

養父市 定例記者会見

日時：平成30年12月10日 午前10時00分から

場所：養父市役所 第2委員会室

1 発表事項

資料番号	発表事項	発表者	開催日
1	養父市社会福祉協議会が全国表彰受賞について	社会福祉課	
2	第13回全国学校給食甲子園 決勝大会で優勝	学校給食センター	
3	日の出通商(株)食品カンパニー但馬醸造所 朝倉山椒の植栽式等について	商工観光課	12月20日
4	カタシマ株式会社 兵庫県版HACCP (ハサップ) 認定取得について	商工観光課	
5	「但馬銀行 次世代創生型私募債」寄付贈呈式の開催について	教育総務課	12月17日
6	「日々修養 池田草庵日記を読む」の発刊について	社会教育課	12月1日
7			
8			
9			

2 資料配布

資料番号	内容	配布元	開催日
1	養父市婚活支援セミナーの開催について	やぶぐらし課	2月10日
2	「第11回おおやでっかい夢の書き初め会」の開催について	大屋地域局	1月21日
3			
4			
5			

養父市記者発表資料 (発表)・資料配布)

養父市記者発表資料 (発表)・資料配布)			資料番号
発表日	担当部課 (室) 名	電話 (内線)	発表者職氏名 (担当者職氏名)
12月10日 (月)	健康福祉部社会福祉課	662-3162	課長 谷 克哉
【報道解禁】新聞： 月 日 () 朝刊 テレビ： 月 日 () 時 ※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

養父市社会福祉協議会が全国表彰を受賞

11月22日 (木) 平成30年度全国社会福祉大会がメルパルクホールで開催され、養父市社会福祉協議会が全国社会福祉協議会会長表彰のひとつ「社協優良活動」を受賞しました。

記

養父市社会福祉協議会が取り組む小地域における住民主体の「福祉連絡会づくり」や地域福祉と防災が一体となった「福祉防災マップづくり」などが全国の範となるものであると高く評価され、兵庫県社会福祉協議会の推薦を受け、今回の受賞となりました。

表彰式実施概要

主催：全国社会福祉協議会

日時：平成30年11月22日 (木)

会場：メルパルクホール (東京都港区) (平成30年度全国社会福祉大会席上にて)

受賞名：全国社会福祉協議会会長表彰 社協優良活動

団体等名：社会福祉法人 養父市社会福祉協議会

その他

平成30年度全国表彰受賞団体：38団体

その内、近畿で受賞した社協：3団体 (養父市、滋賀県栗東市、京都府精華町)

全国の社協数：1846団体

お問い合わせ先

養父市社会福祉協議会 (会長 小林哲夫)

Tel.079-662-0160

養父市記者発表資料（資料配布）

資料番号

4

発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
12月10日(月)	学校給食センター	664-1801	センター長 井垣信子
【報道解禁】新聞： 月 日（ ）朝刊 テレビ・ネット： 月 日（ ）時 ※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

第13回全国学校給食甲子園 決勝大会で優勝

平成30年12月8日（土）、9日（日）、特定非営利活動法人21世紀構想研究会が主催する「第13回全国学校給食甲子園」の決勝大会に、養父市学校給食センターが出場し、優勝を獲得しました。

1 出場の経緯

今回、書類審査を経て、全国6ブロックの代表12校として、養父市学校給食センターが応募した献立が選定されました。食育授業コンテストと、栄養教諭、調理員の2人1組で60分以内に6人分を調理、後片付けをした調理過程と食味で審査されました。

2 全国学校給食甲子園

全国学校給食甲子園は、全国の学校給食で提供されている郷土を代表する料理を競う大会を通じ、食育を啓発することと地産地消の奨励を目的として開催されます。育ち盛りの児童生徒の健全な食生活を考えながら、学校給食の重要な役割を知っていただくとともに、給食に携わる栄養教諭、学校栄養職員や調理員の目標として励みになる大会です。

3 主催 特定非営利活動法人21世紀構想研究会

4 後援 文部科学省、農林水産省、公益社団法人全国学校栄養士協議会 ほか

5 日時 平成30年12月8日（土） 出場校の食育授業コンテスト 平成30年12月9日（日） 調理・審査及び成績発表と表彰式

6 場所 女子栄養大学駒込キャンパス（東京都豊島区駒込3-24-3）

7 献立内容

- ・主食 浅黄豆入り古代赤米ごはん
- ・主菜 白身魚のマヨネーズ焼き～朝倉山椒ソース
- ・副菜 れんこんのごま酢あえ
- ・汁 八鹿豚とやぶ野菜の豚汁
- ・果物 畑ケ中の富有柿
- ・牛乳

8 出場者

養父中学校所属 栄養教諭 井口留美
養父市学校給食センター 調理員 村橋純一

9 問い合わせ先

養父市教育委員会 学校給食センター
電話：079-664-1801 FAX：079-663-4088

全国学校
給食甲子園

第13回

全国学校給食甲子園

地場産物を活かした我が校の自慢料理



開催日 2018年12月8日(土)、12月9日(日)

会場 女子栄養大学(駒込キャンパス)

主催 特定非営利活動法人21世紀構想研究会

後援 文部科学省、農林水産省、学校法人香川栄養学園、公益社団法人全国学校栄養士協議会

公益社団法人日本医師会、一般財団法人教職員生涯福祉財団、

公益社団法人学校給食物資開発流通研究協会、一般社団法人大日本水産会、

公益社団法人日本給食サービス協会

茨城県大洗町立南中学校
12月8日

岐阜県 岐阜中央中学校給食共同調理場

岐阜県岐阜市京町3丁目9番地

麦ごはん、牛乳、大豆入りツナごはん、
おひたし、相性汁、みかん

エネルギー 832 kcal	マグネシウム 167 mg	ビタミンB ₂ 0.60 mg
たんぱく質 31.9 g	鉄 4.1 mg	ビタミンC 54 mg
脂質 24.6 g	亜鉛 3.8 mg	食物繊維 7.6 g
脂質 26.6 %	ビタミンA 383 μgRE	食塩相当量 2.6 g
カルシウム 450 mg	ビタミンB ₁ 0.79 mg	



岐阜市では、毎月2回、どの料理にも県産の食材を使用した「ふるさと食材の日」を設けて、県産の農畜水産物を児童生徒に知らせるようにしています。今回は、旬の野菜(モロヘイヤ)と県産大豆や大豆製品を使い、カルシウムや食物繊維を多く摂れるように工夫した献立です。

「大豆入りツナごはん」は、大豆を使った料理の中でも児童生徒に人気のある料理です。しょうが汁を最後に加えることにより、魚のにおいも気にならず、おいしく食べられます。おひたしには、カルシウムや食物繊維など栄養が豊富なモロヘイヤを加えました。通年収穫できるこまつなも使用しカルシウムや鉄を摂れるように工夫しました。「相性汁」は、みそ汁に牛乳を加えた汁です。使用している豆みそは、平成29年1月より県産大豆を使い、市内の業者に学校給食用に作ってもらっているみそです。市で名前を募集し「岐福味噌(ぎふみそ)」と命名されました。100%県産豆みそを使用したみそ汁を「岐福味噌汁」と書いて献立表で家庭へも紹介しています。「ふるさと食材の日」の給食では、毎回食材を紹介したり、給食の時間に給食委員会でふるさと食材クイズなどを行ったりしています。



栄養教諭 加藤弘子



調理員 中田悠

兵庫県 養父市学校給食センター

兵庫県養父市小坂597番地

浅黄豆入り古代赤米ごはん、牛乳、自身魚の
マヨネーズ焼き～朝倉さんしょうソース～、
れんこんのごま酢あえ、八鹿豚とやぶ野菜の豚汁、
畑ヶ中の富有柿

エネルギー 678 kcal	マグネシウム 119 mg	ビタミンB ₂ 0.53 mg
たんぱく質 25.9 g	鉄 3.0 mg	ビタミンC 37 mg
脂質 21.3 g	亜鉛 3.1 mg	食物繊維 6.3 g
脂質 28.3 %	ビタミンA 213 μgRE	食塩相当量 2.5 g
カルシウム 338 mg	ビタミンB ₁ 0.41 mg	

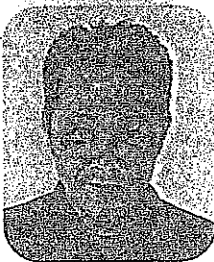


兵庫県は、日本海、瀬戸内海と多くの山に囲まれた地で豊富な食材に恵まれています。子どもたちに食や地場産物への関心をもってもらうこと、地産地消を目的として、市内産の農作物を利用した新メニューを考案し、月に1回給食献立の一品として提供し、市のイメージキャラクターにちなんで「やぶメニュー」として実施しています。また、市では全国学校給食甲子園を参考に、平成27年度より【養父市学校給食甲子園】と称して、市内すべての学校を対象に献立コンテストを開催しています。

「浅黄豆入り古代赤米ごはん」は、平成28年度養父市学校給食甲子園入賞メニューの「古代赤米ごはん」に「八鹿浅黄」を入れた献立。市で作る赤米は約1300年前に平城京に献上された記録があります。「自身魚のマヨネーズ焼き～朝倉さんしょうソース～」は、江戸時代より続く市の特産「朝倉さんしょう」を使用した献立。「れんこんのごま酢あえ」のれんこんは市でたくさん作られています。「八鹿豚とやぶ野菜の豚汁」は、市のブランド豚の八鹿豚と、野菜やきのこを使った豚汁。「畑ヶ中の富有柿」は、市の畑ヶ中地区を中心に、日当たりのよい南斜面で作るかきです。



栄養教諭 井口留美



調理員 村橋純一

兵庫県 養父市学校給食センター



献立

浅黄豆入り古代赤米ごはん 牛乳

白身魚のマヨネーズ焼き～朝倉さんしょうソース～ れんこんのごま酢あえ

八鹿豚とやぶ野菜の豚汁 畑々中の富有柿

授業は赤・緑・黄色の色紙を巻いたペットボトルを振って音を聞かせ、「養父市の赤米はどれでしょう？」と尋ねるユニークなクイズで始まりました。思わず引き込まれます。

正解を示すと同時に、「赤米は、奈良時代に平城京に税金として納められていた」と、食材の歴史も伝えます。

残り2つのペットボトルにも献立に使われている地場産物が入れてあり、それぞれ紹介されました。さらに赤・緑・黄色の紐を取り出すと、「赤はタンパク質、黄色はエネルギー、緑色は体の調子を整えるビタミン」と話しながら、3本を結び、給食には、赤の八鹿豚、黄色の赤米やさといも、緑のかき、たっぷり野菜が入っていることを説明しました

最後に3本の紐が1つの円になっていることを手品のように見せ、全部食べるとバランスが良いと教えました。



テーマは「養父市（やぶし）を味わおう！」

給食で郷土料理の新たな歴史を作る

発表日	担当部課 (室) 名	電話 (内線)	発表者職氏名 (担当者職氏名)
12月10日 (月)	産業環境部 商工観光課	079-664-0289	課長 柳川 武 (主事 苗村 孝之)
【報道解禁】新聞： 月 日 () 朝刊 テレビ・ネット： 月 日 () 時 ※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

日の出通商(株)食品カンパニー但馬醸造所 朝倉山椒の植栽式等について

この度、廃校を利用し地域密着型の事業を進める「日の出通商(株)食品カンパニー但馬醸造所」が、養父市進出10周年記念事業として朝倉山椒植栽式を行いますのでご案内します。

1. 朝倉山椒植栽式

- (1) 期日 平成30年12月20日 (木曜日)
午前10時45分 受付 午前11時00分 式典開始
- (2) 場所 養父市大屋町中1026-1 口大屋高齢者コミュニティセンター
- (3) 内容 朝倉山椒の植栽 (105本)
- (4) 展望 朝倉山椒の自社生産を目指します
※ 収穫予想 3年後 100kg
4年後 300kg
5年後 500~800kg

2. 朝倉山椒使用商品「但馬のゆず山椒 (90g)」に関するトピックス

(1) 兵庫県認証食品の認証取得 (平成30年11月1日付)

- ・兵庫県が推進する「ひょうご食品認証制度」において、商品が有する個性や安全性の確保等の基準を満たしたものを「ひょうご推奨ブランド」として認証するものです。
- ・当商品は、養父市の地域ブランド「やぶの太鼓判」にも認定されています (平成30年1月4日付)。



(2) DONQ (株)ドングで「ゆず山椒の塩パン」を限定販売

- ・(株)ドング (神戸市) は、フランスパンを中心に、各種パン等の製造販売を行う業者。
- ・平成30年10月末、ドングそごう神戸店の改装オープン限定商品として同パンを販売したところ、好評だったためドングの神戸エリア11店舗 (別紙) で限定販売することになりました。
- ・価格 1個 200円 (税抜)

※限定商品となりますので品切れの際はご了承ください。

(3) 平成31年3月からフランスに出荷開始

- ・販売代理店 Nishikidori (CEO オリヴィエ ドゥレンヌ) ※Nishikidori=錦通り
→フランス (パリ) で日本の伝統的郷土食材を専門に取扱う。
1年前から別商品 (「但馬の燻製酢」・「赤酢」) の取扱いあり。
- ・ゆず山椒のヨーロッパにおける代理店契約を締結 (3年後10,000個未達の場合解除)
- ・輸出販売計画 2019年2,000個、2020年6,000個、2021年10,000個

(4) ゆず山椒の年間販売実績

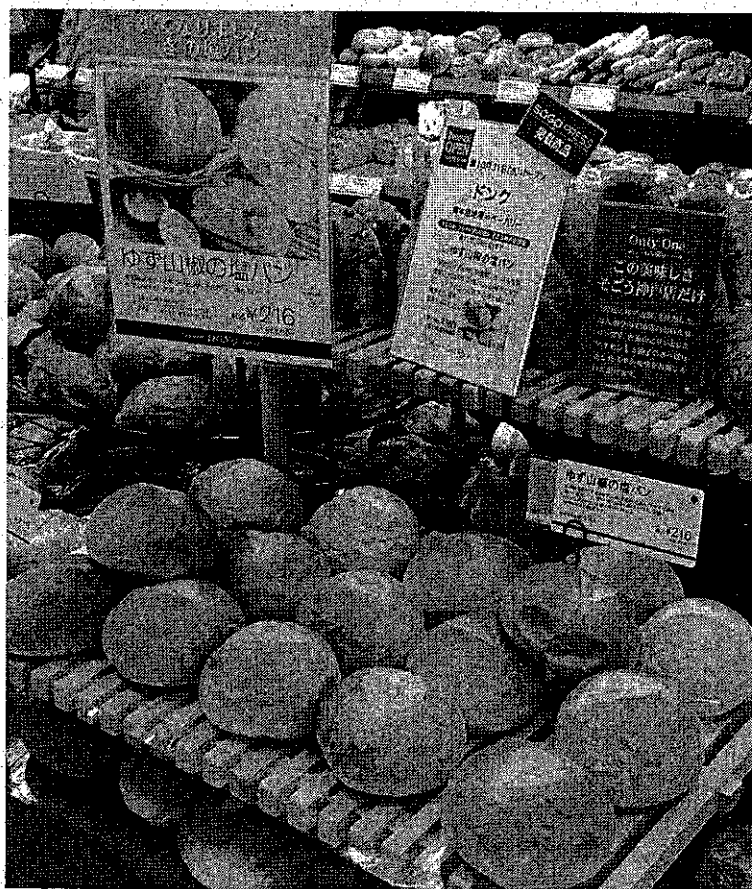
- ・平成29年10月～平成30年9月の販売実績8,400個 (756kg)
- ・今期見込み12,000個

3 問合せ先

日の出通商(株)食品カンパニー但馬醸造所

工場長 大友 進 (電話079-669-1100)

[参考写真] ゆず山椒の塩パン (ドンクそごう神戸店)



事務所・店舗アドレス一覧

2018年7月1日現在

エリア	課・店名	電話番号	FAX番号	〒	住所
1 神戸	三宮本店 1F 販売	(078)391-5481	(078)391-8060	650-0021	兵庫県神戸市中央区三宮町2丁目10-19
2 神戸	岡本グルメ館 B1 パン工房	(078)412-4162	(078)412-4163	658-0072	兵庫県神戸市東灘区岡本1丁目8-21
3 神戸	そごう神戸店	(078)251-9278	FAX兼	651-8511	兵庫県神戸市中央区小野柄通8丁目1-8 そごう神戸店B1
4 神戸	そごう西神店	(078)992-1600	FAX兼	651-2273	兵庫県神戸市西区糺台5丁目9-4 そごう西神店1F
5 神戸	須磨大丸店 (販売)	(078)795-4585	FAX兼	654-0154	兵庫県神戸市須磨区中落合2丁目2-4 大丸須磨店1F
6 神戸	神戸大丸店	(078)333-6880	FAX兼	650-0037	兵庫県神戸市中央区明石町40 大丸神戸店B1
7 神戸	西宮阪急店	(0798)67-6908	FAX兼	663-8204	兵庫県西宮市高松町14-1 阪急西宮ガーデンズ内 西宮阪急1F
8 神戸	加古川ヤマトヤシキ店	(079)427-2058	FAX兼	675-8505	兵庫県加古川市加古川町篠原町字三ツ升21-8 加古川ヤマトヤシキ店1F
9 神戸	姫路駅店	(079)226-2822	FAX兼	670-0914	兵庫県姫路市豆腐町222 ピオレ姫路ごちそう館
10 神戸	ららぽーと甲子園店	(0798)81-6411	FAX兼	663-8178	兵庫県西宮市甲子園8番町1-100 ららぽーと甲子園店1F
11 神戸	ゆめタウン姫路			670-0055	兵庫県姫路市神子岡前3丁目12-17

認証番号：加工第 1175 号

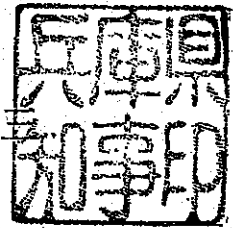
兵庫県認証食品認証書

食の安全安心と食育に関する条例第 13 条第 1 項の規定に基づき、下記の食品を認証します。

平成 30 年 11 月 1 日

日の出通商株式会社食品カンパニー但馬醸造所
代表取締役 大西浩介 様

兵庫県知事 井 戸 敏



記

食品名	但馬のゆず山椒 (90 g)
確認した内容	1 次の個性・特長を有すること。 (1) 養父市の特産品である「朝倉山椒」と地元養父市産のゆず皮を使用している点。 (2) 自社製造のぼん酢に使用したゆず皮を使用している点。 (3) 保存料や着色料は使わず、塩の塩分と、酢の酸により品質を保っている点。 2 食品の安全に関する法令基準を満たす食品であること。 3 食品の生産履歴が記録されており、消費者の要求に応じて開示できること。
有効期限	平成 30 年 11 月 1 日から平成 33 年 10 月 31 日まで有効とする。
条件	



ひょうご推奨ブランド

発表日	担当部課 (室) 名	電話 (内線)	発表者職氏名 (担当者職氏名)
12月10日 (月)	産業環境部 商工観光課	079-664-0289	課長 柳川 武 (主事 苗村 孝之)
【報道解禁】新聞： 月 日 () 朝刊 テレビ・ネット： 月 日 () 時 ※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

カタシマ株式会社 兵庫県版 HACCP (ハサップ) 認定取得について

この度、洋菓子製造販売等を行うカタシマ株式会社 (代表取締役 廣氏良致) が、高度な衛生管理のもと食品を製造・加工している県内の食品関連施設に与えられる兵庫県版 HACCP の認定を受けましたのでご報告します。

菓子・パン製造施設では、県内で6施設目、但馬地域の菓子製造施設としては初の認定となります。

1 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) とは

原材料の受入れから製品になるまでの各工程ごとに、「微生物による汚染」や「金属の混入」等、予測される危害要因を分析 (HA) した上で、それらを防止をするための特に重要な工程 (CCP) を継続的に監視・記録し、製品の安全性を確保しようとする国際的に認められた衛生管理の手法です。

HACCP 方式の工程管理を導入することで、従来の抜取検査による衛生管理に比べ、より効果的に、問題のある製品の出荷を未然に防ぐことが可能になるとともに、原因の追究が容易になります。

日本では、2020年東京五輪を念頭に HACCP システム導入への制度化が決まっています。

2 兵庫県の HACCP 推進への取組について

県では、平成14年に「兵庫県食品衛生管理プログラム (県版 HACCP) 認定制度」を創設し、HACCP 普及による食の安全安心を推進しています。

本制度は、HACCP に基づく衛生管理システムとトレーサビリティを導入し、一定水準以上の衛生管理のもと食品を製造・加工している施設であることを知事が認定する県独自の制度です。



3 カタシマ株式会社の取組と認定について

同社は、平成28年9月から県版 HACCP 取得に向けて衛生管理システム構築に取り組んでおり、今回、同社の厳格な衛生管理への取組と菓子製造施設の高い安全性が認められ、平成30年11月21日に兵庫県但馬県民局にて認定書が授与されました。

【認定取得施設：カタシマ株式会社 本社菓子工房 (養父市小城 568)】

4 問合せ先

カタシマ養父本店 (担当：取締役 営業部長 廣氏 隆之)

兵庫県養父市上野 1156-1 電話 079-664-0351

兵庫県食品衛生管理プログラム認定施設

平成30年11月21日現在

認定年月日	認定対象	認定施設名	住所	該当食品
1	H17.9.26	水産食品加工工程	沖物産株式会社 食品加工場	淡路市 わかめ煮(そうざい)
2	H18.1.5	鶏卵選別包装工程	株式会社 籠谷	高砂市 生食用鶏卵【商品名:笑顔】
3	H18.3.27	大量調理工程	医療福祉センター さくら	三田市 集団給食
4	H18.9.29	鶏卵選別包装工程	株式会社デイリーエッグ	赤穂市 生食用鶏卵
5	H19.7.31	水産食品加工工程	ヤマサ蒲鉾株式会社	姫路市 魚肉練り製品
6	H19.10.17	液卵製造工程	キュービー株式会社 伊丹工場	伊丹市 液卵
7	H20.4.2	大量調理工程	加東市学校給食センター	加東市 集団給食
8	H20.4.24	大量調理工程	南あわじ市学校給食センター	南あわじ市 集団給食
9	H20.5.30	水産食品加工工程	株式会社蔵平水産	香美町 塩干物(カレイ等の一夜干し)
10	H21.4.16	大量調理工程	洲本市立五色給食センター	洲本市 集団給食
11	H21.6.26	鶏卵選別包装工程	株式会社関西ポーター 第一成鶏農場GPセンター	姫路市 生食用鶏卵
12	H21.7.30	菓子・パン製造工程	株式会社あみだ池大黒	西宮市 和・洋菓子
13	H22.3.19	鶏卵選別包装工程	株式会社関西ポーター 第二GPセンター	朝来市 生食用鶏卵
14	H22.3.29	鶏卵選別包装工程	株式会社ウリュウ	明石市 生食用鶏卵
15	H22.4.22	食肉処理工程	エスフーズ株式会社 姫路ミートセンター	姫路市 牛肉
16	H22.8.17	菓子・パン製造工程	株式会社多幸 たこせんべいの里	淡路市 和菓子
17	H23.2.9	めん類製造工程	株式会社今里食品	宝塚市 ゆでめん
18	H23.2.9	めん類製造工程	株式会社田中屋食品	豊岡市 生めん(和そば)
19	H24.9.10	水産食品加工工程	フジッコ株式会社 和田山工場	朝来市 塩昆布
20	H24.10.9	豆腐類製造工程	ふるさととうふ株式会社	豊岡市 絹ごし豆腐、木綿豆腐
21	H25.9.20	食鳥処理工程	印南養鶏農業協同組合 食鳥センター	加古川市 食鳥肉【商品名:親鳥もも肉、親鳥むね肉、親鳥ももむね混合肉】
22	H25.9.20	食肉処理工程	印南養鶏農業協同組合 食鳥センター	加古川市 食鳥肉【商品名:親鳥もも肉、親鳥むね肉、親鳥ももむね混合肉】
23	H25.11.25	鶏卵選別包装工程	ゴールドエッグ株式会社 関西事業部 小野GPセンター	小野市 生食用鶏卵【商品名:兵庫のたまご】
24	H27.3.13	水産食品加工工程	株式会社マルト水産	相生市 蒸しかき(冷凍食品)
25	H27.4.1	食鳥処理工程	株式会社但馬どり 但馬食鶏流通センター	豊岡市 食鳥肉【商品名:すこやかどり】
26	H27.4.1	食肉処理工程	株式会社但馬どり 但馬食鶏流通センター	豊岡市 食鳥肉【商品名:すこやかどり】
27	H27.4.21	大量調理工程	上郡町学校給食センター	上郡町 集団給食
28	H27.5.8	菓子・パン製造工程	エーデルワイス ギフト工場	尼崎市 半生菓子類、干菓子類
29	H27.5.25	食肉処理工程	神戸サカエ屋株式会社	神戸市 豚肉【国産ひょうご雪姫ポーク】
30	H27.6.16	食肉処理工程	有限会社三協食鳥 姫路支店	姫路市 食鳥肉
31	H27.7.1	菓子・パン製造工程	アサヒフーズ株式会社 神戸三田工場	三田市 洋生菓子(容器包装で密封し、最終工程に加熱殺菌工程を有するもの)
32	H27.10.21	菓子・パン製造工程	株式会社オイス はりま工場	加古川市 洋生菓子(カスタードエクレア)
33	H27.10.30	水産食品加工工程	フジッコ株式会社 浜坂工場	新温泉町 とろろ昆布【商品名:純とろ 大袋】
34	H28.4.22	水産食品加工工程	旭陽化学工業株式会社 本社工場	姫路市 ゼラチン(魚鱗、魚皮) コラーゲンペプチド(魚鱗、魚皮)
35	H29.4.27	食肉処理工程	山見食品株式会社	神戸市 豚肉【神戸ポーク半頭セット】
36	H29.5.22	食肉処理工程	有限会社三協食鳥 神戸支店	神戸市 食鳥肉
37	H29.12.19	めん類製造工程	シマダヤ西日本株式会社 兵庫工場	宍粟市 ゆでめん、生めん
38	H30.11.21	菓子・パン製造工程	カタシマ株式会社 本社菓子工房	養父市 洋菓子(カステラ)
39	H30.11.21	液卵製造工程	JA全農たまご株式会社 鳴尾浜液卵工場	西宮市 殺菌液卵(全卵)

食鳥処理工程	2
食肉処理工程	7
水産食品加工工程	7
大量調理工程	5
鶏卵選別包装工程	6
液卵製造工程	2
菓子・パン製造工程	6
豆腐類製造工程	1
めん類製造工程	3
計	39



発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
12月10日（月）	教育部 教育総務課	079-664-0282	課長 小林 実 （主幹 霜下 卓男）
【報道解禁】新聞： 月 日（ ）朝刊 テレビ： 月 日（ ）時 ※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

「但馬銀行 次世代創生型私募債」 寄付贈呈式の開催について

株式会社 但馬銀行（頭取 倉橋 基）は、地域貢献の取組みのひとつとして、「次世代創生型私募債」の取扱いを行っております。

この度、当行が引き受けした「次世代創生型私募債」について、下記のとおり寄付贈呈式を開催しますのでお知らせいたします。

記

- 1 主 催 株式会社但馬銀行
- 2 日 時 平成30年12月17日（月） 午後15時40分
- 3 場 所 八鹿青溪中学校 2階多目的教室
- 4 内 容

「次世代創生型私募債」は、子育てや女性活躍支援の認定企業など、地方創生や人材育成に積極的に取り組む企業が私募債を発行する際に、当行が私募債発行手数料の一部を寄付金として拠出し、発行企業が指定した地元の教育機関等に対して寄付・寄贈を行うものです。

私募債発行企業である株式会社オーシスマップから八鹿青溪中学校への寄附金の贈呈式を開催します。

(1) 贈呈式次第

- ア. 寄贈品贈呈者からの挨拶
- イ. 目録贈呈
- ウ. 謝辞、寄付金用途についての説明
- エ. 生徒会からの挨拶
- オ. 質疑応答など

(2) 出席者

株式会社オーシスマップ 代表取締役	大林 賢一 様
八鹿青溪中学校 校長	廣井 文隆 様
八鹿青溪中学校 教頭	西山 佳代子 様
八鹿青溪中学校	生徒会代表
株式会社但馬銀行 常務取締役	倉橋 建

5 問合せ先

株式会社但馬銀行 法人営業部 担当：中島 TEL：0796-24-2133

平成30年12月10日
株式会社 但馬銀行

「但馬銀行 次世代創生型私募債」寄付贈呈式の開催について

株式会社 但馬銀行（頭取 倉橋 基）は、地域貢献の取組みのひとつとして、「次世代創生型私募債」の取扱いを行っております。

「次世代創生型私募債」は、子育てや女性活躍支援の認定企業など、地方創生や人材育成に積極的に取り組む企業が私募債を発行する際に、当行が私募債発行手数料の一部を寄付金として拠出し、発行企業が指定した地元の教育機関等に対して寄付・寄贈を行うものです。

この度、当行が引き受けした「次世代創生型私募債」について、下記のとおり贈呈式を開催いたしますので、お知らせいたします。

記

1. 贈呈式

(1) 日時

平成30年12月17日（月） 15時40分より

(2) 場所

八鹿青溪中学校 2階 多目的教室

(3) 出席者

株式会社オーシスマップ	代表取締役	大林 賢一 様
八鹿青溪中学校	校長	廣井 文隆 様
八鹿青溪中学校	教頭	西山 佳代子 様
八鹿青溪中学校		生徒会代表
株式会社但馬銀行	常務取締役	倉橋 建

(4) 寄贈品

寄付金合計10万円は生徒が授業やイベントで使用するパソコンの購入費に充てられます。

2. 私募債の概要

(1) 発行企業

株式会社オーシスマップ（養父市八鹿町八鹿 1264-11）

(2) 発行金額

50百万円

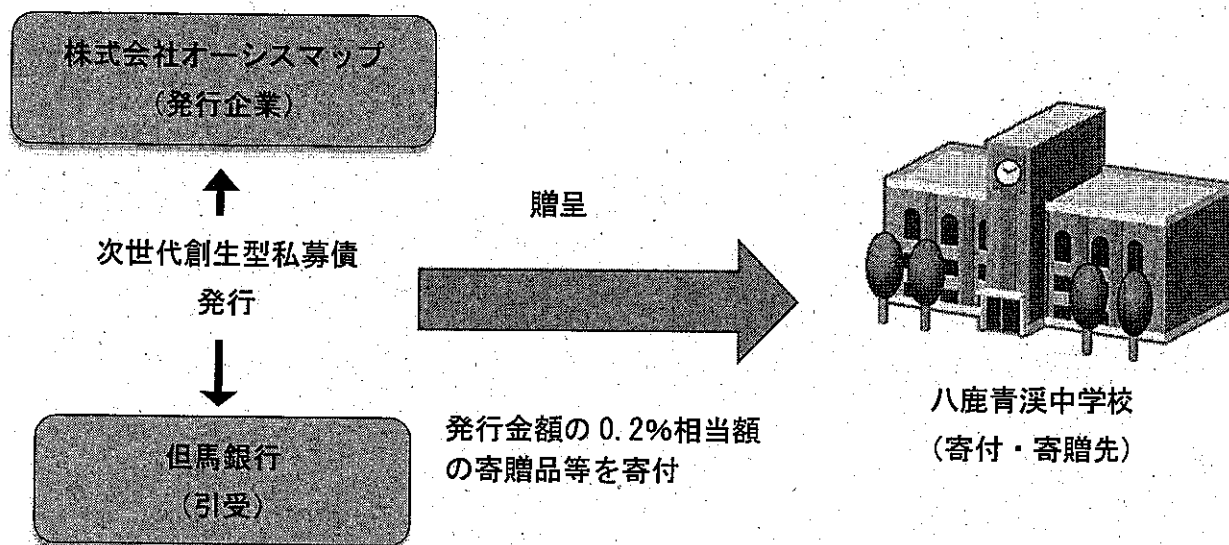
(3) 発行日

平成30年11月26日

3. お問い合わせ先

株式会社但馬銀行 法人営業部 担当：中島 Tel：0796-24-2133

次世代創生型私募債の仕組み



養父市記者発表資料 (発表・資料配布)

養父市記者発表資料 (発表・資料配布)			資料番号
発表日	担当部課 (室) 名	電話 (内線)	発表者職氏名 (担当者職氏名)
12月10日 (月)	教育委員会教育部社会教育課	079-664-1628 (240)	課長 谷本進 (主幹 藤原弘幸)
【報道解禁】新聞： 月 日 () 朝刊 テレビ・ネット： 月 日 () 時			
※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

「日々修養 池田草庵日記を読む」の発刊について

1 目的

この度、書籍『日々修養 池田草庵日記を読む』が発刊されました。

平成28年4月、「池田草庵先生に学ぶ会」代表の米田啓祐氏が、朝日新聞社の好意により但馬版の新聞連載「草庵日記」を発表する機会をいただきました。連載は平成28年4月から平成30年11月に及び、105回で終了しました。この度、朝日新聞但馬版の新聞連載を1冊の本にまとめて発刊したものです。

「池田草庵先生に学ぶ会」は、八鹿公民館を会場として活動するグループで、平成27年から東洋大学名誉教授吉田公平先生の指導を得て、池田草庵先生が32年間に渡って書いた日記『山窓功課』をパソコンによって文字のデータ化を行いました。

日記は、昭和54年8月、財団法人青谿書院保存会から書籍『池田草庵先生日記山窓功課』として刊行されましたが、解説文は手書き文字で判読しにくい状態でした。今回発刊した図書は、データ化して読みやすくなった日記を通して、池田草庵先生の日常を解説しました。

「池田草庵先生に学ぶ会」代表の米田啓祐氏、宮崎和夫氏から同書の出版について報告いたします。

2 事業内容

(1) 本の内容

本文原稿	米田啓祐
イラスト	宮崎和夫、濱篤
ページ	全体で本文198ページ
巻頭カラー	6ページ
発行	平成30年12月1日(土)
発行者	米田啓祐
発行部数	1000部
販売	養父市内等の本屋 八鹿公民館、宿南地区自治協議会
販売価格	1,000円

(2) 内容

本文は下の11項目で構成。「草庵日記」に基づいて池田草庵先生の生活と学び、全国から訪れた塾生の育成、村人との交流など、生き生きとした池田草庵先生の姿をイラストを交えて描いている。

プロローグ、第1章青谿書院で講義をはじめ、第2章塾生を育てる、第3章地域に開かれた青谿書院、第4章草庵の家族、第5章師友とともに、第6章日々修養、第7章自然に親しむ、第8章揺れ動く時制の中で、第9章幕末から明治へ、第十章別れ

3 参考

池田草庵

1813(文化10)年～1878(明治11)年。明治時代の人材を育てた儒学者。相馬九方、佐藤一斎に教えをうけた。日本を代表する幕末から明治初期の陽明学者である。

池田草庵は、養父市八鹿町宿南に生まれた。天保2年(1831)に京都で相馬九方に学び、天保14年(1843)故郷に帰って八鹿村に立誠舎という漢学塾を開き、弘化4年(1847)、35歳で宿南村に青谿書院を開く。

草庵は、門人たちと青谿書院で共同生活を行い、知識だけでなく自分自身の行動に責任をもつ慎独(しんどく)という考え方を重んじ、人間の生き方、人格の形成をめざす知識と実行を兼ね備えた人間の育成に心をくいだいた。門人は、全国34藩の武士の子弟をはじめ、庄屋などの子弟などもあり、農村のリーダーとなる若者も多くいた。門人は延べ673人に達した。儒学者として林良斎・春日潜庵・吉村秋陽などと交わり、門弟として北垣国道・原六郎・久保田謙など明治時代の日本で活躍した人材を輩出した。

山窓功課

山窓功課は、池田草庵先生が、弘化4年(1847)元旦の35歳から明治11年9月8日の66歳まで(9月24日没)、32年間にわたって19冊に記した日記である。日記には、何ら為すところのないまま歳月の余りに速く過ぎ去るのを慨嘆し、日々の生活を省察するために日記を記すことを思い立ったと書いている。

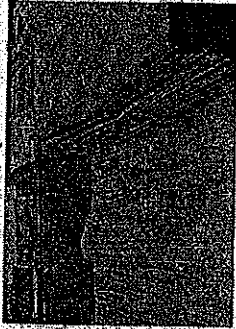
最初の弘化4年元旦には「光陰石火、虚語に非ず。二十六、夢裏に移る。結髪して師を尋ぬるも、今は壮大。悠々講習して竟(つい)に何をか為せる。」と書き、最後の明治11年9月8日には「早起」と書いて絶筆となっている。

4 問い合わせ先

「池田草庵先生に学ぶ会」代表 米田啓祐

〒667-0044 養父市八鹿町国木 615-3

携帯電話：090-3485-7929



・「山窓功課」(初めは「山房功課」)は池田草庵の日記
弘化4(1847)年1月1日(32才)〜明治11(1878)年9月(65才)ま
で、およそ31年9月間。功課はその日の課業、そしてその反省。

・西村英一氏はこの解読に30数年間費やされた。昭和18年に宿南小学校
に赴任の時から解読に取り組み、戦争や転勤で中断の時期もあったが
昭和52年草庵生誕百年祭の時に発刊された。

草庵「山窓功課」文久三(1863)年十月十日〜十二日

・草庵原文

十月 早起。講左傳。檢説五人。授説老人。午後講論語。乃赴宗恩寺觀講武技。終日晩乃帰院。此日読左傳四帖。読論語貳帖。読文語纂編十七帖。此日朝浴湯。

西村英一氏解読

十月 早起。講左傳。檢説五人。授説老人。午後講論語。乃赴宗恩寺觀講武技。終日晩乃帰院。此日読左傳四帖。読論語貳帖。読文語纂編十七帖。此日朝浴湯。

池田草庵先生に学ぶ会等のパソコン入力

十月十日。早起。講『左伝』。檢説五人。授説老人。午後講『論語』。乃赴宗恩寺觀講武技。終日晩乃帰院。此日読『左伝』四帖。読『論語』貳帖。読『文語纂編』十七帖。此日朝浴湯。

書籍「日々修養 池田草庵日記を読む」取扱書店等

市	取扱書店等	住所	電話
養父市	やぶの本やさん	養父市上箇153-1	079-664-1616
	ショップひろせ	養父市上野1690-5	079-664-2502
	八鹿公民館	養父市八鹿町八鹿1675	079-662-6141
	宿南地区自治協議会	養父市八鹿町宿南1187-1	079-664-3400
朝来市	TSUTAYA和田山店	朝来市玉置659-1	079-672-1277
豊岡市	文森堂	豊岡市日高町日置22-5	0796-42-1392

養父市記者発表資料（発表・資料配布）

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課（室）名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
12月10日（月）	市民生活部 やぶぐらし課	079-662-3172	課長 羽瀧 猛 （主幹 片芝 誠）
【報道解禁】新聞： 月 日（ ）朝刊 テレビ： 月 日（ ）時 ※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

養父市婚活支援セミナーの開催について

養父市では、昔ながらの世話人さんによる独身男女への積極的な働きかけを行うことで、出会いのきっかけをつくり、縁結びを促そうと縁結び世話人制度を設けております。

今回、縁結び世話人をはじめ、結婚相談員、結婚応援団体等を対象とした、地域で考える婚活支援セミナーを開催します。

- 1 主 催 養父市
- 2 共 催 社会福祉法人 養父市社会福祉協議会
- 3 日 時 平成31年2月10日（日）
午後1時45分～3時30分
- 4 と ころ 八鹿公民館 大会議室（養父市役所隣接）
- 5 内 容 講演会「実例に学ぶ！成功する婚活応援法」
特定非営利活動法人 花婿学校 代表 大橋清朗（おおはし きよはる）
- 6 対 象 者 養父市縁結び世話人、養父市結婚相談員、
若者を応援したい・結婚問題に興味のある方もしくは団体
- 7 参 加 費 無料
- 8 申込期限 平成31年2月4日（月）

問い合わせ・申込み先

養父市市民生活部やぶぐらし課（担当：片芝、富田）

〒667-8651 兵庫県養父市八鹿町八鹿 1675（079-662-3172）

—地域で考える婚活—

養父市婚活支援セミナー

セミナーで婚活応援者としてのスキルを磨き、婚活ネットワークをつくりませんか？



日 時：平成31年2月10日（日）受付 午後1時15分～
（午後1時45分～3時30分）

会 場：八鹿公民館 大会議室

内 容：（1）講演会（セミナー）

「実例に学ぶ！成功する婚活応援法」

特定非営利活動法人花婿学校

代表 大橋清朗氏

（2）情報交換会

・グループワークによる意見交換

参加費：無料

主 催：養父市市民生活部やぶぐらし課

共 催：社会福祉法人 養父市社会福祉協議会

※会場の準備の都合もございますので、2月4日（月）
までに出欠の報告をお願いします。

○講師プロフィール

●講 師 特定非営利活動法人花婿学校

代表 大橋清朗（おおはし きよはる）

●講師経歴 2003年NPO法人花婿学校を設立し、これまで900回以上の婚活支援セミナー講師を全国の自治体、JA、商工会などで開催。150件以上のマスコミに取材され、TV「ガイアの夜明け」、「ホンマでっか!?TV」などにも出演。

（申し込み・問い合わせ）

養父市市民生活部やぶぐらし課

〒667-8651 養父市八鹿町八鹿 1675 番地

TEL：(079) 662-3172 FAX：(079) 662-7491

養父市記者発表資料（発表・資料配布）

養父市記者発表資料（発表・資料配布）			資料番号
発表日	担当部課・(室)名	電話（内線）	発表者職氏名 （担当者職氏名）
12月10日（月）	市民生活部 大屋地域局	079-669-0120	大屋公民館長 向 秀樹 （主事 岩見ちはる）
【報道解禁】新聞： 月 日（ ）朝刊 テレビ： 月 日（ ）時 ※記載がない場合は、発表時をもって報道解禁とします。			

「第11回おおやでっかい夢の書き初め会」の開催について

1 内容

(1) 日時

平成31年1月12日（土）13：30開会（13：00開場）

(2) 主催

おおやホール文化振興会・養父市立おおやホール

(3) 会場

養父市立おおやホール 兵庫県養父市大屋町山路7番地

(4) 内容

- ① 八鹿高校書道部、書家 近藤研秀さん、書道家 華汀さんによる書道パフォーマンス
- ② 参加者全員で2019cm×200cmの和紙に寄せ書き
※完成した作品は1月14日から1月28日まで大屋市民センターロビーで展示します。

(5) 参加費

無料

(6) 問い合わせ先

養父市立おおやホール 079-669-0488（担当：岩見）