

## 無味無臭で味付けしやすく 酒米「山田錦」を主食に 最上級品以外は余剰



山田錦を食用にするプロジェクトのメンバー＝神戸市中央区波止場町

酒米「山田錦」を主食として食べてもらおうというプロジェクトが27日、始動した。日本酒の醸造量が減少する中、山田錦でも最上級品以外は余剰となっている。年内にPR用の動画やホームページを制作し、新

たな販路を開拓する。山田錦は無味無臭で味付けがしやすいことから、戦前にはすしなどに使われていた。その後、食糧管理法に基づいて醸造用限定となり、同法が廃止される1995年まで食用の販売が禁

じられた。近年は山田錦の生産が全国に広がり、栽培エリアを示す「特A」などの最上級米を除き、値崩れが起きているという。プロジェクトは、コメの集荷業者らでつくる兵庫フード協同組合(稲美町)が県の補助金を受けて実施。県中小企業団体中央会の仲介で、ホテル ラ・スイート神戸の2施設がメニュー開発に協力する。小笠原靖彦オーシャンズガーデン料理長は「思った以上においしい。家庭でも作れるようなメニューを考案したい」と話した。来年以降、同ホテルでのメニュー提供も検討する。(塩津あかね)