

日本酒の価値を伝える手法 ～世界一高価な原料を使用

監修・NPO 法人 FBO 研究室

新緑の美しい季節がやってきました。そろそろ稲の種まきが終わり、田植えが始まりますね。

日本では、選別した種もみをまく種まきや苗づくりは4月ごろに始まり、5月ごろ田起こし(田の土を掘り起こす)、代掻き(田んぼに水を張って丁寧に掻き混ぜてから田んぼの表面を平らにする)、田植えをします。収穫は8月末～10月で、その収穫されたお米を使って、日本酒造りがスタートするのです。

日本酒造りに使用されるお米は「酒造好適米」といって、普段食べるお米より高価なものが使用されることが多く、山田錦の場合、主食用米の約2倍の価格となります。例えば平成27年兵庫県産の山田錦の価格が1kg当たり約393円なのに対し、主食用一般米は同約202円でした。その理由として、主に以下の5つが挙げられます。



日本の初夏の風物詩の一つ、田植え

■酒造好適米が高価な理由

- ①稲穂の背丈が高いため台風などで倒伏するリスクが高く、育てにくい
- ②栽培技術に長ける農家の手が必要なので、人件費が高い
- ③苗の間隔を空けて日当たりや通気性を良くしなければならぬので、単位面積当たりの収穫量が少ない
- ④朝晩の寒暖差がある山間部などで栽培されるため、開拓するのに時間と手間を要する
- ⑤栄養分を適度に含んだ土壌が必要で、農薬などを用いた簡易的な手法が採用しにくい

なお、現在酒造好適米は約100種もあるとされますが、有名な「山田錦」と「五百万石」が生産量のトップで、その2種だけで全体の生産量の6割を超えます(平成27年産の数字)。山田錦は兵庫県、五百万石は新潟県で多く生産されています。

このように主食用一般米に比べて高価な酒造好適米ですが、世界中で造られる「ワイン」「ビール」の原料原価と比べても、非常に高価とされています。また、その高価な酒造好適米を半分以上削り取って使用する大吟醸などは、なおさらです。ですから、日本酒を薦める際に「世界中のお酒の中で一番原料原価が高いこと」「中でも大吟醸などがその最たるものになること」を説明することにより、日本酒の価値をより伝えることができるでしょう。

◆参考 「酒仙人直伝 よくわかる日本酒」「新訂 日本酒の基」(NPO 法人 FBO)

【注意】

- ・記事、データ等の著作権その他一切の権利はNPO 法人 FBO に帰属します。
- ・記事・データ等の正確性については万全を期しておりますが、当該記事・データ等の利用により生じた不利益や問題等について当会は責任を負うものではありません。
- ・記事・データ等は予告なく変更する場合がありますのでご了承ください。