

第2回「宍粟市発酵のまちづくり推進協議会」

総会（書面議決）資料

議事

（1）第1号議案 令和元年度事業報告及び収支決算について・・・P 1

（2）第2号議案 令和2年度事業計画及び収支予算について・・・P 9

【参考資料】

資料1 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 規約

資料2 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 会員名簿

資料3 設立総会記事（2019年8月1日神戸新聞）

令和元年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会事業報告

「展示情報発信・拠点部会」「発酵特産品開発部会」「発酵特産メニュー開発部会」の3つの部会にて、検討を行った。

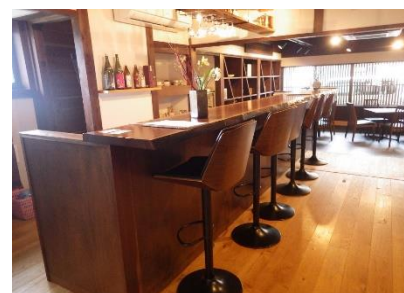
全体の方向性として、誘客及び情報発信を狙う層は「健康志向で“発酵”に対して興味を持っている方」とし、20代～30代の子育て世代の女性をターゲット層に設定した。また、商品開発及びメニュー開発の部会については、女性を意識することに併せて、麴・酒粕をテーマにすることで統一性を持たせ、健康・美容に寄与すること、地域性を出すことを意識し商品、メニューの検討を行った。

1. 展示情報発信・拠点部会

市内各地における拠点、施設の活用意見が出された。なかでも、発酵のまちづくりに係る交流人口増加を目指すことにおいて中心になると考えられる酒蔵通りの下記施設を調査。今後具体的な活用(案)の検討を行う。

	開催年月日	主な協議事項	出席団体/事業者数
1	令和元年9月4日	意見交換	9/9
2	令和元年10月29日	拠点施設の検討、先進地の確認	7/9
3	令和元年12月6日	酒蔵通り現地視察	8/9
4	令和2年2月5日	現地視察踏まえ意見交換	8/9

・碧雲



・山崎旅館 Q



・さんしょう



・さんしょう(倉庫)



・支林館事務所



2. 発酵特産品開発部会

第4回会議において様々な試作品を試食した結果、腸内環境を整えることなどで健康に良いと認知されている甘酒の製品化検討を行うこととなった。

日本酒発祥の地である庭田神社で採取された庭麴を使用し宍粟市産の米、水を合わせて使用することにより地域の特色を出すことを検討中。今後、味・パッケージなどターゲットとする客層に合わせた工夫が必要。

	開催年月日	主な協議事項	出席団体/事業者数
1	令和元年9月10日	意見交換	8/9
2	令和元年10月24日	商品の検討	6/9
3	令和元年11月20日	甘酒、麴を使用した商品の検討	7/9
4	令和元年12月19日	商品(案)の試作及び試食	7/9
5	令和元年12月20日	試食に基づき甘酒の詳細を検討	4/9
6	令和2年2月27日	甘酒の製造について協議	5/9

第4回会議 試作品

・宍粟牛ビーフジャーキー



・味優留サーモンのアクアパッツア



・味優留サーモンの麴漬け



・米麴甘酒



3. 発酵特産メニュー開発部会

若い年齢層にも受け入れられやすい麴、酒粕を使用したメニューを検討中。酒粕を使用したメニューとして比較的広く認知されている粕汁をメインに市内飲食店及び道の駅等での提供を目指す。

また、粕汁以外のメニューも検討させており、組み合わせることによって発酵をテーマにした定食なども考えられる。

	開催年月日	主な協議事項	出席団体/事業者数
1	令和元年9月11日	意見交換	5/6
2	令和元年10月9日	メニューの検討、試作品試食	4/6
3	令和元年11月6日	メニュー(案)について協議	4/6
4	令和2年1月8日	メニュー(案)の試作及び試食	3/6

第2回会議 試作品

・ピクルス



・ぶどうの酵素ジュース



第4回会議 試作品

・(左から)酒粕バーニャカウダ、酒粕フォンデュ、酒粕ドレッシング



・猪肉粕汁



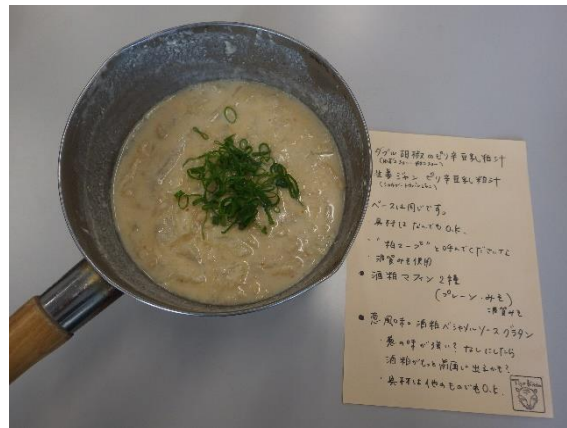
・根菜たっぷり酒粕シチュー



・ダブル胡椒のピリ辛豆乳粕汁



・生姜ジャンピリ辛豆乳粕汁



・酒粕マフィン(プレーン・みそ)



・葱風味の酒粕ベシヤメルソースグラタン



4. その他

・発酵のふるさと実粟のぼり旗の作成及び配布

実粟市発酵のまちづくり推進協議会会員及び市内賛同事業者・団体に順次配布。

各事業者・団体につき原則2枚配布としている。

事業所が多数あるなど理由がある場合には、相談の後2枚以上配布している。

【作成枚数】 100 枚

【配布枚数】 26 枚(残 74 枚)

【配布事業者・団体】(順不同)

- ・実粟メイプル(株)
- ・老松酒造(有)
- ・NPO法人地域を元気にする会
- ・(株)オーエスエム
- ・ヤエガキフード&システム(株)
- ・山陽盃酒造(株)
- ・長田産業(株)
- ・SADOYA
- ・(財)実粟北みどり農林公社
- ・活いき亭

令和元年度 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	比 較	摘 要
負 担 金	1,000,000	1,000,000	0	
雑 収 入	0	3	3	利息
計	1,000,000	1,000,003	3	

2 支出の部

(単位:円)

区 分	予 算 額	決 算 額	不用額	摘 要
展示・情報発信拠点部会 活動費	250,000	0	250,000	
発酵特産品開発部会 活動費	250,000	22,122	227,878	試作材料費
発酵特産メニュー開発部会 活動費	250,000	32,120	217,880	試作材料費
消 耗 品 費	170,000	0	170,000	
予 備 費	80,000	0	80,000	
計	1,000,000	54,242	945,758	

収入額 1,000,003

支出額 54,242

差引額 945,761 ←令和2年度へ繰り越し

監 査 意 見 書

穴粟市発酵のまちづくり推進協議会の令和元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2年 8 月 / 日

穴粟市発酵のまちづくり推進協議会 監事

播磨いちのみや株式会社 伊崎美穂



監 査 意 見 書

穴粟市発酵のまちづくり推進協議会の令和元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2年 5月 29日

穴粟市発酵のまちづくり推進協議会 監事

長田産業株式会社 長田 伊知朗 

令和2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“発酵のふるさと”として認知されるまちづくりに取り組む。また、市民に「発酵のふるさと 宍粟」の起源を理解していただき、発酵食を日常的に取り入れることで、市民の健康が維持・増進されていくまちを目指す。

令和元年度に「展示・情報発信拠点部会」、「発酵特産品開発部会」、「発酵特産メニュー開発部会」において検討された内容をふまえ令和2年度の事業推進を行う。

2. 事業計画

(1) 発酵特産品開発について

日本酒発祥の地「庭田神社」で採取された麹菌からつくった麹を原料とした甘酒を発酵特産品として検討。令和2年度で製造、販売する。（パッケージデザイン、容量、値段などの協議、販売開始時期の調整）

(2) 発酵特産メニュー開発について

・かす汁メニューの開発

酒粕を生かしたかす汁メニューを検討。市全域でのリピーターの増加を促すことを目的とし、市内飲食店にかす汁メニューの提供を打診する。

- ① 基本となるレシピを協議のうえ作成
- ② 飲食店に提供し、各店舗でアレンジ
- ③ 提供価格の確認、販売開始時期の調整

・発酵食レシピ紹介

市内ケーブルテレビ「しそうチャンネル」で発酵食を使ったレシピを紹介し、市民に気軽に取り入れてもらうよう発信する。また、SNS や市内店舗の店頭モニターでも再生しやすい30秒程度のレシピ動画を作成する。

(3) 展示・情報発信拠点について

・発酵のまちづくり拠点

令和元年度に拠点となる候補地を視察、検討を行った。市に意見を提案し、今後の拠点整備に反映していただく。

・市民向け普及啓発

しそうチャンネルでの「発酵食レシピ」の紹介などを通じて、市民に取り組みを発信する。また、宍粟市内で発酵食の取扱いがあるお店を紹介するチラシを作成

【参考1】発酵の取り扱いのあるお店紹介チラシのイメージ



【参考 2】市内飲食店へのアンケート項目（例）

1. 宍粟市が日本酒発祥の地であることを知っていますか
2. 「発酵」をメインとしたメニューがありますか
3. 「発酵」をメインとしたお店を紹介するチラシを作成する場合、掲載にご協力いただけますか
4. 「発酵」をメインとするメニューがない場合、こういった支援があれば、お店での発酵メニュー提供を検討されますか
5. 基本となるレシピの提供があれば、お店でかす汁の提供が可能ですか

交流人口増加を促すための見学モデルコースの策定、発酵に関するイベント開催の検討については、発酵特産品及び発酵特産メニューの内容を加味することが効果的と考えられるため、特産品やメニュー開発の進捗に応じて実施する。

令和2年度 宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 収支予算書

1 収入の部 (単位:円)

区 分	本 年 度 額 予 算	前 年 度 額 予 算	比 較	摘 要
負 担 金	500,000	1,000,000	-500,000	
令 和 元 年 度 繰 越 金	945,761	0	945,761	
計	1,445,761	1,000,000	445,761	

2 支出の部 (単位:円)

区 分	本 年 度 額 予 算	前 年 度 額 予 算	比 較	摘 要
展示・情報発信拠点部会 活 動 費	250,000	250,000	0	チラシ作成費等
発 酵 特 産 品 開 発 部 会 活 動 費	650,000	250,000	400,000	甘酒試作費 パッケージデザイン費
発酵特産メニュー開発部 会 活 動 費	400,000	250,000	150,000	試作材料費 食ナビタイム材料費
消 耗 品 費	50,000	170,000	-120,000	
予 備 費	95,761	80,000	15,761	
計	1,445,761	1,000,000	445,761	