



2 月宍粟市定例記者懇談会

日時 令和 4 年 2 月 16 日（水）午後 2 時～
場所 市役所 3 階 庁議室

第 1 部 定例記者懇談会

1 開 会

2 あいさつ

3 発表項目

- (1) 一北診療所開所式 24 日開催 1 ページ
- (2) 信金中金 市へ 1 千万寄贈 来月 2 日、市役所で贈呈式 . . . 2 ページ
- (3) 発酵教室 受講生募集 3 ページ
- (4) 「宍粟音楽の日」来月 19 日開催 6 ページ
- (5) 農水省「つなぐ棚田遺産」山田と飯見の棚田が選定 9 ページ
- (6) 旧龍野治安裁判所山崎出張所 県登録有形文化財に 10 ページ

4 そ の 他

イベント情報 3 月 12 ページ

5 閉 会

第 2 部 令和 4 年度予算発表



次回の予定

日時 令和 4 年 3 月 18 日（金）午後 2 時～
場所 宍粟市役所 3 階 庁議室



来月1日診療開始

一北診療所開所式 24 日開催

概 要	3月1日に診療を開始する国民健康保険一宮北診療所の開所式を2月24日に開催します。宍粟総合病院から医師を派遣し、週3日の午前診療を行います。		
	日時 令和4年2月24日（木）10時30分～		
	住所 宍粟市一宮町福野135番地1		
	次第		
	1 あいさつ（市長 福元 晶三） 2 祝辞（市議会議長 飯田 吉則） 3 施設概要説明（副市長 富田 健次） 4 テープカット 5 閉式のことば （宍粟総合病院名誉院長兼一宮北診療所所長 山崎 良定）		
	診療開始日 令和4年3月1日		
	診 療 時 間 9時30分～12時 （受付時間：8時30分～11時30分）		
	担 当 医 師		
	・火曜日：宍粟総合病院 山崎 良定 先生 ・水曜日：宍粟総合病院 山崎 良定 先生 ・木曜日：宍粟総合病院 正井 栄一 先生		
参考資料			
担当者から			
問合せ先	所属 健康福祉部	担当 大田 敦子	Tel 0790-63-3167

兵庫県宍粟市



信金中金 市へ1千万円寄贈 来月2日、市役所で贈呈式

概 要	信金中央金庫が、3月2日に宍粟市役所でアウトドア活動の推進に役立ててほしいと市へ1,000万円を寄贈されます。 日 時 令和4年3月2日 10時～ 場 所 宍粟市役所3階 庁議室 寄 贈 者 信金中央金庫 神戸支店長 小平 敏宏 氏 寄付金額 1,000万円		
参考資料			
担当者から			
問合せ先	所属 地域創生課	担当 猪尾 賢基	Tel 0790-63-3066

兵庫県宍粟市



「いま、発酵をまなぶ」 発酵教室 受講生募集

概 要	宍粟市発酵のまちづくり推進協議会が主催する「発酵教室」受講生の募集です。教室は発酵生活を学ぶキックオフ講演会が1回、さまざまな酒粕料理に挑戦する調理実習が4回の全5回が予定されています。 講演会と初回の発酵教室の講師は、大手醤油メーカーや酒造メーカーで発酵食品の研究開発に携わってきた経験を生かし、発酵食品の手作り教室を手がける「発酵 LabCoo（ラボクー）」の松下美幸さんです。		
	講演会		
	日 時 令和4年3月21日（月・祝）10時～12時		
	会 場 宍粟防災センター5階 ホール（宍粟市山崎町鹿沢 65 番地 3）		
	テーマ 「酒粕からはじめる発酵生活」		
	定 員 50 人（申込順）		
	受講料 無料		
	調理方法を学ぶ 発酵教室「酒粕をつかった料理」（全4回）		
	日 程 ①令和4年5月22日（日）洋食		
	②令和4年7月24日（日）常備菜		
	③令和4年9月25日（日）スイーツ		
	④令和4年11月27日（日）主菜		
	会 場 市役所北庁舎2階調理室（宍粟市山崎町今宿 5 番地 15）		
	対 象 市内在住の人		
	受講料 材料実費（初回 1,000 円）		
参考資料	「いま、発酵をまなぶ」チラシ		
担当者から			
問合せ先	所属 秘書政策課	担当 西川 晋也 朱山 徹	Tel 0790-63-3139

兵庫県宍粟市

いま、発酵をまなぶ



「発酵のふるさと穴栗」の発酵教室はじまります。

「播磨風土記」に日本酒発祥の地として記されている穴栗市。穴栗の豊かな自然に支えられ、いまもなおこの地に受け継がれている発酵文化。この大切な文化をまなび、毎日の生活に取り入れましょう。

PART1

講演会「酒粕からはじめる発酵生活」

講師：松下 美幸氏 発酵LabCoo（たつの市）

3/21(月/祝)10:00～12:00

防災センター5階ホール

- ◆定員 50名
- ◆参加費 無料
- ◆託児あり（要予約）
- ◆事前申し込みが必要です（詳細は裏面）

※新型コロナウイルス感染症の影響で、中止や開催形態が変更になる場合があります。感染対策のうえご来場ください。

ー 講師プロフィール ー

大学で栄養士の資格を取得後、大手醤油メーカーに勤務。その後酒造メーカーに勤務するなど長年発酵食品の研究開発に従事。家庭に手作りの発酵食品を取り戻したいという思いから発酵LabCoo（ラボクー）を立ち上げ、発酵食品の手作り教室を開催。教室での取り組みは各種メディアにも取り上げられる。



PART2

発酵教室「酒粕をつかった料理」

～発酵の魅力や正しい知識、調理方法を学ぶ発酵教室～
全4回（単発での受講もできます）

第1回 5/22(日)	洋食	第3回 9/25(日)	スイーツ
第2回 7/24(日)	常備菜	第4回 11/27(日)	主菜

※事前申し込みが必要です（第1回の詳細は裏面）



PART1

講演会「酒粕からはじめる発酵生活」

令和4年3月11日（金）締め切り

3月11日以降は、宍粟市秘書政策課（0790-63-3139）までお問い合わせください。定員に達していない場合は受け付けます。お申し込みフォーム、メール、電話、ファックスいずれかによりお申し込みください。

申し込み方法

申し込みフォーム

下記QRコード、申し込みフォームより必要事項をご記入のうえ、お申し込みください。



メール

下記メールアドレスより必要事項をご記入のうえ、お申し込みください。

- ・お名前
- ・電話番号
- ・参加人数
- ・託児希望の有無
- ・託児希望の際のお子様の人数、年齢（月齢）

seisakusuishin-kk@city.shiso.lg.jp

電話

平日8:30～17:15まで受付

☎0790-63-3139

秘書政策課

ファックス

下記申込書をご記入のうえ
ファックスにて
24時間受付可能

☎0790-63-3060

秘書政策課

ファックス申込書

講演会「酒粕からはじめる発酵生活」

参加申込書

氏名	電話番号
参加人数	託児希望 有り 無し
(託児希望の方) お子様の人数 年齢（月齢）	

ファックス送信先：0790-63-3139

PART2

発酵教室「酒粕をつかった料理」

全4回の発酵教室。令和4年度は、日本酒発祥の地である宍粟市ならではの食材「酒粕」をテーマに発酵食の魅力を学びます。第1回発酵教室について下記よりお申し込みください。

第1回の概要

講師 松下 美幸氏（発酵LabCoo）
日時 5月22日（日）10:00～12:00
参加費 1,000円
場所 市役所北庁舎2階 調理室
定員 8人（先着順）
参加要件 市内在住の方
申込期限 令和4年5月6日（金）まで

申し込み方法

右記QRコードより申し込み
いただくか、電話・メール
により事務局へご連絡くだ
さい。

【事務局(秘書政策課)】

TEL：0790-63-3139

mail：seisakusuishin-kk@city.shiso.lg.jp





音楽の祭典

「宍粟音楽の日」来月19日開催

概 要	宍粟にゆかりのある音楽愛好家などが出演する音楽の祭典「宍粟音楽の日」を3月19日に開催します。宍粟市吹奏楽団や山崎高校吹奏楽部などの市内で活動する団体の発表があるほか、オカリナ奏者で宍粟観光大使の茨木智博さんのゲスト演奏もあります。		
	主 催 宍粟市教育委員会		
	日 時 令和4年3月19日（土）13時30分～（13時開場）		
	会 場 山崎文化会館（宍粟市山崎町鹿沢88番地1）		
	入場料 無料		
	「ステージ演奏」体験希望者の募集も		
	また、同日の午前9時15分から開催される「宍粟音楽の日 ステージ演奏体験」希望者の募集も行います。観客収容666席。山崎文化会館のメインステージを独り占めして、自慢の演奏や歌唱を披露できます。本格的に音楽を始めたい人や大舞台を経験したい人を応援する企画です。		
	日 時 令和4年3月19日（土）9時15分～11時		
	会 場 山崎文化会館（宍粟市山崎町鹿沢88番地1）		
	申込先 社会教育文化財課（電話 0790-63-3117）		
	その他 持ち時間1枠15分。プロ、アマ、個人、団体の別は問わず		
参考資料	宍粟音楽の日チラシ、宍粟音楽の日ステージ体験チラシ		
担当者から			
問合せ先	所属 社会教育文化財課	担当 日下 ゆか	Tel 0790-63-3117

兵庫県宍粟市

Special Concert

宍粟音楽の日

2022.3.19 sat

開演

13:30 13:00 開場
17:00 終了予定

会場

山崎文化会館

ゲスト
演奏



IBARAKI TOMOHIRO

茨木智博

オカリナ奏者 宍粟観光大使

2017 年より洗足学園音楽大学ワールドミュージックコース・オカリナ科講師を務める。未開拓な部分も多い楽器であるオカリナによる音楽の芸術性を高め、新たな世界観を広げていく音楽家として注目を集めている。

出演

宍粟市吹奏楽団
山崎高校吹奏楽部
宍粟和太鼓アーツ倶楽部
しそアコ（アコーディオンサークル） etc.

※出演団体は変更となる場合があります

入場料

無 料

主 催 宍粟市教育委員会
協 力 公益財団法人宍粟市文化振興財団
お問い合わせ 0790-63-3117（社会教育文化財課）

宍粟音楽の日

ステージで演奏体験 してみませんか？

2022.3.19 sat 9:15 ~ 11:00

※時間は変更する場合があります

- ・会場は山崎文化会館ホールステージ
- ・音響反響板を設置した状態
- ・楽器等機材の持ち込みは各自
- ・ステージ上にピアノ設置済み(演奏可)
- ・搬入搬出込みで持ち時間は15分

舞台の空気感を体験できる貴重なチャンス
プロ・アマ、団体・個人は問いません
費用は無料ですが、事前の申し込みが必要です
定員に達した時点で受付を終了します

詳しくは下記まで
お問い合わせください

主催 宍粟市教育委員会

協力 (公財)宍粟市文化振興財団

お問い合わせ

0790-63-3117(社会教育文化財課)

shakaikyoiku-kk@city.shiso.lg.jp



農水省「つなぐ棚田遺産」 山田と飯見の棚田が選定

概要	農林水産省の「つなぐ棚田遺産」に2月15日、一宮町の「山田の棚田」と波賀町の「飯見の棚田」が選定されました。これは良好な景観づくりや自然環境の保全などに積極的に取り組む棚田を農林水産大臣が優良な棚田として認定するもので、全国で271の棚田が選定されました。うち、兵庫県からは4市町7つの棚田が選ばれています。 棚田振興や認知度向上を目的とした「日本の棚田100選」の認定から20年以上が経過したことから、令和版百選として、市町村や地域住民など多様な関係者が棚田の振興に参加することなどを要件に加えた新たな枠組みで選定されました。地域活性化や棚田保全の促進につながると期待されます。 選定された棚田 ・山田の棚田（宍粟市一宮町東河内） ・飯見の棚田（宍粟市波賀町飯見）    山田の棚田 飯見の棚田		
参考資料			
担当者から			
問合せ先	所属 農業振興課	担当 和井 秀明	TEL 0790-63-3109

兵庫県宍粟市



旧龍野治安裁判所山崎出張所 県登録有形文化財に

概 要	明治 22 年に建築された旧龍野治安裁判所山崎出張所の現山崎歴史民俗資料館が 2 月 17 日に兵庫県の登録有形文化財に登録される予定です。 なお、正式な決定は兵庫県教育委員会告示として兵庫県広報に掲載された日となります。		
	解禁日時 令和 4 年 2 月 17 日 17 時 名 称 やまさきれきし みんぞく しりょうかん きゅうたつ の ち あんさいばんしょ やまさきしゅつちょうしょ 山崎歴史民俗資料館（旧龍野治安裁判所山崎出張所） 所 在 地 宍粟市山崎町鹿沢字本多町 82 番地 1 建 設 年 明治 22 年（1889 年） 特 徴 等		
	元は山崎町門前に龍野治安裁判所山崎出張所の庁舎として明治 22（1889）年に建設され、のちに法務局庁舎となりました。庁舎の建替えに伴い、昭和 49 年に現在地に移築されました。		
	建物の規模は、けたゆき桁行19.8 メートル、はりま梁間7.2 メートル、木造平屋建て、よせむね寄棟造り、さんがわらふ棧瓦葺きで、東向きの正面玄関部に入母屋造本瓦葺きの車寄せを備えています。屋内は中央の廊下を挟んで、向かって右側（北）に応接室、宿直室、しんてい しらす審廷・白洲を配し、左側（南）に正庁、登記受付、閲覧室、人民控室を配しています。構造は柱や梁等を用いた軸組構造とし、内部は漆喰壁、さおぶち棹縁天井、土間の人民控室以外は板張りの床となっています。山崎歴史民俗資料館は、地方における近代司法の様子を今に伝えるもので、登録基準の「造形の規範となっているもの」として注目されます。なお、現在は建物内部の一般公開は行っていません。		
参考資料	山崎歴史民俗資料館写真		
担当者から	新たな県登録有形文化財について周知をお願いします。		
問合せ先	所属 社会教育文化財課	担当 田路 正幸	Tel 0790-63-3117

兵庫県宍粟市



山崎歴史民俗資料館正面玄関



山崎歴史民俗資料館近景

中央市イベント情報 令和4年3月

これは1月31日時点の情報です。

予定は変更される場合があります。

行事等名称	日時	開催場所	内容	問合せ先
揖保川・千種川 アマゴ釣り解禁	3月初旬	揖保川・千種川 流域	体色の美しさから「溪流の女王」と呼ばれるアマゴ。透き通るような清流がアマゴの生息する条件といわれています。アマゴの塩焼きは皮目の香ばしさとほっくりした身が味わえます。唐揚げや天ぷらもおすすめです。 ▶揖保川入漁券 年券 7,200 円、日券 2,600 円 ▶千種川入漁券 年券 6,400 円、日券 2,200 円	▶揖保川漁業協同組合 Tel 0790-62-6633 ▶千種川漁業協同組合 Tel 0791-52-0126

県立国見の森公園 3月活動プログラム

予定は変更される場合があります。申込みの受付は開催日1か月前の9時から始まります。

住所：山崎町上比地 374 Tel：0790-64-0923/月曜休園日（3月21日は開園、翌22日は休園）

▶5日(土)災害時に役立つ 面白クッキング ▶12日(土)遊歩道の整備 ボランティア活動 ▶13日(日)日本ミツバチ ミツロウづくり ▶19日(土)森の草木染め体験 ▶20日(日)アサギマダラの舞う森づくり ▶26日(土)8連発輪ゴム鉄砲を作ろう ▶27日(日)蚕のお話と繭の糸くり

花巡り

本谷のミツマタ (一宮町東河内)	3月中旬～ 4月上旬	万葉集に「春されば 先づ三枝くさきくさ」の幸くさきくあらば」と詠まれるミツマタは、三叉に分かれた枝の先に蜂の巣のような形の黄色い花を一斉に咲かせます。 ミツマタ群生地は県道8号、坂の辻峠の道路沿いにあり「西播磨花の郷」にも認定されている名所で、杉林の急斜面を埋め尽くすように群生して咲きます。	しそ森林王国観光協会 Tel 0790-64-0923
---------------------	---------------	--	--------------------------------

旬の味覚

ボタン鍋	3月末頃まで	11月中旬頃の猪猟解禁に伴い、ボタン鍋が市内の飲食店で提供されます。各店舗ごとにオリジナル味噌など様々な味わいが楽しめます。しし鍋とも呼ばれるこの鍋は縄文時代から食べられていた食材。与謝蕪村の句には「葉喰い隣の亭主箸持参」と詠まれ、肉食が禁じられていた時代には葉として寒さ厳しい冬の栄養補給源に猪肉を食べていたことがうかがえます。兵庫県のぼたん鍋は2007年農林水産省の「農山漁村の郷土料理100選」に選定されています。	▶フォレストステーション波賀 TEL 0790-75-2717 ▶伊沢の里 TEL 0790-63-1380 ▶四季旬菜 和(やわらぎ) TEL 0790-62-1120 ▶鮎茶屋正起 TEL 0790-62-3838 ▶楽水フィッシングセンター TEL 0790-65-0811
葉わさび	▶土万ふれあいの館 2月下旬～4月下旬 ▶道の駅みなみ波賀 3月～5月上旬	葉わさびは山崎の土万地区、波賀の斉木地区の畑で育てられています。葉わさびの巻き寿司や葉わさびの醤油漬けなどの加工品が市内の販売所などで購入できます。	▶土万ふれあいの館 TEL 0790-67-0359 ▶道の駅みなみ波賀 TEL 0790-75-3999
葉わさび寿司	3月～5月上旬	葉わさび漬けを巻き寿司の芯にして巻いた土万ふれあいの館の「特産葉わさび寿司」に道の駅みなみ波賀の「葉わさび寿司」。鼻につんとくる爽やかな辛みと、シャキシャキの歯ごたえをお楽しみ下さい。	▶土万ふれあいの館 TEL 0790-67-0359 ▶道の駅みなみ波賀 TEL 0790-75-3999
アマゴ料理	3月～5月下旬	3月1日のアマゴ釣り解禁とともに市内飲食店でアマゴ料理の提供が始まります。塩焼きや唐揚げなどこの時期ならではの旬の味が堪能できます。	▶鮎茶屋正起 TEL 0790-62-3838 ▶四季旬菜 和やわらぎ TEL 0790-62-1120 ▶楽水フィッシングセンター TEL 0790-65-0811