東播磨の田園に初秋を訪ねる　2015.9.11、

加古川中流の名勝　滝野 闘竜灘・　彼岸花の里　多可町　・　酒米「山田錦」の里　加東・三木吉川

中国山地　氷上分水界から南へ東播磨の中央を流れ下る加古川　2015.9.11.　小野市粟生で

1. 加古川沿い北へ　加古川中流の名勝　滝野 闘龍灘へ
2. さらに北へ遡り、多可町のの彼岸花
3. 帰りは加東•三木の酒米 山田錦の里を訪ねる

加古川の中流　名勝　闘竜灘　　彼岸花の里　多可町　　酒米「山田錦」の里　加東•三木吉川

8 月下旬からずつと台風•集中豪雨の不順な天気。夏から秋への里の風景を訪ねたくてうずうず。
台風も過ぎ去り、久しぶりに空澄み渡り、爽やかな風が吹 9 月 11 日家にいる手はないと　原チャリに乗って戸外へ。ちょっと早いのですが、この時期いつものコース　東播磨の田園の初秋を訪ねて、加古川の土手を北に走る。

西神戸の田園地帯を抜けて、　北の丹波氷上の中国山地から南へ　西播磨の中央を南へ莫れ下る加古川の土手を北に遡って、小野•滝野を経て、西脇から彼岸花の里　多可町へ。
帰りは滝野•社から東へ。　丘陵地に広がる田園の畔に点々と酒蔵の旗が翻る酒米「山田錦」の里　加東•三木吉川を経て、丹生山を南へ越えて西神戸へ出る西神戸の田園ルート。
今年の夏　是非行こうと思いながら訪ねられなかった　鮎が遡る加古川の名勝　闘竜灘にも立ち寄ってきました。

- ◆　北側の山々から流れ下る加古川の両側に　実りの秋を約束する黄金色に染まり始めた田園
- ◆　川巾一杯に岩盤の河床続く岩場の狭い水路を豪快に流れ下る急流に鮎が挑む名勝　滝野の闘竜灘
- ◆　西脇の北に広がる小さな盆地の山郷　妙見山を背に実りの田の畔を彩る彼岸花　　彼岸花の里　多可町
- ◆　里山の傾斜地一杯に広がる段々畑を背に 酒蔵の旗が点々と翻る里の夕暮れ　酒米「山田錦」の里　加東•三木吉川

等々。初秋東播磨の里の風物詩をデジカメに収めて、写真アルバムに。
また、播磨の特産　酒米についても　ちょっぴり新しい知見を得ましたのでそれも　ちょっと。
毎年　出かける東播磨の初秋　今年は畔一杯を埋め尽くす彼岸花や黄金色に輝く田には　まだちょっと早かったのですが、真っ青の秋晴れの中　里山を背にどこまでも田園が続く東播磨の初秋。　気持ち良い加古川の土手を走り抜けて　気分爽快。新しい知らなかった景色にも出会えました。

1.　両岸に広がる田園を眺めながら加古川沿いを北の闘龍灘へ

中国山地　氷上分水界から南へ東播磨の中央を流れ下る加古川　2015.9.11.　小野市粟生で

加古川の中流の西岸に沿って北に走る JR 加古川線の無人駅小野町駅。市街地からちょっと外れ、電車は 1 本/hr ほどでバスも最寄り駅もなし。でも　この駅に街の年寄たちの NPO が経営する蕎麦屋「ぷらっと　きすみの」はいつも満員。

こっちへ来ると何時も立ち寄るここで遅い昼食を済ませて、加古川の西岸の土手に出て、北へ加古川を遡り、中国道と加古川が交わる滝野の闘竜灘を目指す。　土手の周辺はまだちょっと秋の実りには早いですが、秋の実りを約束する広大な緑の田園地帯が続く。　ほっと一息　今日は暑くもなく川風に吹かれながら　田園風景を楽しむ。

田園の向こうに　青野ヶ原が南北にのびる加古川　西岸に広がる東播磨の田園地帯

加古川西岸の土手から北の滝野・西脇方面遠望

南　土手と青野ヶ原の間に広がる田園

まもなく実りの秋を迎える田園がどこまで続く加古川西岸の初秋　　東播磨　粟生周辺　2015. 9. 11.

小野市新大河橋周辺から川底に岩が見られるようになり、滝野の闘竜灘はもうすぐ。　さらに北　小野市の北端　大門橋の所で土手道はストップし T 字路に。　岸を西に下って岸の下を加古川に沿って北へ向かう古い街道筋を北へ。反対に橋を渡ると東岸の向こう南北の幹線国道 175 号線が走る加古川東岸の田園地帯に出る。

　小さな集落が点々と連なる古い街道筋。　JR 加古川線の社駅から滝野へ加東市の社に入ると加古川が大きく東へカーブし、闘龍灘へ向かい滝野の街が見える。

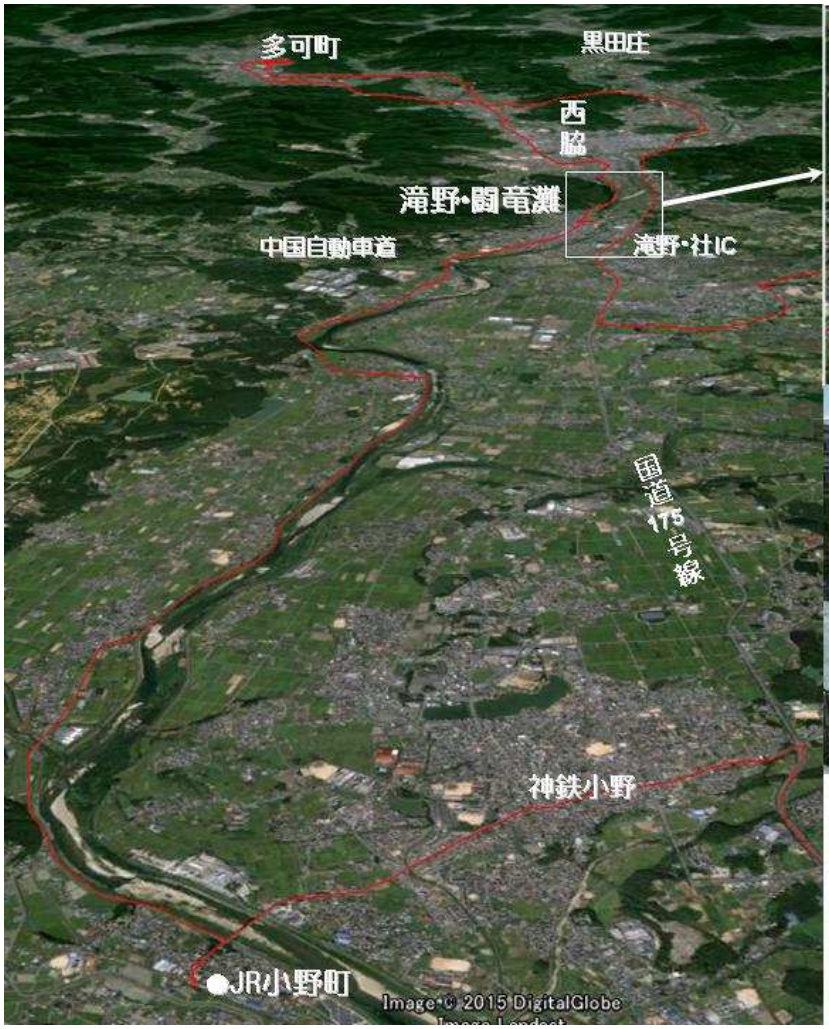
さらに北へ行くとまもなく中国道の高架。　それをくぐって　滝野の街の中心に入る。

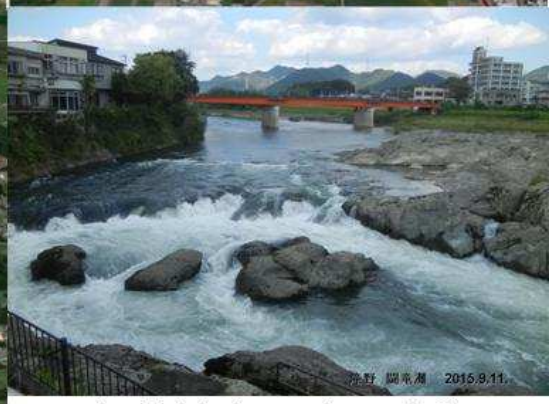
川へ近づこうと曲がりながら滝野の街の中を走り抜けるとふいに闘竜灘にかかる赤い橋に出た。以前にも来た覚えのあるこ橋。橋の下には　川幅一杯に岩場の河床が広がり、中央の狭い水路に流れが吸い込まれてゆくのが見える。　闘竜灘だ。しかし、あの鮎が飛び越えてゆくという景色は河原に下りないと見えない。　闘竜橋を越えてしまいましたが、闘竜灘の河原に入るには、手前の橋のそばの細い道を入らないと　以前いったことのある川岸の観光スポットへ行けない。

滝野に近づくにつれ、河床に岩盤が現れてくる　2015.9.11.

小野市の北端から加東市の社に入ると加古川が大きく東へカーブし、闘龍灘へ向かう　2015.9.11.

滝野　闘竜灘にかかる闘竜橋　2015.9.11.





加古川中流の名勝　闘竜灘

加古川の中流　滝野町上滝野の加古川右岸にある名勝。
河床いっぱいに起伏する岩石に阻まれた激流が巨竜の躍動に似ていることからこの名が付けられた。
かつては加古川を遡るアユの漁場としても有名で、今もアユ料理を食べさせてくれる。

闘竜灘公園　　今はシーズンでないのか　ひっそりしている　2015. 9. 11.

もう一度橋を戻って、川に沿って南へ入ったところが、ステンレスの昇竜のモニュメントがある闘竜灘公園。ここから川に下りられる。　公園を挟んで川岸に料理旅館が立っている。　もう何年も前に来た記憶があるのですが、ひっそり。ちょっと拍子抜けですが、川岸に近づくと下に豪快な闘竜灘の景観。　ちょうどすぐ下をとうとうと音を立てながら　すさまじい急流が流れ下っていました。

流れを飛ぶ鮎見られるか???

眼を凝らしましたが、よく判らず

河原に下りて　闘竜灘の急流を眺める　　上:上流側　下:下流側　　2015.9.11.

闘龍灘は河床いっぱいに起伏する岩石に阻まれた激流が巨竜の躍動に似ていることからこの名が付けられた　加古川の中流滝野町上滝野の加古川右岸にある名勝。　かつては加古川を遡るアユの漁場としても有名で、今もアユ料理を食べさせてくれるという。「アユの塩焼き食べたいなぁ　闘竜灘も長いこと行かないが・・・」と家内いつも話題に出るが、まだ行けていない。　一人で塩焼きのアユのまじかじりするのも気が引けるので、今日は闘竜灘の偵察と。

まじかで眺める迫力は格別。　残念ながら　鮎の飛ぶ姿は見えずでしたが、夏の終わり　スカッとした気分に

鮎の塩焼きかぶりつきたかったのですが、シーズン外と言うこともあるのか、どこにも出店もなく、料理旅館の入口を除くとどこにも鮎の塩焼きだけのメニューなく、高いコース料理のメニューの写真ばかりでした。

もう　鮎は高級魚　なかなかぱくつけないんだと。

ここでも　確かに川を眺めながら、鮎の塩焼きほおばった記憶があり、また、山口の長門峡では鮎を焼く店がずらっと並んでいたのに・・・・と。また　今度探そう。

でも　名勝　闘竜灘の景観に　気持ちもスカッとして、さらに北へ遡って　彼岸花の里　多可町へ向かいました。

2. 彼岸花の里　多可町間子に彼岸花を訪ねる

シンボル　妙見山を背に田園が広がる彼岸花の里　多可町間子　2015. 39. 11.

東龍灘から加古川西岸に沿って　北へ街中を抜けて西脇市の野村に出る。

ここからはいつも国道 175 号線を遡って多可町へ行く時の道。よく知った道だ。

東北へカーブする加古川と別れ、　加古川に注ぐ杉原川に沿って多可町に入り、さらに北へ。

田園の中を行くと　ほどなく前方に多可町のシンボル妙見山が見え、田園の中に集落がぽつぽつとある多可町にはいり、間子の集落へ。

この時節　田圃の畔に赤い彼岸花が点々と連なって沿咲くのが見えるのですが、ちょっと早すぎたようだ。

でも、久しぶりの妙見山の前に広がる緑の中に広がる広大な田園は気持ちがいい。　お久しぶりと・・・・。

もう一つ　びっくりしたことがある。

広がる山田錦の畔に「秋田村」の旗が幾つもひろがっていて、この多可町が酒米「山田錦」発祥の地だそうだ。

東播磨　多可町の象徴　妙見山を背に　畔に彼岸花が咲く多可町間子集落 2015. 9. 11.

お彼岸近くになるとこの川の土手や田圃の畔に彼岸花が咲き誇るのですが、少し早かったようだ。

でも　畔のあちこちに幾つものつぼみと一緒に彼岸花が咲き始めている。　自然の緑の中の赤　やっぱりこの時期の風物詩。

間子の集落の畔をぶらぶら歩いて、立ち止まっては　デジカメのシャッターを押す。

今年も見にこれてよかったと。

彼岸花の里　多可町間子で　　2015. 39. 11.

「秋田村」の旗が畔に翻っているのに今年初めて気が付いた。
近づいてみると背の高い大粒の酒米「山田錦」の田。
田圃の畔に旗が翻る光景はこの時期、東播磨でよく見る光景。「山田錦」は灘の酒蔵のみならず、全国の酒蔵が酒米として使っているので、不思議ではありませんが、それにしても広大な山田錦の田園がこの多可町にあるのには気づかず。それも旗は灘の酒蔵でなしに「秋田村」。
いつから何だろうか・・・・・

不思議に思えて　インターネットを調べると多可町は「山田錦」発祥の地だそうだ。
「山田錦」は、「山田穂」と「短稈渡船」との交配から誕生しましたが、母方の「山田穂」の生まれ育ったのが
兵庫県多可町だそうで、もちろん、「山田錦」の一大産地でもあるようです。
町は「山田錦発祥の地」の看板を掲げていて、この発祥の地に秋田村が出現したのは、
秋田県の各蔵元に“多可町の山田錦”をとの熱い思いで作る田んぼの愛称名なのだそうだ。

山田錦発祥の地はてっきり、同じ東播磨の三木吉川だと思っていました。この多可の酒米から秋田のうまい酒ができるようだ。
また、彼岸花の里を後にする道際のにには透き通る青空にコスモスの花。　秋一杯の田園の中を走り抜ける。

もう少し、彼岸花のある田園風景を眺めたくて、南の街中を戻らず、田園が広がる東の安田集落から加古川沿いの国道 175 号線へ向う。　正面遠く　加古川傍の山際まで広がる田園地帯安田地区。ここにも彼岸花と「山田錦」の旗が翻る。

東播磨　多可町東安田の田園で　2015. 9. 11.

こんなに山田錦を多可町だも作っていたのか・・・・また、多可町は山田錦発祥の地の一つ。　と今更ながらびっくり。
秋の午後はつるべ落とし。太陽の影が長く尾を引いているが、やっぱり　三木吉川の「山田錦」の里に翻る旗を見て帰らねばと彼岸花の里多可町を後にする。

3. 帰りは加東•三木の酒米 山田錦の里を訪ねる

「山田錦」と並ぶ幻の酒米と呼ばれる酒米「愛山」があるのを初めて知りました　　加東市木梨の里で　2015. 9. 11.

山田錦の里　三木吉川の田園地帯　　北神戸　淡河の里で

帰り滝野・社 IC の直ぐ南から、東へ折れて　中國縦貫道に沿いの丘陵地に広がる山田錦の里　加東市の東条・三木・吉川へ。
いつもは国道 175 号線を小野市天神まで下って、ここから東へ吉川の方へ行くのですが、滝野・社 IC のすぐ南で　社・東条

への案内標識をみて、滝野から東へ折れて、中国縦貫道に沿って、三木・吉川の方へ出ることに。
国道 175 号線から東へ県道 17 号線に入り、街中を抜けるとすぐ前方北側を走る中国道にかけて、広大な田園が広っている。
そして、遠くに見える田園の畔のあちこちに、旗が幾つも見える。　ここも酒米の里だ。
近づくとよく知る灘の酒蔵「剣菱」の旗。でも旗には「愛山契約地」の文字。

剣菱の酒造りに欠かせぬ酒米「山田錦」の相棒がこの地で栽培される酒米「愛山」であること初めて知りました
県道 17 号線　加東市木梨で　2015.9.11.

灘の酒蔵　剣菱の「山田錦」の契約地が口吉川の細川町他吉川や三木にあるのは知っていましたが、「愛山」の名の付く酒米についてはよく知らず、この加東市藤田・木梨集落周辺にも剣菱が酒米の契約地を持っているのだとその時は軽く思っていました。家に帰って酒米「愛山」を調べてびっくり。
インターネットに幻の酒米「愛山」の名とともに、「愛山」は酒米の最高峰なんだと。びっくりしました。

幻の酒米とも呼ばれている”愛山”、醸す芳醇な味わいは愛飲家の垂涎の的と言う。
愛山は 1941 年（昭 16）、兵庫県立農事試験場酒米試験地（当時）にて、「愛船 117」を母（種子親）、「山雄 67」を父（花粉親）として誕生、愛山 11 号の系統名で特性調査が行われました。しかし、収量は高いものの品質がやや不良との理由で、1951 年に試験は打ち切られ、育種の世界からは消えてしまった。その後、愛山 11 号は酒米試験地の地元加東郡社町（当時）の農家が灘五郷の酒造メーカとの契約栽培の下で、”愛山”の品種名で復活する。
種子は酒米試験地が純系淘汰で増殖、地元ＪＡの採種圃から生産者へと供給され、愛山は全国の名だたる蔵元の注目するところとなり、作付は次第に増加。兵庫県の醸造用玄米の産地銘柄に指定され、平成 24 年産の検査数量は、山田錦・五百万石・兵庫夢錦（以上は兵庫県奨励品種）に次いで 423 トンにも上っている。

- **インターネットより**　http://www.okomeno-tawaragura-ask.jp/azemichi/2013/06/post-174.html　他

兵庫県産の酒米の最高峰「山田錦」と「愛山」。
「愛山」は栽培が非常に難しい品種でもあり、「山田錦」よりも値段が高く貴重。独特の酒造適性を持っているため蔵元の関心を集めるが、生産量が少ないために“幻の酒米”といわれ、「剣菱」が唯一 40 年余り契約栽培で守り続けた酒米だという。
米は粒が大きくて心白が出やすく、麹と溶けやすい性質があり、剣菱が最も得意とする伝統的な日本酒造り技法「純米生酛」の酒造りに　もう一つの酒米「山田錦」と共に欠くことのできぬ最高の性質なのだそうだ。
「剣菱」のホームページにも　剣菱が育てたこの「愛山」と栽培農家との関係への思いが記されている。

- **剣菱に宿るもの**　http://www.kenbishi.co.jp/story/person4/

国道 175 号線の東　北の中国道沿いの田園に白と黒の剣菱の旗が翻る酒米「愛山」の里　加東市木梨　2015. 9. 11.

県道 17 号線木梨の集落の東側に広がる田園　写真正面田園奥　山裾の中国道の手前　左端に安住寺　右奥には三草山が見える

加東市木梨の千鳥橋から北西側にも広がる田園地帯　　2015. 9. 11.

この広さ剣菱が使う酒米「愛山」のほとんどは加東市のこの契約栽培地で作られたものか?

千鳥橋より　加東市藤田・木梨地区西側国道 175 号線側　酒蔵の旗が翻る田園　2015. 9. 11.

縁あって昔から　私には親近感のある灘の酒蔵「剣菱」。

その「剣菱」が契約農家と一体となって育てた酒米「愛山」の契約栽培地がこの田園地帯のようだ。

「山田錦」の契約栽培地　多可町間子地区の秋田村」といい、この「愛山」の契約栽培地　加東市木梨・藤田地区といい

酒米を栽培する農家と酒蔵の間には強いきずなの中で、うまい酒が造られている。

田の畔に翻る旗にはそんな思いが込められている。

インターネットで調べた付け焼刃です

参考　酒造りに必須の原料･副原料&　酒米「愛山」を生かす伝統の酒造り法　「生酛」

1.「蒸し米」 酒の原料　　2.「麹･麹菌」　蒸し米のデンプンをブドウ糖に変える
3.「酒母･乳酸菌」 ブドウ糖をアルコールに変える　4.「水」。

酒米「愛山」は昭和17年兵庫農試において「愛船117」と「山雄67」を交配、昭和24年に「愛山11号」の系統名で試験栽培されたが、昭和26年に打ち切られた。その後付近の農家が種子を増殖し、「愛山」と命名し慎ましく栽培されてきた。
唯一灘の酒蔵メーカー剣菱はこの酒米「愛山」を、40年余り契約栽培で守り続けてきたという。
その理由は　時間と手間はかかるが、剣菱の最も得意とする自然環境に任せた伝統技法でしっかりとした酒質?が作れる生酛（きもと）による酒造りにこの酒米「愛山」が最も適した性質を持っていたからと言われる。
その中身はよく知らないが、
酒米「愛山」は米は粒が大きくて心白が出やすく、麹と溶けやすい性質があり、純米生酛　をやるには最高の性質だと言われているようだ。
（**純米生酛**；乳酸菌を空気中から取り込んで乳酸を作らせ、雑菌や野生酵母を駆逐する伝統的な日本酒造り技法）
生酛(きもと)は、自然環境下で培養される強い酵母による酒造りのため、大変な労働と所要時間が長いため、次第に工程を省略する手法が探究された。
明治時代に**山廃酛(やまはいもと)**が、ついで**速醸酛(そくじょうもと)**が考案され、
一時期、生酛造りはほとんど行なわれなくなったが、
近年の伝統再評価の流れの中でふたたび脚光を浴びつつあるという。

酒造りで大量の米を発酵させるためには、酵母が米の量に見合っただけの何百億、何千億もの微生物である酵母が必要となる。この酵母を増やす(酛立て・酒母造り)ため、高さ 1m ほどの桶に、麹と冷たい水を入れ、それらをよく混ぜて、水麹（みずこうじ）と呼ばれる状態を作り、そのあと水麹に醸造用乳酸と、採用すると決めた酵母を少量だけ入れる。これに蒸し米を加えると酒母造りの仕込みは完成する。
あとは製法によって 2 週間から 1 ヶ月待つと、仕込まれた桶の中で酵母が大量に培養され酒母すなわち酛の完成となる。
伝統的技法である生酛（きもと）とは、最も古くから続く製法で、乳酸菌を空気中から取り込んで、乳酸を作らせ、雑菌や野生酵母を駆逐する技法で、酒母になるまでの所要期間は約 1 か月と長いが、成功すればしっかりとした酒質となる。
このため、この方法に魅力を感じ、伝統の復活のために取り組んでいる酒蔵も増えてきている。
一方、工程が多く手間が掛かり、醪酵段階も完全醪酵させるので所要期間が長く、
現在でも時間や労力が掛かるので敬遠される傾向にある。

酵母を増やす行程　酒母造り　「酛立て」（もとだて）のプロセス

◆生　酛　　米、麹、水を桶（タンク）に投入 > 山卸 > 温度管理 > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成
（山卸とは米と麹と水を櫂で混ぜる作業のことで「酛すり」ともいう）
◆山廃酛　　生酛造りの工程から山卸を除いたもの
米、麹、水を桶（タンク）に投入 >　温度管理 > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成
◆速醸酛　　米、麹、水、乳酸を混ぜる > 酵母添加 > 温度管理 > 酒母完成

全く知らなかった加東市の酒米契約栽培地　しかも「山田錦」と並ぶ「愛山」の存在。
兵庫県の酒米は「山田錦」だけではないんだと。
この酒米「愛山」の里から、中国道・千鳥川に沿って　県道 17 号をさらに東の東条へ　初秋の色濃い田園地帯を行く。

東条天神の三木・小野への案内標識で南へ中国道の高架をくぐって県道 75 号線に入り　東条川沿いを東条町新定までくだり、ここから右手へ　山越えして口吉川へ向かう。
東条町新定で東条川を渡り、県道 144 を南へ。　橋からは東条川沿いに　今通ってきた東条町の街並が見えている。
時刻は　午後 4 時 45 分。　酒米「愛山」の里で時間を食ったので、いよいよ、日陰が長く伸びて、日没が近い。
急いで、山越えして　吉川へ出て、日没までには淡河から丹生山を越えて、神戸の箕谷へ出たい。
田園の風景もそこそこにして、原チャリを走らす。

東条町新定から南へ　里山の中を山越えして　山田錦の里　三木市吉川へ　　2015. 9. 11. 夕

吉川からは　何度も原チャリで走ったよく知った道で、ほっと一息。
でも急がねば…。
さらに南へ県道 144 号を山越えして　三木市口吉川の細川地区へ出る。
この東西に延びる丘陵地には毎年酒蔵の旗が数多く見られる初秋の美しい棚田が見られる田園地帯なのですが、もう時間がない。
真っ直ぐ　そのまま付き切って　再度里山を越えて　淡河へ向かう。
　峠を越え、山陽自動車道の高架をくくると　まもなく眼下に見慣れた丹生山の山並みと細い谷筋に広がる淡河の集落が見える。
これで、暗くなる前に　丹生山を越えて　帰りつけるとほっとする

里山を抜けて、眼下に見慣れた丹生山の山並みと細い谷筋に広がる淡河の集落が見え、ほっとする　2015.9.11.夕

米の王者　兵庫産「山田錦」と思っていましたが、
もう一つなくてはならぬ「愛山」と言う酒米があるのを知りました。
最近の日本酒ブームでその評価が益々高くなる「愛山」は
灘の酒造メーカーと加東市の一地区の契約農家が 40 年かけて守り抜いた幻の酒米と聞く。
東播磨の北の丘陵地棚田に広がる酒米の田の畔に翻る旗には
酒造メーカーそれぞれと契約農家の強い思いが毎年毎年受け継がれてきたのでした。
酒米の田の畔に翻る旗は酒蔵と酒米契約農家との強い絆　そして　今年もうまい酒ができる印なんだと。
今年初めて知った幻の酒米「愛山」　この新酒は是非買い求めたいなぁ・・・・・・と。

【　参考　インターネット検索で知った「愛山」の話　】

1. **幻の酒米"愛山"　あぜ道日誌　ほか**
   http://www.okomeno-tawaragura-ask.jp/azemichi/2013/06/post-174.html　他
2. **剣菱に宿るもの**　http://www.kenbishi.co.jp/story/person4/

日没まじか 山田錦の里加東・三木吉川　播磨の里 初秋の夕暮れ 実りの田を陽の影が渡りゆく

午後５時を過ぎて　秋の夕暮れはつるべ落とし、　もうすぐに日没に
目の前に並ぶ丹生山塊の山を越えて　北神戸の箕谷・山田へ急ごう
久しぶりの晴天に東播磨の田園を訪ねた一日
豪快な闘竜灘の流れも久しぶり　　彼岸花の里　多可町　田園の秋
そして　夕暮れ近く　里山の間に広がる棚田　酒米の里も健在
東播磨の初秋に　新しい発見も加わって
爽快感一杯で　　初秋の風を感じながら　丹生山を越えてゆく
2015. 9. １１.　日没まじか　　by Mutsu Nakanishi