令和4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4年5月9日 10時00分~

場所: 宍粟防災センター 5階ホール

- 1 開会
- 2 あいさつ
- 3 会員紹介
- 4 議事
 - (1)第1号議案 会員の退会及び新会員の加入について
 - (2)第2号議案 令和3年度 事業報告
 - (3)第3号議案 令和3年度 収支決算
 - (4)第4号議案令和4年度 事業計画(案)
 - (5)第5号議案 令和4年度 収支予算(案)
- 5 閉会

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会 構成員一覧

	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	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	雲田 清司
13	副会長	宍粟メイプル(株)	今江 史彦
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	副会長	山陽盃酒造(株)	壺阪 雄一
19		しそう料理飲食業組合	髙井 正則
20		山崎中心市街地活性化委員会	三浦 克幸
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 会員の退会および新規会員の入会について (案)

(退会)

社名・団体名	役職	代表者
山崎中心市街地活性化委員会	委員長	三浦 克幸

(加入)

社名・団体名	役職	代表者
宍粟酒蔵通り商店街	会長	壺阪 雄一

令和3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

コロナ禍により、書面による総会開催となった。

5月27日 書面総会の開催(書類送付)

6月22日 書面議決(賛成24・反対0)

(2)役員会

12月22日 会場:市役所5階 504会議室

内容: 令和3年度事業の進捗報告・令和4年度事業に向けて協議

(3)部会活動

2月8日 発酵特産品開発部会

会場: 宍粟防災センター5階ホール

内容:令和4年度以降の取組に向けて協議

3月1日 展示・情報発信拠点部会

会場:市役所4階 403会議室

内容: 令和4年度以降の取組に向けて協議

2. 令和3年度実施事業について

(1) 甘酒による宍粟市の発酵文化PR

全糀甘酒「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、本製品の試供品の製作を企画したが、令和3年度についても新型コロナウイルス感染症の影響によりイベント等が中止になり、試供品を使ったPRを行う機会がなかった。

イベント等での試供品の配布等はできなかったが、全糀甘酒「にわの糀」を材料として 使った料理教室の開催、また、その様子をしそうチャンネルで放送するとともに、調査研 究で当市を訪れた京都芸術大学の学生に試飲してもらうなどPRを行った。

(2)しそう酒粕フェア

新型コロナウイルス感染症の影響により令和3年度の開催は中止とした。

しそう酒粕フェアの開催に向けて協力店を募集した結果、市内18事業者から参加申込があり、新たな酒粕商品の試作等に取り組んでもらった。

しそう酒粕フェアについては中止としたが、取組をPRするために参加申込された事業者のメニュー化された酒粕商品を紹介する「しそうチャンネル」の番組を制作・放送することで取組のPRを行った。

酒粕フェア参加事業者						
古民家カフェひまわりの家	カフェオーシャン	(有)マリーポアラーヌ				
道の駅ちくさ	糀善	豚骨ら一めん つばき				
町家cafeさんしょう	伊沢の里	木いちご				
チェリーブロッサム	Sadoya	カフェ遊山				
菓子工房 MISAKO	四季旬菜 和	道の駅はりま一宮				
鍋麺料理だるま	活いき亭	老松酒造 (有)				









(3)発酵教室・発酵の講演会開催

市民が発酵への関心を高めてもらうきっかけとして、また、発酵に関する知識を深めてもらう機会をつくるため、講演会を開催した。また、R4年度の発酵に関する座学や調理を体験する発酵教室の開催に向けて、受講生の募集を行った。

演 題 酒粕からはじめる発酵生活

講 師 発酵LabCoo 松下美幸氏

日 時 令和 4 年 3 月 21日 (月·祝) 10時~12時

会 場 宍粟防災センター5階ホール

参加者数 46人 (定員50人)





(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。





(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

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、 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「にわの糀」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。

(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。

3. その他の取組等

(1) 道の駅みなみ波賀における「発酵祭」開催

道の駅みなみ波賀(宍粟メイプル株式会社)において「発酵祭」が開催され、市内酒蔵の酒粕をはじめ全国各地の酒蔵の酒粕を使ったかす汁の飲み比べや市内の発酵食品の販売等が行われた。(実施日:2月5日及び6日)





(2)「発酵のふるさと宍粟」ロゴマークの商標登録取得

下記の「発酵のふるさと宍粟」ロゴマークについて、4分類(第24類・第29類・第30類・第33類)において商標登録を取得した。今後、市内の発酵食品等において当該ロゴの使用等を推進することで、発酵のふるさとの認知度向上につなげる。



令和3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	
負担金	500, 000	500, 000	
繰越金	0	0	
雑収入	0	4	利息
計	500, 000	500, 004	

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		187	, 500			0	
しそう酒粕フェア開催		302	, 500		19	, 168	 酒粕フェアPR番組制作
味噌づくりワークショップ		10	, 000		67	, 792	ワークショップ原材料費、味噌づくり 樽等
甘酒PR			0		39	, 810	料理教室原材料費・リーフレット印 刷等
パンフレット印刷			0		190	, 740	発酵のふるさとパンフレット印刷
講演会開催			0		60	, 030	発酵講演会開催(3/21)経費
手数料			0		1,	, 155	委託料等振込手数料
消耗品費			0		59	, 895	発酵のぼり・ミニのぼり作成
計		500	, 000	-	438	, 590	

収入額	500, 004	_
支出額	438, 590	
差引額	61, 414	- ※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3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4年 千月20日

宍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



監査意見書

宍粟市発酵のまちづくり推進協議会の令和3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4年 4月 /9日

宍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 野﨑 美穂



令和4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4年度事業計画

(1) しそう酒粕フェアの開催

市外から多くの観光客が来訪される秋の紅葉シーズン(11月)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3年度に本企画に賛同いただいた18事業者をはじめ、しそう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。
- ・フェア期間中に酒粕の商品を購入された方に、甘酒「にわの糀」の試供品を配布し、 "日本酒発祥の地・発酵のふるさと"のPRを行う。(試供品については協議会より 各事業者へ提供する)

《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

9月 ちらし校正・入稿

10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)

(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4年度については、「酒粕」をテーマとしてその活用方法等を学ぶ発酵教室を開催する。





会場:市役所北庁舎調理室

参加者数: 8人/回(新型コロナウイルス感染症対策による上限人数)

実施日	講師	教室タイトル(予定)		
5/22 (日)	松下 美幸氏	洋食(酒粕ビーフストロガノフ)		
7/24 (日)	松下 美幸氏	常備菜(酒粕肉みそ)		
9/25 (日)	前井 真貴氏	スイーツ		
11/27 (日)	井上 由岐子氏	主菜(酒粕タンドリーチキン)		

(3) 甘酒「にわの糀」を活用した宍粟市の発酵文化PR

令和2年度に商品化を行った全糀甘酒「にわの糀」を使って広く宍粟市の発酵文化の PRを行うことで、"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。

・試供品の配布によるPR

しそう酒粕フェア協力店での配布、最上山もみじ祭り、市内外でのイベントなど市外の多くの方が来訪されるイベントで試供品を配布し、PRを行う。

・全糀甘酒「にわの糀」の横展開の検討

全糀甘酒「にわの糀」を生かした新たな商品や料理など検討を進めることで、「に わの糀」の特産品化をめざす。



《全糀甘酒「にわの糀」200g》

(3) 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





令和4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	摘 要
負担金	792, 000	500, 000	
繰越金	0	0	
雑収入	0	0	
計	792, 000	500, 000	

2 支出の部 (単位:円)

区 分	本 年 度 予 算 額	前 年 度	摘要
甘酒試供品製作	220, 000	187, 500	試供品購入費
しそう酒粕フェア開催	380, 000	302, 500	酒粕フェアちらしデザイン・ 写真撮影・印刷費
発酵教室開催	162, 000	0	講師料・原材料費
食育事業連携	30, 000	10, 000	原材料費
消耗品費	0	0	
予備費	0	0	
計	792, 000	500, 000	