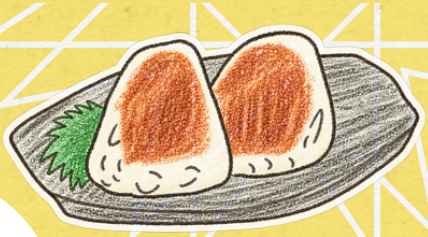
日本酒発祥の地
発酵のふるさと宍粟（しそう）





宍粟の発酵ごはん

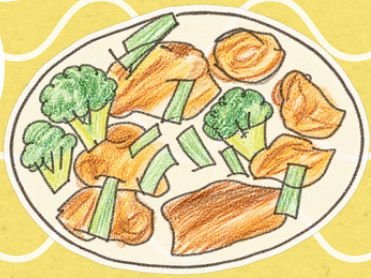
未来へつなぐ発酵展

しそう発酵シーズン2026

子どもたちの発酵食レシピの展示会

11.3（火）- 15（日）





イオン山崎店1F フードコートに集合！

「発酵のふるさと宍粟」

古くから発酵文化が育まれてきた宍粟市には、おいしくて体に良い「発酵ごはん」がいっぱい。
この夏、小学校５・６年生と中学生が、家族や地域の方から話を聞いて「宍粟の発酵ごはん」のことを調べてくれました。
ぜひご覧いただき、毎日の献立のヒントにしてみてくださいね。
学校給食や発酵料理教室の献立に採用するレシピも展示します！

※発酵ごはんとは・・・みそ・麹・酒かす・しょうゆ・酢・漬物・納豆・甘酒・ヨーグルト・日本酒などの発酵食品を使った料理です。

主催：宍粟市発酵のまちづくり推進協議会
共催：山崎学校給食センター・一宮波賀学校給食センター・ちくさ学校給食センター
事務局：宍粟市役所　地域創生課　【〒671-2593　宍粟市山崎町中広瀬133-6　TEL 0790-63-3066】