

兵庫県の地場産業の紹介



兵庫県の産業は阪神、播磨の二大工業地帯における鉄鋼・造船・機械あるいは化学工業を根幹として発展してきました。しかし一方では、郷土の歴史と伝統に培われ、地域社会と密着した地場産業の産地が県内各地で形成されています。

県内には、5業種（大分類）、約40業種の地場産業が集積しています。特に、清酒、皮革、手延素麺、かばん、線香、釣針などは全国トップシェアを誇り、この他にも、ケミカルシューズや播州織、

三木金物（利器工匠具）、淡路瓦などが全国的に著名な産地として知られており、地域における重要な役割を果たしています。

【食料品】

播州手延そうめん（揖保乃糸）

概要

（1）産地ブランドの「揖保乃糸」は、良質の小麦粉・揖保川を中心とした播磨地方の清流・赤穂の塩を原料とし、伝統の製法で幾度も熟成を重ねながら、熟練した職人が丹精込めて作り上げた逸品。

（2）揖保乃糸資料館「そうめんの里」は、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す。

起源・沿革

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言われている。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 TV-CM 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。

問い合わせ先

兵庫県手延素麺協同組合

住所：〒679-4167 たつの市龍野町富永 219-2

電話：0791-62-0826

FAX：0791-62-3838

URL：<http://www.ibonoito.or.jp/>（外部サイトへリンク）

事業活動：

- ① 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
- ② 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
- ③ 組合員が共同販売した製品についての倉庫証券の発行
- ④ 組合員の経済的地位向上のための団体協約の締結
- ⑤ 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
- ⑥ 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）

概要

（1）歴史は古く、徳川時代末期に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。

（2）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発達。

起源・沿革

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。

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となり、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

問い合わせ先

淡路手延素麺協同組合

住所：〒656-0502 南あわじ市福良乙 1573-3

電話：0799-52-0701

FAX：0799-38-4056

事業活動：

- ① 検査事業
- ② 組合員の副資材、結束テープ、綿実油等の協同購
- ③ 使用粉、小麦粉の銘柄選
- ④ 組合員の製品保管の協同倉
- ⑤ 業界紙等の協同宣伝
- ⑥ 南淡まつり朝市に「流しそうめん」提供

乾麺

概要

(1) 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す

(2) 兵庫県、岡山県で産する粘り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、良質なこね水などの好条件に恵まれて発展。

起源・沿革

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、岡山県で産する粘り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、良質な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。

問い合わせ先

兵庫県乾麺協同組合

住所：〒670-0926 姫路市東駅前 91 番

電話：079-288-0018

FAX : 079-288-0058

事業活動 :

- ① 原料、製品の試験検査事業
- ② JAS 製品の検査事業
- ③ 共同倉庫保管事業
- ④ 製品備蓄用等の資金の融資斡旋業務
- ⑤ 「乾めんサンプリング」等の PR 事業
- ⑥ 製麺技能士（機械製麺）検定実技試験の実施協力
- ⑦ その他（業界の改善指導業務等）

清酒

概要

（１）兵庫県は酒造業が盛んであり、県内各地に 80 近い酒蔵があり全国の 27%にあたる年間約 145,000KL（2016 年度）の日本酒を製造している。

（２）県内には「灘の生一本」で有名な日本一の酒どころ灘五郷、江戸期から今なおその名声を維持している伊丹、酒米の王者「山田錦」の一大産地で気候風土にも恵まれ芳醇な酒を造り出す播磨、伝統技術を守り続け高い評価を得ている淡路、豊かな自然と「丹波杜氏」のふる里でもある丹波・篠山、日本海の豊富な恵みに育まれた北兵庫など特色ある地域が多く、そこで造られるお酒は、郷土色豊かな香りや味わいのある多様な日本酒となっている。

起源・沿革

日本酒の歴史は古く、3 世紀頃には大陸から稲作の伝来とともに伝えられ、お米からお酒を造り飲酒を楽しんでいたという記録がある。また日本酒の発祥の地と言われる播磨で編纂された「播磨風土記」には、干し飯のカビを利用して酒を醸したという記述がある。その後、宮中や寺院で神事やお祭りと深く関わってお酒が造られてきたが、鎌倉時代から庶民向けの町の酒屋が台頭した。県内ではまず伊丹で酒造りが盛んになり、その後灘地域でもお酒が造られるようになった。「灘」で酒屋が創業されたのは江戸時代初期から中期で、「丹波杜氏の技」「宮水の発見」「播州米」「江戸への海上輸送」等の要因により、日本一の酒どころと言われるようになったのは江戸時代であり現在に至っている。

現在の取組

最近、国内の日本酒需要は微減傾向にありますが、多くの方、特に若者層が日本酒に関心を持つような事業を実施している。当日会場に来た人だけでなく、SNS などにより多くの方に知ってもらえるよう内容にも工夫している。また各地域では郷土色豊かなイベントにも積極的に取り組んでいる。

一方、海外では和食人気と共に日本酒への関心も高まり、この数年日本酒の輸出量は増加している。この流れを受け海外への情報発信や、観光客や在日の外国人向けの広報事業活動等も行っている。また、平成 29 年 10 月 1 日から蔵元で外国人観光客へお土産用として販売するお酒については、消費税だけでなく酒税も免税される制度が開始されたため、酒蔵へ訪れる観光客の増加に期待している。

問い合わせ先

兵庫県酒造組合連合会

住所：〒658-0046 神戸市東灘区御影本町 5-10-11

電話：078-841-1101

FAX：078-822-3322

醤油

概要

- (1) 千葉県、香川県とともに全国三大醤油生産地の一つ。
- (2) 兵庫県たつの市が「淡口（うすくち）醤油」発祥の地。

起源・沿革

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景には、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「淡口（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、淡口（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因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。

問い合わせ先

龍野醤油協同組合

住所：〒679-4121 たつの市龍野町島田 180-1

電話：0791-62-1381

FAX：0791-62-4031

事業活動

- ① 醤油の販売市場正常化に関する事業
- ② 原料、資材等の確保に関する事業
- ③ 経営および技術の改善向上に関する事業
- ④ しょうゆの表示に関する公正競争規約及び新食品表示制度に関する情報提供等、対応業務
- ⑤ 地域団体商標制度に対応する業務
- ⑥ 醤油の需要増進に関する事業

- ⑦ 情報連絡に関する事業
- ⑧ 外部諸機関との連絡業務及び独禁法、景品表示法、資源有効利用促進法（識別表示）、HACCP 制度
化へ向けた取り組み及び環境問題に対応する業務
- ⑨ 次世代育成・教育に関する事業
- ⑩ 福利厚生に関する事業

姫路の菓子

概要

(1) 天保年間(1830~43)の家老の河合寸翁が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際に、職人たちの持ち帰った技術が姫路の菓子づくりの原点。

(2) 例年 11 月頃に「姫路菓子まつり」を開催。

起源・沿革

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、藩内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、震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、大正 7 年(1918 年)に同業組合法による姫路市からの要請を受け姫路菓子同業組合として設立、平成 22 年(2010 年)に姫路菓子組合に名称変更。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。

問い合わせ先

姫路菓子工業組合

住所：〒670-0932 姫路市下寺町 43 姫路商工会議所新館 3 階

電話：079-223-2115

FAX：079-280-3145

URL：<http://himejikashi.con/>（外部サイトへリンク）

事業活動：

- ① 情報の収集および交換
- ② 技術、品質等に係る講座、講習会の開催
- ③ 博覧会、見本市への出展並びに販路の開拓
- ④ 会員相互の親睦、その他製菓業の振興に必要な事業
- ⑤ 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
