「発酵のふるさと」宍粟

宍粟が「日本酒発祥の地」といわれるのは、現存する風土記の中で日本酒の最古の記述がある「播磨国風土記」の一説によります。宍粟市一宮町の庭田神社で初めて「麹（かび）」を使用した「庭酒」をつくり神様に献上したことを意味する記述がそこに残されています。そして現在、豊かな自然や清流に育まれ受け継がれる職人の技が宍粟の日本酒文化を発展させ続けています。

森と生きるまち ならではの「自然資源」

往来の人々のオアシスとして千年も前より飲用されてきたといわれる「千年水」など豊かな山々から生み出される名水は古くから宍粟の発酵文化を支えてきました。山の恵みである名水、澄んだ空気により育てられた米は日本酒をはじめ、味噌や醤油づくりに使用され、宍粟独自の味を生み出しています。

「人」が守り伝える 伝統と文化

江戸時代後期から約150年間作られていた地酒「三笑」の復活や、伝統ある播州山崎藍染めの復活、また女性蔵人による日本酒バーの開業など、宍粟に息づく文化や伝統が新たな世代に受け継がれ、今のかたちとなって発展し続けています。

一宮町 いちのみや

県下でも検出例の少ない縄文時代から中世にかけての大規模な複合遺跡、竪穴式住居による家原遺跡が発見されるなど、兵庫県の縄文時代の指標ともなる重要な遺跡や国重要文化財の御形神社などの歴史・文化遺産を数多く有しています。

波賀町 はが

平安時代には、京都石清水八幡宮の荘園として組み入れられ、十三世紀より町名の由来となった波賀城を天正13年(1585年)まで構え、歴史・文化が築かれてきました。

山崎町 やまさき

江戸時代には池田輝澄により山崎城と城下町が造られたことを端緒として、城下町として発展を見せ、地域独自の歴史・文化が築かれてきました。また、古くから当地域の経済、文化、交通の中心として重要な役割を果たしてきました。

千種町 ちくさ

古代以降明治期まで産出し主として日本刀の原材料として名声をはせた「千種鉄」や「たたら製鉄所」の遺跡が町内のいたる所で見られるなど、和鉄の郷として繁栄してきました。