

令和6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6年4月24日 14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
規約の変更について
 - (2) 第2号議案
役員の変更について
 - (3) 第3号議案
令和5年度 事業報告について
 - (4) 第4号議案
令和5年度 収支決算について
 - (5) 第5号議案
令和6年度 事業計画（案）について
 - (6) 第5号議案
令和6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

R5.4.25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)しそ森林王国観光協会	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そ営農生活センター	片山 信秀
11		ハリマ農業協同組合	岡崎 広信
12		(一財)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		しそ料理飲食業組合	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

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

（役員の内職務）

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) 発酵に関連する宍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、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秘書政策課に設置する。

(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。

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 役員(案)

役職	社名・団体名	構成員
会長	山陽盃酒造(株)	壺阪 雄一

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 構成員一覧(案)

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そ営農生活センター	片山 信秀
11	ハリマ農業協同組合	岡崎 広信
12	(一財)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	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	落岩 一生
21	波賀元気づくりネットワーク協議会	松本 貞人
22	千種まちづくり推進委員会	金本 己世始
23	神姫観光(株)龍野支店	渡部 崇
24	(株)JTB姫路支店	若田部 重樹

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	副課長兼係長	上月 恭子
	市長公室 秘書政策課	主査	八木 裕子

令和5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5年11月3日～令和6年1月28日

市内の飲食店等19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、投稿数により賞品を出した。

投稿数：25件 内訳：1店舗投稿 13名

2店舗投稿 3名

3店舗投稿 2名

サンテレビ「サタデー9」にて紹介いただき、その模様をしそうチャンネルでも放送した。また宍粟市公式YouTubeで1年間アップしている。



2 発酵教室の開催について

【講演会】

『発酵がつむぐ幸せ腸活』

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)

主任研究員 金川典正氏

会場：防災センター

参加者数：50人（定員50人）



【料理教室】テーマ：季節ごとの発酵料理

実施日	講師	教室タイトル
7/30（日） 14名	いずみ会 井上 由岐子氏	夏の発酵料理 甘酒コチュジャンを使ったピリ辛ビビンバほか
9/24（日） 13名	発酵 Lab Coo 松下 美幸氏	秋の発酵料理 糀を使った発酵柚子胡椒のつくねほか
11/26（日） 13名	発酵 Lab Coo 松下 美幸氏	冬の発酵料理 酒粕ミネストローネと酒粕チキンのサンドイッチ
3/17（日） 15名	いずみ会 石田 陽子氏	春の発酵料理 春野菜を使用したパン、甘酒いちごミルク

会場：市役所北庁舎調理室

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】

令和2年度に商品化を行った全糎甘酒「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る。

- ・ 姫路お城まつりにて試飲・販売 R5. 11. 11
- ・ 西はりま観光キャンペーン 三井ショッピングパークららぽーと甲子園にて試飲・販売 R6. 1. 20
- ・ CYCLE MODE RIDE大阪 万博記念公園にて景品として配布 R6. 3. 2・3



《全糎甘酒「にわの糎」200g》

【発酵パンフレット「Re discovery」の改定】

令和元年に作成した発酵パンフレットの見直し及び増刷を行い、イベントでの配布やふるさと納税者へ配布し「発酵のふるさと」のPRに活用している。



【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、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。



4 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9日(土) 18人
- ・ 小学3～6年生対象 3月23日(土) 7人

【料理教室での連携】

- ・ 食育事業で行われる料理教室で発酵食品を使用してもらい連携
- ・ 発酵食を広める番組づくりを行い、ケーブルテレビで放送
- ・ 健康と食のロビー展で発酵の取り組みについて紹介 R5. 9月



5 市内小学校味噌づくり事業について

8校の3年生198名とクラス担任が参加した。

【実施小学校】

大豆栽培から味噌づくり	実施日
神野小学校	6/8~1/24
鳶沢小学校	6/13~2/8
一宮北小学校	6/20~2/22
味噌づくりのみ	実施日
山崎小学校	11/14. 15
戸原小学校	12/1
河東小学校	2/14. 15
はりま一宮小学校	11/28~30
波賀小学校	2/8



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

11月24日岐阜県恵那市で開催された「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、栄栗市の活動について発表したり交流をはかった。

翌日25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栄栗市の取り組みに繋がるものとなった。



令和5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	1,206,000	1,206,000	
繰越金	0	0	
雑収入	64,000	55,000	発酵教室参加費
計	1,270,000	1,261,000	

2 支出の部

(単位：円)

区 分	予 算 額	決 算 額	摘 要
しそ酒粕フェア開催	204,400	160,040	チラシ・ポスター作成委託料、インスタキャンペーン賞品代
発酵教室開催	208,000	189,466	講師謝金、原材料費
食育事業連携	30,000	15,700	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	506,400	302,151	にわの糀試飲用購入費、発酵パンフレット増刷、のぼり旗追加作成
市内小学校味噌づくり事業	321,200	451,385	委託料
消耗品費	0	14,652	用紙代、外付けハードディスク
旅費	0	38,200	全国発酵のまちづくりネットワーク協議会総会旅費
予備費	0	1,980	振込手数料
計	1,270,000	1,173,574	

収入額 1,261,000

支出額 1,173,574

差引額 87,426

※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5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6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 伊知朗

監事 野崎 美穂

令和6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6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から酒粕の需要が増える冬期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3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5年度に参加いただいた19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。
- ・また、もみじ祭りに合わせ、フェアの周知を行う。

《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
- 11月～ フェア開催（もみじ祭りでチラシ配布）



《2023年度ポスター》

(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がる。

令和6年度については、「伝統的酒造り」が、ユネスコ無形文化遺産へ登録される予定であるため、「日本酒発祥の地で酒造りを学ぶ」講座を1回と「日本酒」をテーマとして、日本酒に合う料理の調理方法を学ぶ発酵料理教室を開催する。

また、その他、発酵を学ぶ教室など3回開催予定。

テーマ：日本酒

【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～

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 ホール

参加者数：市内外 100人

【教室】※調整中

	時期	講師	会場	定員
日本酒に合う発酵料理	6/30（日）	山口いく子氏	市役所北庁舎 調理室	16人 市内
親子発酵教室「納豆」	夏休み 8/25（日）	元神戸大学教授 保田 茂 氏	防災センター	10組 市内外
子育て支援センター交流事業	11月頃	いずみ会員 井上由岐子氏	未定	市内子育て会員
学校給食甲子園優勝メニュー	12/1（日）	栄養教諭 世良 光 氏	市役所北庁舎 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（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	戸原小学校
はりま一宮小学校	神野小学校
波賀小学校	鳶沢小学校
	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。

地元食材を使った発酵の特産品開発を支援します！

1 補助対象事業

- ・ 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会の構成員

2 補助内容

- ・ 発酵の特産品はメインとなる材料は宍粟市産を活用すること

【にわの糀】



【材料】

- ・ 宍粟市産キヌヒカリ
- ・ 東山名水
- ・ 庭こうじ

3 対象経費

- ・ 試作材料費、参考とする商品の購入費

4 補助率及び補助金額

- ・ 補助対象経費の 1/2
- ・ 5 万円/1 事業者を上限とする。

5 留意事項

- ・ 令和7年度3月までに特産品の完成をお願いします。
- ・ 完成後、本協議会で特産品の特徴などを説明いただきます。

【事務手続き】

- 1 補助金申請書及び計画書の提出（着手前の10日前まで）
- 2 補助金決定通知
- 3 開発開始
- 4 完成報告書の提出
- 5 補助金の支払い

令和6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	1,201,000	1,206,000	
繰越金	0	0	
雑収入	64,000	64,000	発酵教室参加費
計	1,265,000	1,270,000	

2 支出の部

（単位：円）

区 分	本 年 度 予 算 額	前 年 度 予 算 額	摘 要
しそ酒粕フェア開催	205,000	204,400	酒粕フェアちらし・ポスター印刷費
発酵教室開催	176,000	208,000	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	52,000	506,400	試供品購入費
市内小学校味噌づくり事業	548,000	321,200	運営委託費
発酵特産品開発支援	150,000	0	開発支援補助費
旅費	104,000	0	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	1,265,000	1,270,000	