令和７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７年４月 22 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　会員紹介

４　議事

（１）第１号議案
令和６年度　事業報告について

（２）第２号議案
令和６年度　収支決算について

（３）第３号議案
令和７年度　役員改選（案）について

（４）第４号議案
令和７年度　事業計画（案）について

（５）第５号議案
令和７年度　収支予算（案）について

５　閉会

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会　構成員一覧

R7.4.22現在

	役職	社名・団体名	構成員
1	会長	山陽盃酒造(株)	壺阪　雄一
2	副会長	(公財)しそ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)	田中　万里
7		ハチ食品(株)宍粟工場	和田　久弥
8		ヤヱガキ酒造株式会社	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そう営農生活センター	片山　信秀
11		ハリマ農業協同組合	井口　尚洋
12		(一財)宍粟北みどり農林公社	上山　拓也
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)	野﨑　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		しそう料理飲食業組合	髙井　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	水口　正己
21		波賀元気づくりネットワーク協議会	松本　貞人
22		ちくさええとこ協議会	田住　学
23		神姫観光(株)姫路支店	中元　淳
24		(株)JTB姫路支店	工藤　聡

事務局	市長公室	室長	水口　浩也
	市長公室　秘書政策課	次長兼課長	西川　晋也
	市長公室　秘書政策課	係長	前野　侑也
	市長公室　秘書政策課	主査	八木　裕子

第１号議案

令和６年度　宍粟市発酵のまちづくり推進協議会事業報告

１　しそう酒粕フェアについて

開催日：令和６年11月２日（土）～12月22日（日）

市内の飲食店等16店舗が参加し酒粕商品をＰＲした。

併せて、インスタ投稿キャンペーンを実施し、来客者に酒粕商品をインスタグラムで紹介してもらい、抽選で賞品を出した。（投稿数：20件）

また、しそう森林王国観光協会のインスタグラムで広告をあげＰＲした。

その他：サンテレビ「サタデー９」、神戸新聞、Ｋissプレスなどに掲載

来客者アンケートを実施した。（回答者数：133人）

２　発酵教室の開催について

【講演会】

『発酵のまち宍粟における日本酒造り』

令和６年６月２日（日）14時～15時30分

講師：山陽盃酒造株式会社

専務取締役　壺阪雄一氏

会場：防災センター

参加者数：43人

【料理教室】

実施日	講師	教室タイトル
6/30（日） 14 名	tabelabo_ikumama kitchen 山口　いく子氏	**日本酒に合う発酵料理** 水キムチ、白身魚の味噌マヨ焼きほか
12/1（日） 13 名	千種小学校　栄養教諭 世良　光氏	**全国学校給食甲子園 2022 優勝メニュー** さわらのしょうゆ麹ソースほか

【講　　座】

8/25（日） 18 人	神戸大学　名誉教授 保田　茂氏	**藁苞納豆をつくろう** 小学生とその保護者対象
11/29（金） 33 人	いずみ会 井上　由岐子氏	**たまねぎ麹・みそ玉づくり** 宍粟市子育て支援センター交流事業

会場：市役所北庁舎（8/25のみ学遊館）

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15日（土）17人

・小学３～６年生対象　３月28日（金）12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：22人　一宮：15人　波賀：18人　千種：11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　R6.9月

4	発酵のふるさと宍粟ＰＲについて

【甘酒「にわの糀」を使用したＰＲ】
全糀甘酒「にわの糀」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。
・しそう氷ノ山 SEA TO SUMMIT（氷ノ山）試飲　R6.10.13
・地域おこし協力隊全国サミット（東京）試飲　R7.2.9

《全糀甘酒「にわの糀」200ｇ》

【小学６年生へ発酵パンフレットの配布】
市内 11 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ている。

【のぼり旗の設置、配布】
酒粕フェアに合わせ、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配布し、発酵のふるさとをＰＲしている。

【「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産に登録ＰＲ】
令和６年12月に日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを祝して、市役所１階ロビー付近で展示を行った。

「伝統的酒造り」…
杜氏・蔵人等がこうじ菌を用い、日本各地の気候風土に合わせて、経験に基づき築き上げてきた、世界に誇れる酒造り技術。

【幼稚園・こども園・保育所への発酵絵本の配布】
幼児期から「発酵」に触れる機会を提供し、ふるさと宍粟を愛する心を育て、日々の健康や食生活に興味を持つきっかけになることを目的として絵本「菌たろう」を市内15の園・所に配布した。

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　６校

味噌作りのみ　４校

また、昨年度仕込んだ味噌を４年生が開封し試食した。

６	発酵特産品開発支援について

（福）はなさきむら「わんちゃんのおやつ」

宍粟市産の米麹や鹿肉、プチトマトなどを使用した犬猫用のペットフードの開発を支援した。

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 25 日千葉県香取市で開催された「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り、宍粟市の活動について発表したり交流をはかった。

翌日 26 日は、発酵食品サミットが開催され、発酵食品についての講演やパネルディスカッション、発酵食のブースなどを見学し今後の宍粟市の取り組みに繋がるものとなった。

第２号議案

令和６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	1,201,000	1,201,000	
繰越金	0	0	
雑収入	64,000	41,000	発酵教室参加費
計	1,265,000	1,242,000	

２　支出の部　　（単位：円）

区　　分	予　算　額	決　算　額	摘　　要
しそう酒粕フェア開催	205,000	201,818	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	176,000	137,823	講師謝金、原材料費
食育事業連携	30,000	6,616	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	52,000	29,102	にわの糀試飲用購入費、絵本代
市内小学校味噌づくり事業	548,000	615,655	運営委託費、図書代
発酵特産品開発支援	150,000	920	開発支援補助費
旅費	104,000	48,760	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	35,706	用紙、インク代
予備費	0	0	
計	1,265,000	1,076,400	

収入額	1,242,000	
支出額	1,076,400	
差引額	165,600	※差引額は市の会計へ返還

監 査 意 見 書

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会の令和６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７年 ４ 月 ８ 日

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会

監 事 長田伊知良朗

監 事 野崎美穂

第３号議案

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会　役員一覧（案）

役職	社名・団体名	構成員
会長	山陽盃酒造(株)	壺阪　雄一
副会長	(公財)しそう森林王国観光協会	西山　大作
副会長	宍粟メイプル(株)	名畑　浩一
監事	長田産業(株)	田中　万里
監事	(福)はなさきむら	塚崎　暁則

第４号議案

令和７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７年度事業計画

（１）しそう発酵フェアの開催

令和４年度から開催した「しそう酒粕フェア」を酒粕に限定せず、また食の提供だけでなく体験も加えた「発酵」を提供するイベントとして発展させることで、多様なニーズに対応し、更なる観光客の誘致により地域経済の活性化、及び“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。

《実施内容》

・日本酒の製造過程で出来る酒粕、又は日本酒の製造に欠かせない米麹を使用した商品を協力店で提供。（実施期間を店舗により選択できるものとする。）
・粕汁の提供店を調査し、市内粕汁マップの作成。
・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。
・発酵文化体験ツアーとしてルートの設置。

【R6 酒粕フェアポスター】

《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　　ちらし校正・入稿
９月　　チラシ納品・各店舗へ配布
11月～　　フェア開催
（食：11/1～11/16・11/1～12/28　体験：１月中旬～3 月中旬
ブース：期間中１日～数日）

※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７年度については、「発酵を楽しく学ぶ」をテーマとして講演会の開催と、地域で発酵を学ぶ教室など４回開催予定。

【発酵料理教室ちらし】

テーマ：発酵を楽しく学ぶ

【講演会】

令和７年８月３日（日）13時30分～

講師：発酵文化推進機構　鎌田　良　氏

会場：防災センター

参加者数：市内外　100人

【教室】※調整中

	時期	講師	会場	定員
発酵料理教室 「麹や甘酒を食卓に」	6/1（日）	Cooking house I_famille 岩本　貴代美氏	はがてらす 調理室	16人 市内
子育て支援センター交流事業「発酵お菓子」	7/9（水）	いずみ会員 井上　由岐子氏	いちのぴあ	子育て中の人
発酵教室 「藁苞納豆作り」	11/15（土）	神戸大学名誉教授 保田　茂　氏	学遊館	16人 市内
発酵教室 「１日味噌作り」	3月中旬	千種保健福祉課 山内　千裕　管理栄養士	エーガイヤちくさ	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（味噌樽やステッカーをプレゼントし、継続した味噌づくりにつなげる）
・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（既存の料理教室で発酵食を扱ってもらう）
・発酵食を広める番組づくり（しそうチャンネルで放送）

（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、ふるさと宍粟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する。

【実施小学校】予定

味噌づくりのみ	大豆栽培から味噌づくり
山崎西小学校	山崎小学校
河東小学校	山崎南小学校
波賀小学校	神野小学校
千種小学校	蔦沢小学校
	はりま一宮小学校
	一宮北小学校

（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構成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、意見交換を行う。

第５号議案

令和７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	1,617,000	1,201,000	
繰越金	0	0	
雑収入	64,000	64,000	発酵教室参加費
計	1,681,000	1,265,000	

２　支出の部　　（単位：円）

区　　分	本年度予算額	前年度予算額	摘　　要
しそう発酵フェア開催	350,886	205,000	酒粕フェアちらし・ポスター印刷費
発酵教室開催	192,000	176,000	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	54,000	52,000	試供品購入費
市内小学校味噌づくり事業	728,310	548,000	運営委託費
発酵特産品開発支援	100,000	150,000	開発支援補助費
旅費	225,804	104,000	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	0	
予備費	0	0	
計	1,681,000	1,265,000	