

発酵のふるさと再発見

Rediscovery 宍粟

「発酵のふるさと 宍粟」プロジェクト始動！

「発酵のふるさと」と呼ばれる宍粟市。
その理由は日本酒だけ？
味噌に醤油、漬物など宍粟の発酵文化は
私たちの生活に
とても身近な存在なのです。
Rediscovery 宍粟！
知ってもっと好きになる。

「発酵のふるさと 宍粟」プロジェクトとは？

「発酵のふるさと 宍粟」として地域に根付き、発展してきた“発酵資源”を生かしたまちづくりを推進。日本酒をはじめとする宍粟ならではの発酵文化を再認識し、そして新たな価値の創造に取り組んでいます。

日本酒発祥の地

発酵の
ふるさと
宍粟
しろう

森とともに生き、 自然に生み出された文化が根付く

宍粟市は兵庫県の中西部に位置し、面積の約9割を森林が占めています。県下を代表する清流である一級河川の揖保川や名水百選の千種川をはじめ、ふるさと兵庫50山の氷ノ山、日本の滝百選の原不動滝、赤西渓谷や音水渓谷の景勝地などがあり、「しそ森林王国」と呼ばれるほど豊かな自然にあふれたまちです。2015年3月には兵庫県で初めて「森林セラピー基地」に認定、宍粟の森林がもたらす癒しの効果が科学的に証明されました。

豊かな自然、澄んだ空気、清らかな水に恵まれた地で、宍粟ならではの“発酵文化”は育まれ、発展を続けながら現在に受け継がれています。



地名の由来で見る宍粟



「鹿に会う」(シシアウ)をもって
宍粟と名づけた…

宍粟のあゆみ
「播磨国しさわのこおり地名のはなし」より一部抜粋

播磨国風土記の編纂が行われた奈良時代、シコオとヒボコという2人の神が土地を巡って争っていた。その途中、シコオが森の中で大鹿に出会ったことから、その地は「鹿に会う＝宍粟(しさわ)」と名づけられた。「宍」は肉、「禾」は穀物を意味し、『狩猟と農耕の土地』を表す好字があてられ、古くから人と自然が共存していたことが読み取れる。

《《 マンガを全部読みたい人は Web をチェック! 》》



各地で発達する発酵文化。なかでも 宍粟が「発酵のふるさと」といわれる理由

1

播磨国風土記が示す、「日本酒発祥の地」

現存する風土記の中で、日本酒について最古の記述がある「播磨国風土記」。その一節に、庭田神社(宍粟市一宮町)で初めて「かび=麹」を使用した“庭酒”をつくり、神様に献上したことを意味する記述が残されていることから、宍粟市は日本酒発祥の地と言われています。そして現在も、豊かな自然や清流、受け継がれる職人の技によって宍粟の日本酒文化は発展し続けています。

Pick
up!

「日本酒で乾杯条例」を制定!

2014年に宍粟市では「日本酒発祥の地宍粟市日本酒文化の普及の促進に関する条例(日本酒で乾杯条例)」を制定。宍粟市の歴史と伝統・文化の継承、地域の振興及び発展をめざして市民の協力のもと、宍粟の誇りである日本酒文化の普及に取り組んでいます。



出典:「いまほり本」(個人蔵)

大神の御糧(みかれい)、

枯(か)れて、かび生えき。

すなわち酒を醸さしめて、

庭酒(にわき)を献(たてまつ)りて、

宴(うたげ)しき。

2

「森と生きるまち」ならではの自然資源

往来の人々のオアシスとして千年も前より飲用されてきたといわれる「千年水」など、豊かな山々から生み出される名水は、古くから宍粟の発酵文化を支えてきました。山の恵みである名水、澄んだ空気により育てられた米は日本酒をはじめ、味噌や醤油づくりに使用され、宍粟独自の味を生み出しています。



3

「人」が守り伝える文化と伝統

江戸時代後期から約150年間作られていた地酒「三笑」の復活や、伝統ある播州山崎藍染めの復活、また女性蔵人による日本酒バーの開業など、宍粟に息づく文化や伝統が新たな世代に受け継がれ、“今のかたち”となって発展し続けています。



Re discovery

宍粟が誇る発酵文化をご紹介します。

CHECK!

日本酒 / SAKE

宍粟において日本酒は長きにわたり、地域に深く根付く伝統文化。二つの酒蔵で醸造される日本酒は、地元の人々にも親しまれ、愛され続けています。また、市外のイベントにも積極的に参加しており、日本酒の楽しみ方を宍粟から日本各地へ発信しています。



天然貯蔵庫でおだやかに醸される

山陽盃酒造

山陽盃酒造は1837年(天保8年)に創業。明延鉱山の一面を「明壽蔵」と名づけ、天然の貯蔵庫として日本酒の貯蔵・熟成に使用しているのは非常に珍しいとされています。代表銘柄である「播州一献」の「一献」とは「まあ、いっぱいどうぞ」という意味。「播州地域の豊かな自然の恩恵を受けて作られたお米や、おいしい水を使って、地酒本来のよさを大切にしながら、手間と暇をかけて醸したお酒をどうぞ」という想いがこめられています。



私が造っています！

宍粟の酒米「夢錦」を使用した純米酒、特A地区産の最上級山田錦を使用した大吟醸など、地元の米・水・気候を最大限に活用したテロワールを感じるお酒をお楽しみください！こだわりぬいたお酒は宍粟の食材とも相性抜群！



地元民の晩酌を彩り続ける

老松酒造

江戸時代より日本酒を創り続ける創業250年の老松酒造。創業当時から変わらない「スエヒロ老松」は宍粟の人々にとって晩酌に欠かせない存在となっており、地域の食文化として根付いています。老松酒造では昔ながらの手造りにこだわっており、麹の微妙な温度管理なども経験と勘がすべて。杜氏と蔵元の深い信頼関係があつてこそなせる業です。「呑む方の心を打つ一献を」との思いで日本酒と付き合い続けています。



私が造っています！

老松酒造は女性がいきいきと活躍する酒蔵です。お酒の特徴は、酸と渋みのきいた飲み口。歴史ある技術を守りつつ、ベテラン杜氏の新しい日本酒造りの挑戦の味をご堪能ください。



TOPICS.1

まぼろしの酒『三笑』40年ぶりの復活

2018年4月、宍粟市の地酒『三笑』が地元の酒蔵である山陽盃酒造、老松酒造の醸造で復活しました。『三笑』は、江戸時代の天保元年(1830年)に酒造を始めた本家門前屋の銘柄。1977年で醸造・販売を終了しており、「まぼろしの酒」とされていましたが、観光客誘致に活用できないかと検討され、復活を果たしました。



味噌 / MISO

宍粟市では、厳選した地元産コシヒカリと大豆を使用した味噌作りが行われています。味噌作りワークショップなども行われ、大人から子どもまで幅広く親しまれています。

地産地消で安全安心な学校給食

宍粟市の学校給食に使用している味噌は、給食のために特別に作られた「米味噌」です。地元産のお米「コシヒカリ」と市内の休耕田で栽培された大豆「サチユタカ」を使用し、手作りされるオリジナル味噌はみそ汁はもちろん、多様なメニューに活用され、子どもたちの成長を支えています。また2022年には、全国学校給食甲子園に出場し、市内産の酒粕や塩こうじなどの発酵食品を取り入れた地産地消のメニューが評価され優勝しました。



「第17回全国学校給食甲子園(2022)」優勝メニュー

醤油 / SOY SAUCE

宍粟市山崎町山崎の西町地区は、江戸中期には酒造業で隆盛を極めた地域です。その中で、中門前屋は「門五醤油」という商標で戦前まで醤油作りを行っていました。

「門五醤油」跡地が町屋ホテルに

築約170年の醤油蔵「中門前屋」は、2018年9月に景観形成重要建造物に指定され、2019年には町屋ホテルへと生まれ変わりました。非日常を味わい、付加価値の高い体験ができる空間を提供し、より多くの人に宍粟の魅力を感じてもらおう拠点となっています。



昔の名残を感じる!

漬物 / PICKLES

やたら美味しい やたら漬

やたら漬は、標高約550mの高地にある宍粟市千種町西河内で、「冬の保存食」として独自に発展した漬物文化。「野菜をやたら使って、やたらおいしい」の語源にあるように、きゅうりやなす、みょうが、しその実など何種類もの野菜を約半年間かけて塩漬けにします。この素朴な味わいは各家庭で受け継がれてきた郷土食と言えます。



ながーい美味しさ 宍粟三尺きゅうりのかす漬け

長さが通常の約3倍、60cmにもなる「宍粟三尺きゅうり」。消費者の嗜好の変化などにより、昭和40年代後半には市場から姿を消していましたが、地域色豊かな特産野菜を望む声により復活しました。その三尺きゅうりを宍粟の酒蔵の酒かすに漬け込むこと約1年。人気商品「宍粟三尺きゅうりのかす漬け」が完成します。



TOPICS.2

甘酒で乾杯! 1,029人で挑んだギネス新記録

「日本酒発祥の地」である宍粟の誇りを、子どもたちにも感じてもらうと企画された“ギネス世界記録「最多数による腕組み乾杯|Largest arms-linked toast”への挑戦。チャレンジ当日には宍粟市山崎町の揖保川河川敷に1,029人の市民が集まり、腕を組んで「発酵させて造る甘酒」で乾杯!その結果、見事ギネス世界記録に認定されました。

(2017年8月13日時点)



蘇る 発酵文化

藍染め / INDIGO DYE

藍は、タデアイやインドアイなど青い染料が採れる植物の総称。これらの植物は青い色素の“もともになる成分”をもっていますが、そのままでは染料として使用できません。そこで必要なのが“発酵”です。藍の葉を発酵させることで、染料に有効な菌が活性化し、染色が可能になります。藍染めの原料となるタデアイのなかでも最高の評価をされる播州藍が宍粟市一宮町に自生していたことから、宍粟でも藍染めが盛んに行われていました。

宍粟の伝統 播州山崎藍染め

播州地域では古くから藍染めが行われ、特に宍粟市山崎地区には江戸期から昭和初期まで紺屋（染め物屋）が多数ありました。しかし、インジコ藍（化学藍）の登場で天然素材による手間のかかる藍染めはすたれていき、宍粟の紺屋は次第に姿を消し、それとともに原料の播州藍の栽培も自然と消滅しました。江戸時代初期、かつて龍野藩主だった蜂須賀家により阿波に伝わった播州藍と藍染め。播州地域では衰退した藍染めが、阿波では改良、保護されて現在まで伝承されてきました。一時途絶えた播州山崎藍染め織りですが、正木竣雄氏の母・国枝氏が本場徳島の研究家の指導を受けながら、ほぼ独習のかたちで復活。現在は兵庫県伝統的工芸品に指定されています。



Close up!

播州山崎藍染め織り職人「一つとして同じ色はない」

藍染めは、同じ色が出せないという奥深さがある。そう語るのは播州山崎藍染め織り職人の正木 竣雄氏。竣雄氏の母・国枝氏は、徳島の藍染めの研究家からの教えと独習により、藍・草木染めの織物「川戸縞」を復活へと導いた立役者です。その意志を継ぐ竣雄氏は現在、工房まさきで播州藍染めの伝承に向けて藍・草木染めや機織りの見学、体験・指導などに取り組んでいます。



正木 竣雄さん

発酵文化を促進！

取り組み 1 //

発酵講演会

発酵のまちづくりを推進するうえで、まず「発酵とはなにか」を多くの方々に理解いただくために「発酵食品」や「日本酒」また「腸活」などの様々なテーマで発酵について学ぶ講演会を開催しています。



取り組み 2 //

発酵教室

発酵食の魅力や正しい知識、調理方法を学ぶ発酵料理教室の開催や子どもから大人まで発酵に親しめる味噌づくり教室の開催など、市民への発酵食の普及と健康づくりにつなげています。



受け継がれる 発酵文化

甘酒 / AMAZAKE

麹起源の地が生む、こだわりぬいた甘酒

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会の第1弾プロジェクトとして、米麹だけを使用した全粒甘酒「にわの糀」を2021年に開発。日本酒発祥の地・庭田神社で採取された奇跡の麹菌“庭こうじ”や“宍粟市産のお米(キヌヒカリ)”，地元で愛される天然の高濃度ラドン水“東山名水”などの宍粟の恵みとこだわりの製法で、優しい甘さと深いコクを実現しました。



手作り味噌 / MISO

園児が取り組む本格味噌作り

河東幼稚園の園児が食育月間の取り組みとして、本格味噌作りに挑戦しました。園児の保護者や地域の方が先生となり、春の大豆植えから収穫、味噌の仕込みを一緒にやり、大豆と宍粟市産の麹を使った味噌作りを体験。この取り組みは2022年、優良PTAとして文部科学大臣表彰にもつながりました。保護者からは「手作りの味噌はとてやさしい味で、家族からも大好評。子ども達は嬉しそうに、自分たちが作った味噌だよ、と自慢している」といった声が寄せられています。



ゆずしそしょうゆ / YUZU SHISO SOY SAUCE

高校生が生み出す、今までにない醤油

食について学ぶ県立山崎高校生活創造科の生徒と、たつの市の矢木醤油が共同で宍粟の特産品を使った新しい調味料の開発に取り組み、2018年9月に「ゆずしそしょうゆ」を商品化。宍粟市産のシソと姫路市安富町のユズ、同社のしょうゆを使ったさっぱり風味のだししょうゆに仕上げました。こだわりがつまったしょうゆは宍粟市などの店舗で販売され、地域の人からも好評を得ています。

※初回限定2,000本は宍粟市産しそを使用。



みんなのアイデアが形になりました!

宍粟の取り組み

Ⅲ 取り組み 3 Ⅲ

しろう酒粕フェア

秋の紅葉シーズンに市内の飲食店等で宍粟市産の酒粕を使った商品を提供する「しろう酒粕フェア」を開催し、観光客の誘導により地域経済の活性化と“日本酒発祥の地・発酵のふるさと宍粟”の認知度向上につなげています。



Ⅳ 取り組み 4 Ⅳ

小学校での味噌づくり

“日本酒発祥の地・発酵のふるさと宍粟”ならではの取り組みとして、市内小学校での大豆栽培から味噌づくりを支援し、地域の自然の良さや食の大切さ、ふるさと宍粟を愛する心を育てるとともに、発酵食に触れることで“発酵文化”を身近に感じてもらうことを目的に取り組みを進めています。



私たちがめざす、宍粟の未来 OUR VISION

宍粟にある“発酵の魅力”を再発見



“発酵文化”が市民に寄り添い、ともに発展していくまちづくり

市民が「発酵のふるさと 宍粟」の起源を理解し、発酵食を日常的に取り入れることで、市民の健康維持・増進を支えるまちをめざします。

“発酵”に関する情報発信拠点となる魅力あるまちづくり

発酵に関する商品を市内各所で販売したり、お店で発酵を生かしたメニューを提供するなど、市外の方に“発酵のふるさと”としてより認知されるまちづくりに取り組みます。



豊かな自然の恵みと人々の想いによって守られてきた「発酵のふるさと 宍粟」。
市民の皆さんが宍粟市に愛着と誇りをもち、そして市外の方が宍粟市に何度も訪れ、
いずれは住んでみたいと思えるまちづくりに、今後も取り組んでいきます。

宍粟の魅力

発酵の第一人者が語る

宍粟市に鎮座する播磨国一宮「伊和神社」では、和銅六年(713)に『播磨国風土記』(国宝)が編纂された。そこには「神饌に蒸した米を供えたところ、そこにカビが生えた。これをカムタチ(加無太知)と呼び、それで酒を造った」と記述されている。穀物にカビが生えたものが「麹」であることから、これが我が国最初の麹の誕生記録ということになる。「加無太知」はカピタチの文字化で、以後カムタチ→カムチ→カウチ→カウヂ→コウジと語源変化し今日に至っている。

この麹の発見により、この国では日本酒、味噌、醤油、米酢、味噌などの醸造物が出来るようになった。このことから宍粟市は「日本の発酵のふるさと」と言うことができよう。



東京農業大学 名誉教授
発酵学者
小泉 武夫さん