

播州手延そうめん(揖保乃糸)

《沿革および特色》

そうめんの起源は奈良時代に遣唐使が中国より持ち帰った唐菓子(からがし)がそうめんの元祖とされている。播州地方では約600年の伝統と歴史があり、江戸時代には竜野藩が農業の副業として許可業種として統制・保護していた。明治5年には製造業者が集まり明神講が結成され、明治20年9月に「播磨国揖東西両郡素麺営業組合」となった。明治27年には統一規格を設け、格付け等級として現在の組合ブランド「揖保乃糸」が誕生し、明治39年には特許局に「三神乃糸」、「揖保乃糸」等をいち早く商標登録を行った。

戦前、戦後の混乱期には原料の確保が困難となり、生産量が激減し産地存亡の危機を迎えたが、昭和27年に統制経済が解除され、その危機を乗り越えた。昭和30年代の高度経済成長期は臨海工業地帯の工場建設に伴って、播州地方の農家の働き手が工業地帯に流出したために原料小麦の生産が急減し国内での小麦入手が困難となったが、外国産小麦を導入する事により原料の品質統一が図られた。その後、生産は順調に推移し製品の品質もより一層安定した。そうした中、昭和40年代のいざなぎ景気に入り、品質管理を重視した事により消費者に認められ、ギフト商材と単品商材の販売量が格段に増え昭和50年代には生産量が18kg 換算で100万箱を突破した。

一方で、従来の宣伝広告では新規市場が開拓できないという問題を解決するため、平成4年から有名女優を起用したTVCMを制作し、全国放映している。平成13年からは全国的に展開している試食イベントにイベントキャンペーンガールとして「ミス揖保乃糸」を選考し、全国の皆様にそうめんの美味しさ、メニュー提案を行い、揖保乃糸の消費が拡大するよう取り組んでいる。

平成9年4月には揖保乃糸資料館「そうめんの里」をオープンした。素麺の歴史を紹介するブースや素麺の創作メニューを提供するレストラン・体験ゾーンの設置、加工場の見学を行うなど、手延そうめんの歴史や文化を伝えるのに大きな役割を果たしている。

海外グローバル戦略としては、平成18年6月にメニュー提案型イベントをアメリカハワイ州で初めて実施し、翌年からは北米(ロサンゼルス・ニューヨーク)、東南アジアにおいても、販売促進活動を進めている。

組合ブランドである「揖保乃糸」は平成19年5月に世界的に認知度が高い「モンドセレクション」において最高金賞を受賞、平成24年にはiTQi 国際優秀味覚コンテストにおいてきわめて優秀とされる三つ星を受賞するなど、その品質は高く評価されている。

《団体(問い合わせ先)の状況》

兵庫県手延素麺協同組合 〒679-4167 たつの市龍野町富永219-2

TEL 0791(62)0826 FAX 0791(62)3838

《事業活動》

- ・組合員の取扱う製品、容器、原料、材料、設備の検査並びに取り締まり。
- ・組合員の取扱う製品、原料、材料の共同販売、共同購入、共同保管、共同運送、共同宣伝などの共同

事業。

- 組合員が共同販売した製品についての倉庫証券の発行。
- 組合員の経済的地位向上のための団体協約の締結。
- 組合員の事業に関する経営及び技術の向上改善または組合事業に関する知識の普及を図るための教育及び情報の提供。
- 麺文化の伝承などを目的とした文化、商業、生産事業。

手延素麺(淡路)

《沿革および特色》

淡路手延素麺の歴史は古く、徳川時代末期と伝えられている。

福良の渡久平氏が伊勢参りの帰路、大和国の三輪の里で麺製造法を習得し、製造をしたのが始まりである。

南淡地方は麺製造に適した気候であること、休漁の増える冬季の漁業者の副業として適していたことなどの要因により、業者は次々に増加した。また、当地は天然の良港で、各地の船舶の寄港地で、地元にも船主が多かったため、製品の輸送はこれらの便船により行われ、和歌山県や徳島県方面へ販売されていた。原料粉は淡路産小麦で、島内水車により製粉されていた。

明治35年頃、三原郡素麺同業組合が設立された。その後、戦時中は県統一組合となり、生産していたが、統制廃止により淡路手延素麺協同組合が昭和27年8月に発足した。

製品は「おのころ系」、「御陵系」、「淡路系」の三種類に大別される。御陵系は代表的製品として生産量も多く、高級品として商社を通じて料亭や飲食店のほか、一部スーパーなどでギフト用を中心に販売されている。

《団体（問い合わせ先）の状況》

淡路手延素麺協同組合 〒656-0502 南あわじ市福良乙1573-3

TEL 0799(52)0701 FAX 0799(52)0701

《事業活動》

- 検査事業
- 組合員の副資材、結束テープ、綿実油等の協同購入
- 使用粉、小麦粉の銘柄選定
- 組合員の製品保管の協同倉庫
- 業界紙等の協同宣伝
- 南淡まつり朝市に「流しそうめん」提供

乾麺

《沿革および特色》

乾麺(機械製のそうめん、うどん、ひやむぎ、そば、ひらめん、干し中華めんの総称)の製造は、古くから県西南部(播州地方)において営まれていた手延素麺を端緒として、明治中期に量産化および品質の均一化とコストの低減を目標として始まった。

この機械製麺法は、兵庫県、岡山県に産する粘力に富んだ製麺用の小麦及び瀬戸内沿岸で製造される

良質な塩を主な原料としていたこと、乾燥工程に好適な温和な気候、温度と湿度の調和、良質のこね水などの好条件に恵まれて発展してきた。

近年では年間を通じて操業し、優れた品質と特有の味覚を兼備する“播州めん”として全国的に名声を博している。以来、播州手延素麺とともに全国最大の麺産地を形成し、全国各地に出荷されている。

《団体（問い合わせ先）の状況》

兵庫県乾麺協同組合 〒670-0926 姫路市東駅前町91番

TEL 079(288)0018 FAX 079(288)0058

《事業活動》

- ・原料、製品の試験検査事業
- ・JAS製品の検査事業
- ・共同倉庫保管事業
- ・製品備蓄用等の資金の融資斡旋業務
- ・製麺技能士（機械製麺）検定実技試験の実施協力
- ・その他（業界の改善指導業務等）
- ・「乾めんサンプリング」等のPR 事業

清酒(灘五郷)

《沿革および特色》

灘地方の酒造の歴史は1624年の西宮における醸造が最初とされるが、伝承的にはもっと古く、元弘・建武の昔から行われていたと伝えられる。

灘五郷とは、西宮市今津から神戸市灘区までの約12kmにわたる沿岸一帯を指し、東から今津郷、西宮郷、魚崎郷、御影郷、西郷の五つの郷の総称である。

この地域に酒造業が発達した理由としては、①酒米の横綱「山田錦」の産地である播州平野に近いこと、②鉄分が少なくリンやカルシウム、カリウムを豊富に含む良質の硬水である、西宮の水「宮水」に恵まれていること、③丹波杜氏の酒造技術が優秀であること、④北に六甲山、南に大阪湾と遠く拓けた地形による気候風土が酒造りに適していることなどが挙げられる。さらに、京都や大阪に近いだけでなく、江戸との舟航の便にも恵まれていたことも重要な要因である。

このように歴史的に全国的市場を開拓していたうえ、その経営が専業で行われてきたため経営規模は大きく、生産出荷量は現在、全国の約3割を占める日本一の酒どころである。

阪神・淡路大震災では多大の損害を被ったが、各方面からの支援と各社の努力により現在では復興を遂げている。しかし、震災を機に中小規模のメーカーを中心に事業の共同化や、委託製造により販売に特化する企業も見られるなど、産地の構造にも大きな変革が訪れている。

また、酒販免許の自由化等の規制緩和により酒流通・小売業が激変しており、従来の「造り酒屋→問屋→販売店」という販路が崩れ、大手食品卸の参入とスーパー、ディスカウントストアの進出により、酒流通システムに大きな変革の波が押し寄せている。

《団体（問い合わせ先）の状況》

兵庫県酒造組合連合会 〒658-0046 神戸市東灘区御影本町5-10-11

TEL 078(841)1101 FAX 078(822)3322

灘五郷酒造組合 同上

《事業活動》

- ・近代化、合理化指導
- ・技術改善、需要開発
- ・原料の購入斡旋
- ・水資源の確保
- ・市場の安定のための公正な競争の維持
- ・資金の融資、福利厚生
- ・公害防止
- ・情報収集等

清酒（全県）

《沿革および特色》

兵庫県は酒造業が盛んであり、県内各地で酒蔵が集積している。

全国にその名を轟かせている灘五郷に加え、江戸期から今なおその名声を維持している伊丹、酒米の横綱「山田錦」の一大産地で気候風土に恵まれるなか芳醇な清酒を生み出し続ける播磨、酒蔵の数は少ないながらも伝統技術を守り続け高い評価を得ている淡路、豊かな自然が生み出す米と水で清酒を作り出す丹波・篠山、地元産の酒米を使い、地域の人々に親しまれる清酒を生み出し続ける但馬といったように、各地で個性あふれる清酒を製造し続けている。

近年は各市町による日本酒の普及に関する条例の制定や海外での和食ブームなどが追い風となり、各産地で普及啓発に積極的に取り組んでいる。

《団体（問い合わせ先）の状況》

兵庫県酒造組合連合会 〒658-0046 神戸市東灘区御影本町5-10-11
TEL 078(841)1101 FAX 078(822)3322

＜構成団体＞

灘五郷酒造組合、伊丹酒造組合、姫路酒造組合、明石酒造組合、加古川酒造組合、社酒造組合、淡路酒造組合、丹波・篠山酒造組合、北兵庫酒造組合

醤油

《沿革および特色》

龍野醤油の醸造の始まりは、天正15年(1587年)と伝えられている。業界が順調に発展した背には、①龍野地方の中央を流れる揖保川の水質が醤油醸造に適していること、②播州平野で産出される良質の大豆、小麦、米と赤穂の塩など必要な主原料が容易に入手できたこと、③揖保川を利用した舟便で網干港から京都、大阪、神戸の大消費地への輸送ルートに恵まれたこと、④龍野歴代藩主が積極的に産業奨励政策を採ったこと等がある。

現在では、千葉県、香川県とともに全国三大産地の一つに数えられている。

寛文年間、当時醸造業者の発案により、醤油もろみに米を糖化した甘酒(龍野は古くから酒造地として有名であった)を添加して搾ったところ、色がうすく香りの良い「うすくち醤油」が発明された。独自の風味が京、大阪の上方の嗜好に合い、人気を得た。龍野醤油業界は、すでにこの当方で年産7,200kl

(4万石)を出荷しており、今日の発展の基礎を固めた。

明治9年に業界の組織化を行い、昭和初期には組合員62名を数えた。また、うすくち醤油の生産は年間33,000kl (18万石)に達した。その後、戦争により一時低迷したものの、昭和28年頃から再びその生産は活発化した。

昭和46年4月、中小企業近代化促進法により組合員の殆どが参加して共同出資による龍野協同醤油(株)を設立し、生揚醤油(もろみを搾った状態のもの)の共同生産を開始した。各組合員は、生揚をもとにして高品質醤油を生産し、各地市場の好評を博している。

また、近年の消費者の嗜好変化等に合わせるため、「つゆ・だし」等の醤油関係製品の開発や健康志向に依って醤油に含まれる機能成分を生かした製品開発が行なわれている。

《団体組織・問い合わせ先》

龍野醤油協同組合 〒679-4121 たつの市龍野町島田180-1

TEL 0791(62)1381 FAX 0791(62)4031

ホームページ <http://www7.ocn.ne.jp/~usukuchi>

《事業活動》

- ・醤油の販売市場正常化に関する事業
- ・原料、資材等の確保に関する事業
- ・経営および技術の改善向上に関する事業
- ・しょうゆの日本農林規格、しょうゆの品質表示基準の見直しに伴う新しい表示及び、しょうゆの表示に関する公正競争規約への対応業務
- ・地域団体商標制度に対応する業務
- ・醤油の需要増進に関する事業
- ・情報連絡に関する事業
- ・外部諸機関との連絡業務及び独禁法、景品表示法、残留農薬ポジティブリスト制度、資源有効利用促進法(識別表示)、及び環境問題に対応する業務
- ・福利厚生に関する事業

姫路の菓子

《沿革および特色》

姫路の菓子が全国に名を知られるようになったのは、江戸時代の後期からと言われている。この頃の藩主酒井家の歴代の当主が教養人であり、茶の湯を好んだことから、姫路城下の文化は大いに発展することとなった。

しかし、天保年間(1830~43)の姫路藩主酒井忠以の頃、藩の財政は窮乏し、負債額は約73万両にも及んだため、家老の河合寸翁は藩の財政再建を志し、藩政改革を行うとともに、農工業を振興し、木綿会所を開設するなど、木綿、小麦粉、菜種油、砂糖など諸国の物産を城下に集積して商業、物流を盛んにした。この寸翁が藩主同様茶人であったことから、産業振興の一環として和菓子づくりを奨励し、修行のため藩命により職人を江戸、京都、長崎まで派遣し、製造技術を習得させた。この時、職人たちの持ち帰った技術が姫路の菓子づくりの原点となった。

姫路の菓子を特色づけるものとして、油菓子、カリントウがある。油菓子は、ポルトガル、オランダ船により、長崎に伝えられたものが全国各地に広がったものであるが、姫路では、藩主酒井忠以の時代

以降、藩の援助育成のもと、また、各地から集積された良質の小麦粉、菜種油等を活用することにより、「姫路駄菓子」として全国にその名を馳せることとなった。昭和初期までは、姫路市内の船場本徳寺の門前に駄菓子屋が軒を連ね、大変な賑わいであったが、戦災によりすべて焼失したため、製造業者も市内各地に分散してしまった。しかし、戦後、消費者の嗜好の変化により、他の地域の業者が次第に減少していく中、姫路の製造業者は、生産の機械化、合理化を図り、後継者、技術者の育成に努めた結果、現在、駄菓子では全国有数の産地となった。

菓子の生産は、消費者の嗜好に強く左右されるため、製法、品質、デザインなどの新しい技術の開発が常に要求される。姫路の菓子は、江戸時代以来の伝統を活かすと共に、近年では、洋菓子部門も充実させるなど消費者のニーズに responding している。

また、昭和27年に設立された姫路菓子組合を中心に、技術者養成講座の開催、品質の向上や販売方法の研究等に努めるほか、4～5年ごとに開催される全国菓子大博覧会に積極的に出店し、毎回、名誉総裁賞をはじめ多くの賞を受けるなど、産地全体としての発展に取り組んでいる。

第25 回全国菓子大博覧会・兵庫（姫路菓子博2008）が開催された姫路市を会場に平成21年以降、姫路と兵庫県下のお菓子の魅力を伝えていくことを目的に、姫路菓子まつりを毎年開催している。

《団体（問い合わせ先）の状況》

姫路菓子組合 〒670-0932 姫路市下寺町43 姫路商工会議所新館3F

TEL 079(223)2115 FAX 079(280)3145

ホームページ <http://himejikashi.com/>

《事業活動》

- ・情報の収集および交換
- ・技術、品質等に係る講座、講習会の開催
- ・博覧会、見本市への出展並びに販路の開拓
- ・会員相互の親睦、その他製菓業の振興に必要な事業
- ・原材料の確保

参考URL

兵庫の地場産業（概説）	http://kdskenkyu.saloon.jp/jibasan.htm
同上（食料品）	http://kdskenkyu.saloon.jp/pdf/jbs01foo.pdf
同上（繊維）	http://kdskenkyu.saloon.jp/pdf/jbs02tex.pdf
同上（化学・雑貨）	http://kdskenkyu.saloon.jp/pdf/jbs03che.pdf
同上（窯業・土石）	http://kdskenkyu.saloon.jp/pdf/jbs04pot.pdf
同上（機械・金属）	http://kdskenkyu.saloon.jp/pdf/jbs05mac.pdf
兵庫の伝統的工芸品（概説）	http://kdskenkyu.saloon.jp/tracrafts.htm
