



現存する風土記の中で日本酒について最古の記述がある「播磨国風土記」に、伊和大神が携えていた乾飯が水にぬれてカビが生え、この乾飯から酒を醸造して、庭田神社で酒宴を開いたという伝承が残っており、その水が「ぬくみの泉」の水ではないかと言われています。初めて「カビ=麴」を使用した「庭酒」をつくった場所として穴粟市は「日本酒発祥の地」と呼ばれています。

**Point**  
播磨国風土記の記述から播磨の酒蔵が当時の製法で再現した「庭酒」が開発されています



にわた 庭田神社  
〒671-4142 穴粟市一宮町能倉1286  
MAP D-6

**Point**  
「にわの靴（はな）」は庭田神社で採取された麴菌「庭こうじ」を使った甘酒で、米麴のみを使った甘酒で、誰でも安心して飲むことが出来ます。市内の道の駅などで好評発売中！



さかぐら 酒蔵通り  
〒671-2577 穴粟市山崎町山崎  
MAP C-8



**Point**  
山陽盃酒造では、播州一献をはじめとする商品と穴粟の魅力ある発酵関連商品を取り扱っている酒蔵併設の蔵元直営店があります

酒蔵通りには、二つの酒蔵や、かつて醸造を行っていた本家門前屋酒店などが軒を並べ、重厚な商家建築や蔵が連なる歴史的な景観をつくっています。山陽盃酒造、老松酒造、本家門前屋、中門前屋は兵庫県景観形成重要建造物等に指定されています。この中でも、中門前屋主屋は穴粟市初の国登録有形文化財に選ばれました。



**Point**  
老松酒造では、造り酒屋ならではの発酵料理をランチで堪能できます