拝した帰路、偶然見つけた珍しい二本の穂を持ち帰って栽培したのが始まりといわれる。大粒で、心白（米の中心の白濁している部分）が球状で大きく、酒造りに適した特徴を備えており、「山田錦」をはじめ多くの酒米のルーツとなっている。いっぽうで背丈が高いために倒れやすく、病害虫にも弱いため、栽培が非常に難しい。また収量も低く、戦中・戦後にかけて生産量が激減。一時は県内の作付け面積が三ヘクタールにまで落ち込んだが、一九七〇年代半ば頃から、「雄町」復活の取組みが始まり、現在は約六〇〇ヘクタールまで回復している。

生産者のひとりであり、赤坂特産雄町米研究会の会長でもある藤原章さん（六三歳）は、復活途上の約四〇年前から「雄町」の生産を始めた。「手間はかかるし、最初は二反で、三俵しかできなかったし、販路も少なかった。大変なんでものじゃなかった」と振り返る。それでも挑み続けたのは「雄町」の歴史を知って、その貴重な米を絶やしたらいけないと思ったからだという。

二〇〇八年、JAなどが主催して岡山県産の「雄町」で醸した日本酒が全国から集結する「雄町サミット」を始めた。年に一度、農家や蔵元、酒販店のほか、「オマチスト」と呼ばれる濃醇な「雄町」の酒を愛する消費者が集うこのイベントで、オマチストの方から「雄町」の生産者に会えて感激です」という言葉をかけられることもあるという藤原さん。温暖な気候や水はけのよい砂壤土など、赤磐の気候風土は「雄町」の栽培に適しています。田舎町だけど、酒蔵や日本酒ファンに愛されている「雄町」を生産していることは地域の誇り。その誇りの担い手として、がんばっていきたいと「雄町」を愛する人々が声をそろえて訴えている。

原種の持つ野性味が感じられる、ふくよかで複雑な味わいは「雄町」で醸す酒ならではの。岡山県では、国内だけでなく、日本酒への関心が高いフランスへも、「雄町」の酒を中心に岡山の地酒をPRし、ひとりでも多くの人に飲んでもらえるよう取組みを進めている。岡山の誇りでもある「雄町」の地酒を、ぜひ一度味わってみてほしい。

〇〇に入る言葉を入れて、アンケートに答えてくださった方の中から、備前焼作家・松井浩之さん作「とっくり&ぐい飲み木箱入り」を2名様にプレゼントします。

### 「雄町」で醸した酒の愛好家 「オマ●●●●」



締切りは2021年1月24日(日)12:00です  
<https://tjokayama.jp/special/donenan2101/>

※プレゼントのご応募にあたり記載いただく氏名などの情報（以下まとめて「個人情報」）は、法的業務を伴う開示請求を受けた場合を除き、当選者への商品の送付以外の目的には使用いたしません。第三者が個人情報に不当にアクセスすることのないよう、合理的な範囲内で厳重に管理いたします。個人情報の訂正・変更・そのほかのご連絡は「オセウ編集室」までお寄せください。



※写真はイメージです。一点ものなので色・模様など写真と異なる場合がございます。



（左）「雄町」は背が高いため、風に弱く、機械での刈り取りもしづらい。（中）「雄町サミット」の様子。（右）「雄町」で醸した岡山の地酒の一例。昨今は全国の蔵元から「雄町」を求める声が高まり、生産が追い付かず「幻の酒米」とも称されている。