

令和５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５年４月２５日 １０時００分～

場所：宍粟市役所 ４階 ４０２・４０３ 会議室

１ 開会

２ あいさつ

３ 会員紹介

４ 議事

（１）第１号議案

令和４年度 事業報告について

（２）第２号議案

令和４年度 収支決算について

（３）第３号議案

令和５年度 役員改選について

（４）第４号議案

令和５年度 事業計画（案）について

（５）第５号議案

令和５年度 収支予算（案）について

５ 閉会

令和4年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会事業報告

1. 会議の開催

(1) 総会

令和4年5月9日（月）

2. 令和4年度実施事業について

(1) しそう酒粕フェア

紅葉シーズンの11月1日から30日まで、しそう料理飲食業組合と共催で「しそう酒粕フェア2022」を開催した。

参加店舗は市内22店舗で、新たな酒粕メニューの開発や、酒粕商品を提供してもらった。

ちらしを最上山もみじまつりの駐車場、近隣のコンビニエンスストア、道の駅等で配布し、「発酵のふるさと宍粟」のPRを行うとともに、観光客を市内の飲食店等に誘導することで地域経済の活性につなげた。



(2) 甘酒による宍粟市の発酵文化PR

全粒甘酒「にわの糀」を生かし、日本酒発祥の地・発酵のふるさと宍粟のPRを進めるため、本製品の試供品を製作し、「しそう酒粕フェア」で配布したり、宍粟市のPR館「きてーな宍粟」（姫路市）で試飲してもらうなどPRを行った。

また、食育事業と連携し甘酒を使用した料理教室に「にわの糀」を提供し、アンケートを実施したり、地産地消クッキングの材料に「にわの糀」を使用し、しそうチャンネルで放送するなど市民に向けてもPRを行った。



(3) 発酵教室の開催

市民への発酵食の普及を図るため、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た。

テーマ 酒粕

会 場 栄栗市役所北庁舎調理室 参加者数 29人（各回定員8人）



第1回 煮込みハンバーグ

日 時 令和4年5月22日（日）10:00～

講 師 発酵LabCoO 松下美幸氏



第2回 ゴーヤとニラのひき肉炒め

日 時 令和4年7月24日（日）10:00～

講 師 発酵LabCoO 松下美幸氏



第3回 マフィン・ブラウニー

日 時 令和4年9月25日（日）10:00～

講 師 いずみ会 前井真貴氏



第4回 鹿の酒粕漬けロースト

日 時 令和4年11月27日（日）10:00～

いずみ会 井上由岐子氏

（4）味噌づくりワークショップの開催

食育事業と連携し、小学生を対象とした味噌づくり教室を開催した。参加者に発酵のまちのロゴの入った名前シールと味噌づくり樽を贈呈し、家庭でも継続的に味噌づくりに取り組んでもらうきっかけにつなげた。

ビギナーズ料理教室

日 時 令和5年3月25日（土）

会 場 一宮市民協働センター 参加者数 6名



(5) 小学校等における体験学習「大豆栽培から味噌づくり」との連携

蔦沢小学校・神野小学校・河東幼稚園で実施された体験学習「大豆栽培から味噌づくり」について、広報しそ、宍粟市ホームページ、しそチャンネルで紹介するなど連携した取組を行った。



(6) 学校給食との連携

市内小中学校の学校給食において、甘酒「にわの糍」を材料とした給食を提供。地産地消の推進や発酵食品を給食に取り入れることで子どもたちの健康増進につなげた。

また、山崎学校給食センターが、第17回全国学校給食甲子園に出場し、発酵食品を取り入れた地産地消メニューが高く評価され、1,249件の中から優勝した。



【献立】

紫黒米ごはん、牛乳、さわらのしょうゆこうじソース（しょうゆこうじ、日本酒）、切り干しだいこんのサラダ（しょうゆ）、野菜と豆乳のクリームスープ（甘酒、塩こうじ、酒粕）、みかん

このメニューのレシピを伊沢の里に提供し、発酵食にこだわった、地産地消のオリジナルメニューの考案につながった。また、多くの方に食べてもらうことで、発酵食のPRとなった。

伊沢の里「伊沢昼御膳」

提供期間 令和5年2月6日～3月31日平日のみ

期間中提供数 328食



(7) 小学6年生への発酵パンフレットの配布

日本酒発祥の地・発酵のふるさと宍粟の認知を高めるため、市内の小学6年生へ発酵パンフレット「Re discovery宍粟」の配布を行った。

(8) 発酵食の啓発・促進

食育事業と連携し、市民が日常的に家庭で発酵食を取り入れやすくすることを目的とし、地産地消クッキングと合わせた発酵食を紹介する動画をしそチャンネルで放送した。

令和4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	792,000	792,000	
繰越金	0	0	
雑収入	0	29,000	発酵教室参加費
計	792,000	821,000	

2 支出の部

(単位：円)

区 分	予 算 額	決 算 額	摘 要
甘酒試供品製作	220,000	401,995	
しそ酒粕フェア開催	380,000	135,500	チラシ作成委託料、酒粕フェアPR取材費
発酵教室開催	162,000	115,198	講師謝金、原材料費
食育事業連携	30,000	4,416	発酵料理原材料費
甘酒PR	0	9,000	にわの糀試飲用購入費、PR時駐車場代
手数料	0	1,100	委託料等振込手数料
消耗品費	0	0	
計	792,000	667,209	

収入額 821,000

支出額 667,209

差引額 153,791

※差引額は市の会計へ返還

監 査 意 見 書

穴粟市発酵のまちづくり推進協議会の令和4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5年 4月 6日

穴粟市発酵のまちづくり推進協議会

監 事 野崎 美穂

監 事 長田 伊知朗

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 役員一覧

第3号議案

役職	社名・団体名	構成員
会長	宍粟市	福元 晶三
副会長	(公財)しそ森林王国観光協会	西山 大作
副会長	宍粟メイプル(株)	名畑 浩一
副会長	山陽盃酒造(株)	壺阪 雄一
監事	長田産業(株)	長田 伊知朗
監事	播磨いちのみや(株)	野崎 美穂

令和5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5年度事業計画

（1）しそ酒粕フェアの開催

市外から多くの観光客が来訪される秋の紅葉シーズンに市内の飲食店等で提供される酒粕商品をPRし、観光客を各店舗に誘導する第2回酒粕フェアを開催する。

フェアの開催により市内の飲食店等での酒粕商品の増加につなげるとともに、観光客の誘導により地域経済の活性化につなげる。また、“日本酒発祥の地・発酵のふるさと”の認知度向上につなげる。



《実施に向けて》

- ・令和4年度に参加いただいた22事業者をはじめ、しそ料理飲食業組合や商工会会員の飲食事業者などに協力を依頼し、協力店を募集する。
- ・実施にあたっては、協力店に協力を呼びかけてSNS等を通じた一体的な情報発信を検討する。

《事業スケジュール》

- 5月下旬～ 協力店募集
- 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 ちらし校正・入稿

9月 チラシ納品・各店舗へ配布
10～12月 フェア開催（もみじ祭りでチラシ配布）

（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する。“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げる。

令和５年度については、発酵食の基礎知識を学ぶ講座を１回と「季節ごとの発酵料理」をテーマとして、その季節にあった発酵料理の調理方法を学ぶ発酵教室を開催する。

【発酵基礎講座】

令和５年５月31日（水）10時～12時

講師：サントリーグローバルイノベーションセンター(株) 研究員 金川氏

会場：防災センター

参加者数：50人

【料理教室】テーマ：季節ごとの発酵料理

（予定）

実施日	講師	教室タイトル
7/30（日）	いずみ会 井上 由岐子氏	夏の発酵料理
9/24（日）	発酵 Lab Coo 松下 美幸氏	秋の発酵料理
11/26（日）	発酵 Lab Coo 松下 美幸氏	冬の発酵料理
3/17（日）	いずみ会 片牧 智恵子氏	春の発酵料理

会場：市役所北庁舎調理室

参加者数：16人／回

（３）甘酒「にわの糀」の製造・販売

令和２年度に商品化を行った全糀甘酒「にわの糀」の製造を引き続き担っていただく事業者を選定し、安定した販売に繋げることで、広く中央市の発酵文化の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。



《全糀甘酒「にわの糀」200 g》

(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、料理教室での連携
- ・発酵食を広める番組づくり



(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”ならではの取り組みとして、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するとともに、地域の自然の良さや食の大切さに気づき、ふるさと米を愛する心を育てると共に、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します。

【実施小学校】

味噌づくりのみ	大豆栽培から味噌づくり
山崎小学校	神野小学校
河東小学校	蔦沢小学校
はりま一宮小学校	一宮北小学校

大豆栽培～味噌づくり 年間スケジュール表

実施月	6 月	2W		随時	7月上旬	8 月		11月下旬	1W	12月上旬		随時		2.3月
実施作業	種まき	～	苗植え	～	土寄せ		～	収穫	～	脱穀	乾燥	豆より	～	味噌づくり
作業時間	1時間		2時間	2～3時間	2～3時間			3時間		3時間				2時間
作業の詳細	●苗箱に種をまく (畑に直接まくと、 ハトに食べられてしま うため) 		●苗箱で育てた苗を 畑に植え替える ●水をやる 	●草刈り・草引き (草引きは、風通し が悪くなると、カメ ムシがくるので、出 来ればした方がよ い) (水やり、肥料等は 特にしなくても大丈 夫)		* 枝豆として食べる こともできます			●収穫した大豆を乾 燥させる	●脱穀機を使用し、 さやから豆を取り出 す	●カラカラ に乾くまで	●良い豆だけを味噌 づくりに使うため選 別し、乾燥させる		①大豆をたく (5時 間) ②大豆をつぶす ③麴をほぐす ④塩をまぜる ⑤樽に詰める 
スタッフ人数	1名+先生		1～2名+先生	3～4名	3～4名			1名+先生		1名+先生				1～2名
準備物	・種 ・苗箱 ・種まき土		・畑 ・軍手 ・じょうろ ・バケツ ・柄杓	・軍手 ・草刈り機						・脱穀機				・鍋 ・手袋 ・ジップロック ・ビニール袋 ・ラップ ・塩 ・麴 ・樽
実施小学校	・神野小学校 ・葛沢小学校 ・一宮北小学校	→ → →												・山崎小学校 ・河東小学校 ・はりま一宮小学校

令和5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 予 算 額	前 予 算 額	摘 要
負担金	1,206,000	792,000	
繰越金	0	0	
雑収入	64,000	0	発酵教室参加費
計	1,270,000	792,000	

2 支出の部

（単位：円）

区 分	本 予 算 額	前 予 算 額	摘 要
しそ酒粕フェア開催	204,400	380,000	酒粕フェアちらし・ポスター印刷費
発酵教室開催	208,000	162,000	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	506,400	220,000	試供品購入費、リーフレット増刷費
市内小学校味噌づくり事業	321,200	0	運営委託費
消耗品費	0	0	
予備費	0	0	
計	1,270,000	792,000	

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約

(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
- (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。

(役員の職務)

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
 - (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) 発酵に関連する実粟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、実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、実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実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実粟市観光担当課に設置する。

(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。

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 構成員一覧

R5.4.12現在

	役職	社名・団体名	構成員
1	会長	宍粟市	福元 晶三
2	副会長	(公財)しろう森林王国観光協会	西山 大作
3		宍粟市商工会	長田 博
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
6	監事	長田産業(株)	長田 伊知朗
7		ハチ食品(株)宍粟工場	戸井 稲男
8		ヤエガキ酒造株式会社	内海 寛明
9		いずみ会	井上 由岐子
10		兵庫西農業協同組合しろう営農生活センター	萩原 昭吾
11		ハリマ農業協同組合	衣笠 嘉晃
12		(財)宍粟北みどり農林公社	小林 大介
13	副会長	宍粟メイプル(株)	名畑 浩一
14		(有)伊沢の里	井口 亘
15	監事	播磨いちのみや(株)	野崎 美穂
16		(福)はなさきむら	塚崎 暁則
17		老松酒造(有)	前野 久美子
18	副会長	山陽盃酒造(株)	壺阪 雄一
19		しろう料理飲食業組合	高井 正則
20		宍粟酒蔵通り商店街	前野 良造
21		一宮町染河内地区連合自治会	落岩 一生
22		波賀元気づくりネットワーク協議会	松本 貞人
23		千種まちづくり推進委員会	金本 己世始
24		神姫観光(株)龍野支店	渡部 崇
25		(株)JTB姫路支店	若田部 重樹