

令和8年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会総会 次第

日時：令和8年4月28日 15時00分～

場所：宍粟市役所 4階 401～403 会議室

1 開会

2 あいさつ

3 出席者等の紹介

4 議事

(1) 第1号議案

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約の一部改正について

(2) 第2号議案

令和7年度 事業報告について

(3) 第3号議案

令和7年度 収支決算について

(4) 第4号議案

令和8年度 事業計画（案）について

(5) 第5号議案

令和8年度 収支予算（案）について

5 閉会

令和8年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 会員及び出席者一覧

	役職	会 員（企業・事業者・団体等）	
			(総会出席者)
1	会長	山陽盃酒造(株)	壺阪 雄一
2	副会長	(公財)しそ森林王国観光協会	西山 大作
3		宍粟市商工会	山本 剛
4		西兵庫信用金庫	有末 徹
5		東海漬物(株)関西工場	武中 晋也(委任状出席)
6	監事	長田産業(株)	田中 万里
7		ハチ食品(株)宍粟工場	大矢 貴司
			伊藤 章
8		ヤエガキ酒造株式会社	宮藤 拓也(オブザーバー出席)
			中務 正利
9		いずみ会	井上 由岐子
10		兵庫西農業協同組合しそ営農生活センター	片山 信秀
11		ハリマ農業協同組合	井口 尚洋(委任状出席)
12		(一財)宍粟北みどり農林公社	福山 敏彦
13	副会長	宍粟メイプル(株)	名畑 浩一
14		(有)伊沢の里	井口 亘(委任状出席)
15		播磨いちのみや(株)	野崎 美穂(委任状出席)
16	監事	(福)はなさきむら	塚崎 暁則
17		老松酒造(有)	前野 久美子
18		しそ料理飲食業組合	高井 正則
19		宍粟酒蔵通り商店街	前野 良造
20		一宮町染河内地区連合自治会	岡崎 悦也
21		波賀元気づくりネットワーク協議会	松本 貞人(委任状出席)
22		ちくさえとこ協議会	田住 学(委任状出席)
23		神姫観光(株)姫路支店	渡部 崇
24		(株)JTB姫路支店	工藤 聡

事務局	市長公室	公室長	石垣 貴英
	市長公室	次長	西川 晋也
	市長公室 地域創生課	次長兼課長	藤原 慎一郎
	市長公室 地域創生課	係長	衣笠 倫子

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約の一部を改正する規約

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約の一部を次のように改正する。

次の表の左欄に掲げる規定を同表の右欄に掲げる規定に改める。

改正前	改正後
<p>宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約</p> <p>[略]</p> <p>(総会)</p> <p>第8条 [略]</p> <p>4 総会は次の事項について議決する。 (1) 発酵のまちづくり推進協議会 規約 (以下「規約」という。) の変更</p> <p>[略]</p> <p>(事務局)</p> <p>第12条 協議会及びワーキング会議の庶務等を処理するための事務局を宍粟市秘書政策課に設置する。</p> <p>[略]</p>	<p>宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約</p> <p>[略]</p> <p>(総会)</p> <p>第8条 [略]</p> <p>4 総会は次の事項について議決する。 (1) 発酵のまちづくり推進協議会 規約 (以下「規約」という。) の変更。 <u>ただし、名称、事務局の変更及び字句の修正等の軽微な変更については、会長が専決し、後日総会に報告するものとする。</u></p> <p>[略]</p> <p>(事務局)</p> <p>第12条 協議会及びワーキング会議の庶務等を処理するための事務局を宍粟市<u>地域創生課</u>に設置する。</p> <p>[略]</p>

附 則

- 1 この規約は、令和8年4月1日から施行する。

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約（案）

（名称）

第1条 この会は、「宍粟市発酵のまちづくり推進協議会」（以下「協議会」という。）と称する。

（目的）

第2条 協議会は、豊かな自然、澄んだ空気、清らかな水に恵まれた地で育まれた宍粟ならではの“発酵文化”を生かしたまちづくりを推進するために、企業、事業者、団体、行政等が連携し観光振興及び市民の健康増進等に取り組み地域活性化を目指し、宍粟市の発酵文化の向上及び普及促進を図ることを目的とする。

（活動）

第3条 協議会は、前条の目的を達成するために、次の各号に掲げる活動を行う。

- （1）発酵を活用した産業の振興
- （2）発酵の活用による健康増進
- （3）発酵を活用したまちづくりに関する情報交換
- （4）その他協議会の目的を達成するために必要な事項

（会員）

第4条 協議会の会員は、協議会の目的及び活動の内容に賛同する企業、事業者及び団体（以下、「企業等」という。）で構成する。

2 協議会を構成する企業等は、別表1のとおりとする。

（入会及び退会）

第5条 入会及び退会をしようとする者は、書面をもって事務局に申し出るものとする。

（役員）

第6条 協議会に次の役員を置く。

- （1）会長 1名
- （2）副会長 3名以内
- （3）監事 2名

2 役員は総会で選任する。

3 役員の任期は2年とし、再任を妨げない。ただし、補欠役員の任期は前任者の残任期間とする。

（役員の仕事）

第7条 会長は協議会を代表し、その活動を総括する。

2 副会長は会長を補佐し、会長に事故があるとき又は欠けたときは、その職務を代行する。

3 監事は、協議会の会計を監査する。

（総会）

第8条 協議会の総会は全ての会員をもって構成し、年に1回開催するものとする。ただし、必要があると認められるときは、臨時に開催できるものとする。

- 2 総会は、会長が招集する。
- 3 総会の議長は、会長又は会長が指名する者が務める。
- 4 総会は次の事項について議決する。
 - (1) 発酵のまちづくり推進協議会 規約（以下「規約」という。）の変更。ただし、名称、事務局の変更及び字句の修正等の軽微な変更については、会長が専決し、後日総会に報告するものとする。
 - (2) 予算、決算及び活動方針
 - (3) 役員就任の承認
 - (4) その他協議会の運営に関する重要事項
- 5 総会は、会員の2分の1以上の出席をもって成立する。ただし、やむを得ない事情で出席できないものは、委任状を議長に提出することにより、出席者の数に加えるものとする。
- 6 総会の議事は、出席した会員の過半数をもって決し、可否同数のときは、議長の決するところによる。
- 7 会員は、代理人によってその議決権を行使することができる。この場合においては、当該会員又は代理人は、委任状を議長に提出しなければならない。
- 8 前2項に関わらず、緊急を要する事項は、書面により、会員の過半数の同意をもって決する。

(ワーキング会議)

第9条 ワーキング会議は第3条に掲げる活動内容を円滑に進めるため必要に応じて設置する。

- 2 ワーキング会議は、会長が招集する。
- 3 ワーキング会議の議長は、副会長が務める。
- 4 ワーキング会議は次の事項について調査、研究する。
 - (1) 発酵に関連する特産商品、メニューの開発および販路の検討に関すること
 - (2) 発酵に関連する実見学モデルコースの策定に関すること
 - (3) 発酵に関連するパンフレット作成等情報発信に関すること
 - (4) 総会に提出する議案の決定
 - (5) その他ワーキング会議での調整、協議が必要な事項

(アドバイザー)

第10条 協議会にアドバイザーを置くことができる。

- 2 アドバイザーは第3条の活動に関し、専門的見地から助言、その他必要な協力を行う。
- 3 アドバイザーは必要に応じて総会及びワーキング会議に出席し意見を述べることができる。

(解散時の地位の継承及び財産の処分)

第11条 協議会を解散した場合には、宍粟市にその地位を継承するものとする。

- 2 協議会を解散した場合には、宍粟市はその債務を弁済する。
- 3 前2項で処理したもの以外の残余財産は総会の議決を得て宍粟市に寄付するものとする。

(事務局)

第12条 協議会及びワーキング会議の庶務等を処理するため事務局を宍粟市地域創生課に設置す

る。

(会計)

第13条 協議会の会計処理は事務局にて行うものとする。

2 協議会の経費は、宍粟市からの負担金、その他の収入をもって充てる。

3 会計年度は、毎年4月1日から、翌年3月31日までとする。

(その他)

第14条 この規約に定めのない事項は、会長が別に定める。

附 則

1 この規約は、令和元年7月31日から施行する。

2 初年度の会計期間は、第14条第3項の規定にかかわらず設立総会の日から翌年3月31日までとする。

3 設立当初の役員の任期は、第6条第3項の規定にかかわらず令和3（2021）年度の総会の日までとする。

附 則

1 この規約は、令和6年4月1日から施行する。

附 則

1 この規約は、令和8年4月1日から施行する。

令和7年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会事業報告

1 しそう発酵フェアについて

開催日：令和7年11月1日（土）～2月15日（日）

- ・酒粕や米麴を使用した商品の提供（市内飲食店等：18店舗）
- ・最上山もみじ祭りでの出店（粕汁の販売、「にわの糎」の試飲、販売）
- ・味噌づくり体験 参加者：80名
- ・「hakkofair」インスタグラムのアカウント開設
フォロワー：482件（R7.12.28時点）
504件（R8.2.15時点）
- ・来客者アンケートの実施 回答者数：239人
- ・市内図書館での発酵関連図書のコーナー設置
- ・その他：NHK「リブラブひょうご」、サンテレビ「サタデー9」、神戸新聞、Kissプレスなどに掲載



【発酵フェアチラシ】



2 発酵教室の開催について

【講演会】

『発酵を楽しく学ぶ～発見！味噌のひみつ～』

令和7年8月3日（日）13時～14時30分

講師：NPO法人発酵文化推進機構 鎌田 良 氏

会場：防災センター 参加者数：49人（定員50人）



【講座】

実施月	講師	教室タイトル	場所	参加者数
6/1 (日)	I_famille.kiyomi 岩本 貴代美氏	発酵食で暑い夏を乗り切る～麴や甘酒を食卓に～	はがてらす	14人
7/9 (水)	いずみ会 井上 由岐子氏	子育て支援センター交流事業 簡単甘酒スイーツ	いちのぴあ	42人
11/15 (土)	神戸大学 保田 茂氏	藁苞納豆をつくる	学遊館	26人
3/6 (金)	千種保健福祉課 山内 千裕管理栄養士	本格味噌づくりと発酵ランチ	エーガイヤ ちくさ	11人



《子育て支援センター交流事業》



《本格味噌づくりと発酵ランチ》

3 食育事業との連携について

【味噌づくりワークショップの開催】

- ・ 一般対象 3月14日（土）18人

【各子育て支援センターでの味噌づくり体験】（親子の人数）

- ・ 山崎：14人 一宮：8人 波賀：19人 千種：8人

【料理教室での連携】

- ・ 食育事業で行われる料理教室での発酵食品の使用
- ・ 健康と食のロビー展で発酵の取り組みについて紹介 R7.9月

「発酵のふるさと宍粟」

私たちがめざす、宍粟の未来 ～宍粟にある「発酵の魅力」を再発見～

4 発酵のふるさと宍粟PRについて

【甘酒「にわの糎」を使用したPR】

全糎甘酒「にわの糎」をPRすることで、広く宍粟市の発酵文化を周知し“日本酒発祥の地・発酵のふるさと”の定着と知名度向上を図った。

- ・ しろう氷ノ山 SEA TO SUMMIT（氷ノ山）試飲 R7.10.19
- ・ 最上山もみじ祭り（最上山）試飲 R7.11.24
- ・ 地域おこし協力隊全国サミット（東京）試飲 R8.2.1



《最上山もみじ祭り》



《地域おこし協力隊全国サミット》

【小学6年生へ発酵パンフレットの配布】

市内10小学校の6年生へ、発酵文化を学ぶ機会と「発酵のふるさと」であることを認知してもらう目的で発酵パンフレットを配布した。

【のぼり旗の設置、配布】

発酵フェアに合わせ、夢公園フェンス、観光駐車場にのぼり旗を設置した。また、賛同していただける事業者等にも配布し、発酵のふるさとのPRを行った。

5 市内小学校味噌づくり事業について

10校の3年生205名とクラス担任が参加した。

大豆の栽培から味噌作りまで 5校

味噌作りのみ 5校

また、昨年度仕込んだ味噌を4年生が開封し試食した。

サンTV「NEWS×情報キャッチ+」で取り上げていただいた。



6 全国発酵のまちづくりネットワーク協議会総会及び発酵食品サミットへの参加について

10月10日に宮城県富谷市で開催された「全国発酵のまちづくりネットワーク協議会総会」に参加し、全国の加入団体の活動報告等を受けた。また、宍粟市の活動についても発表し、加入団体間での交流・意見交換を行った。

翌日11日は、発酵食品サミットに参加し、小泉武夫氏の基調講演「発酵で健康」を聴講した。

7 地域で味噌づくり講師派遣について

いずみ会の共催で昨年度から開始した、講師派遣について1件利用があった。

令和7年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 収支決算書

1 収入の部

(単位：円)

区 分	予 算 額	決 算 額	摘 要
負担金	1,617,000	1,617,000	
繰越金	0	0	
雑収入	64,000	81,500	発酵教室参加費
計	1,681,000	1,698,500	

2 支出の部

(単位：円)

区 分	予 算 額	決 算 額	摘 要
しそ発酵フェア開催	350,886	182,708	チラシ・ポスター作製委託料、インスタキャンペーン等賞品代
発酵教室開催	192,000	233,310	講師謝金、原材料費、運営費
食育事業連携	30,000	3,968	発酵料理原材料費、味噌づくり教室消耗品費
発酵のふるさとPR費	54,000	202,544	にわの糍試飲用購入費
市内小学校味噌づくり事業	728,310	660,143	運営委託費
発酵特産品開発支援	100,000	0	
旅費	225,804	150,224	全国発酵のまちづくりネットワーク協議会総会旅費
消耗品費	0	21,956	用紙代
役務費	0	1,650	振込手数料
計	1,681,000	1,456,503	

収入額 1,698,500円

支出額 1,456,503円

差引額 241,997円

※差引額は市へ返還

監査意見書

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会の令和7年度事業及び経理状況について、監査した結果、適正に処理されていることを認めます。

令和8年4月10日

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会

監事 田中 不里

監事 塚崎 暁則

令和8年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会事業計画（案）

1. 活動方針

市内店舗における発酵に関する商品の販売、発酵を生かしたメニューの提供、また発酵に関する体験など、市外の方に“日本酒発祥の地・発酵のふるさと”として認知されるまちづくりに取り組み、交流人口の増加と地域経済の活性化につなげる。また、市民に「発酵のふるさと 宍粟」の起源を理解してもらい、発酵食を日常的に取り入れてもらうことで、市民の健康が維持・増進されていくまちをめざす。

2. 令和8年度事業計画

(1) しそ発酵フェアの開催

酒粕や米麴を使った食の提供、味噌づくり体験や発酵講演会など「発酵」に関するイベントを開催することで、多様なニーズに対応し、さらなる観光客の誘致により地域経済の活性化や“日本酒発祥の地・発酵のふるさと”の認知度の向上につなげる。

《実施内容》

- ・ 日本酒の製造過程でできる酒粕や日本酒の製造に欠かせない米麴を使用した商品の協力店での提供 ※実施期間：店舗により選択可能とする。
- ・ SNS媒体によるPR
- ・ もみじ祭り期間中にブースを設置し、粕汁の提供、発酵商品の販売、発酵体験などを実施
- ・ 味噌づくり体験の実施
- ・ 講演会の開催

《事業スケジュール》

- 6月上旬～ 協力店募集、粕汁調査
- 7月中旬～ 協力店から料理情報等の提供・商品写真撮影
- 8月 チラシ校正・入稿
- 9月 チラシ納品・各店舗へ配布
- 11月～ フェア開催（飲食・体験・ブース）

※フェアの日程や詳細については今後調整予定



【R7 発酵フェアポスター】

※発酵フェアに合わせて、市内図書館にて発酵に関する本を集めたコーナーを設置し、幅広い年代の方に発酵に触れていただく機会を提供する。

(2) 発酵教室の開催

発酵食の魅力や正しい知識、調理方法を学ぶ発酵教室を開催し、“日本酒発祥の地・発酵のふるさと”の認知度向上とともに、市民への発酵食の普及と健康づくりにつながる。

令和8年度については、「しそ発酵フェア」の一環として講演会の開催と、発酵について学ぶ教室などを4回開催予定。

テーマ：麴の魅力（仮）

【講演会】

令和8年11月7日（土） 10時00分～

講師：ヤエガキ酒造株式会社 宮藤 拓也 氏
中務 正利 氏

会場：宍粟防災センター

参加者数：50人（市内外対象）



【教室】※調整中

【R7 発酵料理教室ちらし】

	時期	講師	会場	定員
発酵料理教室	7/1（水）	宍粟市保健福祉課 管理栄養士	北庁舎 調理室	16人 市内
子育て支援センター交流事業	9/29（火）	いずみ会 井上 由岐子氏	はがてらす	子育て中の 人
発酵教室 「藁苞納豆作り」	11/29（日）	神戸大学名誉教授 保田 茂 氏	学遊館	20人 市内
発酵料理教室	2月予定	いずみ会 とらねこグループ	北庁舎 調理室	16人 市内

(3) 甘酒「にわの糀」を使用したPR

令和2年度に商品化を行った全糀甘酒「にわの糀」を使用し広く宍粟市の発酵文化のPRを行い、“日本酒発祥の地・発酵のふるさと”の定着と知名度向上を図る。（イベントなどでの試飲、販売）



《全糀甘酒「にわの糀」200g》

(4) 食育事業との連携

市民の健康の維持・増進や市民が日常的に発酵食を取り入れてもらう機会づくりを目的とし、市が実施している食育事業と連携して取組を進める。

- ・味噌づくりワークショップ
- ・地域で味噌づくり（いずみ会より講師の派遣を行う）
- ・料理教室での連携（既存の料理教室のメニューで発酵食を扱う）
- ・発酵食を広めるための広報等

(5) 市内小学校味噌づくり

“日本酒発祥の地・発酵のふるさと”ならではの取組として、小学校で大豆の栽培を通して生き物や植物の命の大切さを実感し、地域の自然の良さや食の大切さに気づき、ふるさと宍粟を愛する心を育てるとともに、味噌づくりを通して発酵食に触れ「発酵文化」を身近に感じてもらうことを目的とする。

(6) 発酵特産品の開発支援

地元食材を使った発酵の特産品開発を協議会の会員が行った場合に支援する。

(7) 全国発酵のまちづくりネットワーク協議会総会出席

「発酵」をキーワードにまちづくりを行う、全国 40 団体からなる全国発酵のまちづくりネットワーク協議会の総会に出席し、情報収集や意見交換を行う。

(8) 家庭の発酵食レシピ募集

「日本酒発祥の地・発酵のふるさと宍粟」ならではの各家庭で親しまれている発酵食品を使用した、オリジナルレシピを市民に募集し、発酵文化の魅力を広く発信し、市民の発酵文化への理解を深め健康増進につなげる。

令和8年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 収支予算書（案）

1 収入の部

（単位：円）

区 分	本 年 度 予 算 額	前 年 度 予 算 額	摘 要
負担金	1,490,000	1,617,000	
繰越金	0	0	
雑収入	52,000	64,000	発酵教室参加費
計	1,542,000	1,681,000	

2 支出の部

（単位：円）

区 分	本 年 度 予 算 額	前 年 度 予 算 額	摘 要
しそ発酵フェア開催	311,000	350,886	酒粕フェアちらし・ポスター印刷費
発酵教室開催	180,000	192,000	講師料・原材料費
食育事業連携	30,000	30,000	原材料費
発酵のふるさとPR費	58,000	54,000	試供品購入費
市内小学校味噌づくり事業	660,000	728,310	運営委託費
発酵特産品開発支援	100,000	100,000	開発支援補助費
旅費	101,000	225,804	全国発酵のまちづくりネットワーク協議会総会旅費
委託料	102,000	0	発酵パンフレット増刷委託料
消耗品費	0	0	
予備費	0	0	
計	1,542,000	1,681,000	