

新酒で乾杯！

“山田錦発祥の地 北播磨”

神戸元町バル

平成30年2月16日(金)

15:30~19:30

写真：稲見酒造（三木市）

内容

① 酒米の王者「山田錦」PRコーナー

② 酒蔵の銘酒・おつまみ等の試飲(有料)・販売コーナー

〈特別企画〉今回は“山田錦発祥の地 北播磨”のお酒に加え、
“日本酒発祥の地 宍粟市”の酒蔵が特別参加！
ぜひ飲み比べてみてください。(参加銘柄：裏面参照)

場所

元町6丁目商店街(通路) 北播磨おいしんぼ館周辺



〈問い合わせ先〉

兵庫県北播磨県民局 県民交流室 県民交流課
加東市社字西柿 1075-2
TEL 0795-42-9081

〈イベント当日問い合わせ先〉

北播磨おいしんぼ館
神戸市中央区元町通 6-3-18
TEL 078-599-7372

〈主催〉 北播磨広域観光協議会

〈協力〉 北播磨おいしんぼ館運営協議会

主な試飲(有料)・販売銘柄

試飲は、チケット(5枚綴り500円)をご購入
ください。(北播磨おいしんぼ館前にて当日販売)

★ 3種の日本酒飲み比べ【山田錦 PR コーナー】

- ・「山田錦」と、その母にあたる「山田穂」、その父にあたる「短稈渡船」のルーツ「雄町」の3種の酒米それぞれで作られた日本酒(姫路市(株)本田商店醸造)

たんかんわたりぶね

★ “山田錦発祥の地 北播磨”の酒蔵の酒

- ・稲見酒造(株) 純米大吟醸 葵鶴 酒壺【三木市】
- ・富久錦(株) 純米大吟醸 瑞福【加西市】
- ・三宅酒造(株) 純米吟醸 浪漫飛行【加西市】
- ・神結酒造(株) 大吟醸 闘竜灘【加東市】



“山田錦発祥の地 北播磨”

北播磨地域(西脇市、三木市、小野市、加西市、加東市、多可町)は、「酒米の王者」と呼ばれる“山田錦発祥の地”である。「山田錦」は、母「山田穂」、父「短稈渡船」との間で人工交配を行い、昭和11年に「山田錦」と命名され、奨励品種に指定された。兵庫県産の山田錦は、全国の山田錦生産量の約6割を占め、全国43都道府県の543の酒蔵で使用されるなど高い評価を得ている。北播磨地域の山田錦の作付面積は、兵庫県全体の約8割を占め、一大生産地を形成している。

★ “日本酒発祥の地 宍粟市”の酒蔵の酒

- ・老松酒造(有) 老松 純米吟醸酒【宍粟市】
- ・山陽盃酒造(株) 播州一献 大吟醸【宍粟市】



庭田神社(宍粟市)

“日本酒発祥の地 宍粟市”

奈良時代初期(715年頃)に編纂された『播磨国風土記』に次の一節がある。
「庭音の村。大神の御糧、沾れて、かび生えき。すなはち酒を醸さしめて、庭酒に献りて、宴しき。故、庭酒の村といひき。今の人は庭音の村といふ。」
これが米・麴・水を用いた酒造りの製法として現在の日本酒に通ずる最古の記述と言われている。「庭音の村」は、現在の宍粟市一宮町能倉にある「庭田神社」付近と考えられており、宍粟市が“日本酒発祥の地”といわれる所以となっている。

★北播磨産の米・ぶどうを原料とする日本酒・ワイン

- ・純米吟醸酒 聖瑞(姫路市 田中酒造場醸造)【西脇市】
- ・純米大吟醸 多可(金沢市(株)福光屋醸造)【多可町】
- ・加西ワイン RAKAN(長野県安曇野ワイナリー醸造)【加西市】



主なおつまみの販売

- ・小野高校生と加工グループが共同開発した「播能チキン」【山田錦 PR コーナー】
- ・加西市産味噌の田楽(大根、こんにゃく)【加西市】
- ・播州百日どり串、唐揚等【多可町】
- ・宍粟牛すき焼き、ビーフジャーキー【宍粟市】