

養父市 定例記者会見

日時:平成29年5月10日(水)10:00～

場所:養父市役所2階 第1会議室

1 発表事項

資料番号	発表事項	発表者
1	但馬農業高校と株式会社Amnakの連携	農林振興課 東主事
2	「空き家に付属する農地の取得制度」活用第1号	農地政策課 中野主査 やぶぐらし課 片芝主幹
3	薬膳料理教室	やぶぐらし課 圓山主事
4		
5		

2 資料配布

資料番号	内容	配布元
1	「仙櫻」「明延」蔵入式	商工観光課
2		
3		

養父市記者発表資料

養父市記者発表資料			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）
5月10日（水）	国家戦略特区担当チーム （産業環境部）	農林振興課 079-664-0284 商工観光課 079-664-0289	農林振興課 主事 東 宏樹 商工観光課 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。			

～但馬農業高校と株式会社 Amnak の連携～

但馬農業高校ブランドブロイラー『但農どり』と株Amnak 産の『酒粕』の コラボレーションについて

この度、株式会社Amnakが平成28年度に作った能座産の『酒粕』を但馬農業高校の『但農どり』の餌に混ぜ込み、さらなる品質向上を狙う実証実験がスタートします。

1. 『但農どり』について

但馬農業高校のブランドブロイラー『但農どり』、通常のブロイラーであると、50日間の生育であるが、但農どりでは、80日間の生育で、開放型鶏舎で飼育しているため、自然に近い環境でのびのびと育てている。また、餌の量を200g/日/羽と制限することでゆっくりと育てている。

昨年から、さらにおいしい但農どりを目指して実験を開始しており、但馬地域のワカメやオカラなどの未利用資源を有効活用することで、おいしさの指標であるグルタミン酸の増量、1日の増体重の上昇が確認できた。

現在は、学校や但農祭での販売、神戸のホテル「ラ・スイート」に出荷しており、地域からプロまで広く評価を得ている。

2. 株Amnakの酒粕について

平成28年度産の能座でとれた酒米の酒粕の有効活用として、但馬農業高校のブランドブロイラーの餌として活用。酒粕を袋詰めする際に、四隅をカッティングする。その際の商品にならない、廃棄される部分の酒粕を使う。

ただし、今年度は実証実験ということで、袋詰めされた酒粕を提供している。

3. 今後について

ブロイラーの餌に酒粕を混ぜるといのは、全国的にも非常に珍しく、実際に肉質向上に繋がるかは、わからない状況。今回の実験で良い結果が確認されたら、実際に「但農どり」の生産に活かしていきたい。現在、実験予定のブロイラーは生後29日で、5月10日より50日間、本件の実証実験をスタートさせる。7月中旬には結果が出る。7月25日に行われる兵庫県学校農業クラブ大会（三田市：郷の音ホール）では、今までの取組と合わせて、今回の実験について発表する予定。

4. 並行して（養豚）

今回の連携と並行して、但馬農業高校の豚にも株Amnakの酒粕を混ぜた餌を与える実証実験をする。ブロイラーと違い、全国的には一定の実験結果が出ている。

5. 問い合わせ

兵庫県立但馬農業高等学校 TEL：079-662-6107

担当：藤原直己教諭

株Amnak 藤田 彰社長 TEL：090-3275-2972

養父市記者発表資料（発表）

養父市記者発表資料（発表）			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）
5月10日（水）	農地政策課兼 農業委員会事務局 やぶぐらし課	079-664-1450 079-662-3172	課長 岡 和昭 （主査 中野 崇志） 課長 羽瀨 猛 （主幹 片芝 誠）
【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。			

「空き家に付属する農地の取得制度」活用第1号について

「空き家に付属する農地の取得制度」は、養父市内の空き家を購入して移住・定住を希望する方が、同時に手頃な広さの農地を持って気軽に農業を始められるよう、1アールから農地の取得ができるようにし、耕作放棄地の解消・防止とも合わせ、空き家の活用や移住・定住を促進しようとするものです。

今回、この制度を活用した農地の取得について、下記のとおり農地法第3条に基づく許可を行ったのでお知らせします。

記

1 空き家に付属する農地を取得された方

許可日	現住所	出身地	取得した空き家・ 農地の所在	取得した 農地の面積	営農計画
H29. 4. 20	八鹿町九鹿	朝来市	十二所	5 a	家庭菜園
H29. 5. 8	大屋町大屋市場	尼崎市	浅野	9 a	家庭菜園

2 農地取得者（高木司氏）のプロフィール

- (1) 氏名 高木司さん（61歳）
- (2) 出身地 尼崎市
- (3) 移住理由 自然豊かなまちで農業に関わりながら暮らしたいとの理由から、農業特区の養父市を移住候補地の一つとして選定。その後、ちょこっと暮らし住宅を利用しながら住まい探しを開始。現在、特区事業者で農業に携わりつつ、福祉事業所にも勤務する「半農半X」を實踐中。
- (4) 経過
 - ・平成27年5月 移住相談会（三宮）で本市ブースを訪問
 - ・平成27年6月 空き家バンク利用者登録
 - ・平成28年5月 ちょこっと暮らし住宅（体験住宅）大屋市場住宅に入居
 - ・平成28～29年度 おおや有機農業の学校受講
 - ・平成29年3月 空き家（浅野）購入
- (5) 今後の予定 当該農地を活用し、ピーマン、レタス、ナス等を有機農法で栽培予定
※要件を満たせば小さな農家活動応援事業補助金の対象となる。

○問い合わせ先

養父市農地政策課兼農業委員会事務局
養父市やぶぐらし課

TEL：664-1450

FAX：664-2528

TEL：664-3172

FAX：664-7491

養父市 記者発表

養父市 記者発表		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)
5月10日(水)	やぶぐらし課	079-662-3172	地域おこし協力隊 山中 真澄 (やぶぐらし課 課長 圓山 裕基)
【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。			

「あなたと、あなたの大切な人のための薬膳料理教室」

やぶ医者発祥の地(養父市)で、食と体のつながり(身土不二)を薬膳で学んでみよう!

平成29年6月4日(日)、国際薬膳師の大倉あやこ先生を但馬養父市にお招きし、地元但馬で暮らす方々を対象に、「身土不二」というアプローチで地元の食材にもっと親しんでもらう薬膳料理教室を、下記のとおり開催します。

厳選した但馬の「さしすせそ」(さ：砂糖(上垣敏明さんのはちみつ)、し：塩(竹野海岸誕生の塩)、す：お酢(日の出通商但馬醸造所)、せ：醤油(大徳醤油)、そ：味噌(八鹿浅黄の味噌))、但馬旬の野菜、コメ、鹿肉なども登場します。どんな薬膳料理に仕上がari、どんな効果があるのかの勉強内容は、当日のお楽しみになります。

記

1. 日 時 平成29年6月4日(日) 11:00~14:00
2. 場 所 八鹿ショッピングタウンペア内 喫茶オンサルデ
3. 持ち物 エプロン、筆記用具、お茶碗、お椀、お皿(小鉢)×2
4. お申込み masmy.sh@gmail.com TEL:080-2425-5916
5. 費 用 3,500円

【講師】大倉あやこ氏

国際薬膳師、管理栄養士。大阪府出身。管理栄養士として日本国内の給食会社に勤務後、2001年より薬膳の本場中国に移り、上海中医薬大学にて薬膳と漢方を学ぶ。上海を拠点に、薬膳のセミナーの講師、田子坊のハーブ店経営など、数多くの仕事に携わる。2014年8月より日本に拠点を移す。管理栄養士や助産師など多くの職業のプロに薬膳の本質を指導している。

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）
5月 日（ ）	産業環境部商工観光課	079-664-0285	課長 柳川 武 （主事 坂本 健介）
【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。			

平成 29 年度「仙櫻」「明延」蔵入式
 平成 28 年度蔵入れした「明延」蔵開式
 利き酒会及び坑道見学一般参加者募集について

養父市が誇る純米吟醸酒「仙櫻」の蔵入れを広く周知するとともに多くの日本酒ファンに祝っていただくことを目的に下記日程と会場において、蔵入式を開催いたします。この「仙櫻」は、今年で販売開始 20 周年を迎えます。

また、あわせて地元大屋町宮垣産のお米（蛇紋岩米）を使用した純米酒「明延」（平成 28 年度生産分）の蔵入式及び、昨年 5 月に蔵入れした純米酒「明延」の蔵開式を行います。

なお、今回も例年同様に一般参加者を募り、販売開始 20 周年を迎えた「仙櫻」及び養父市ゆかりの新しい名酒「明延」の利き酒会を催すとともに、日本遺産に認定された養父市の近代化産業遺産である明延鉦山探検坑道についても PR するための坑道見学会を開催いたします。

- 1 開催日 平成 29 年 5 月 30 日（火）10 時 30 分より
- 2 会場 明延鉦山探検坑道「明寿蔵」^{めいじゅくら} 養父市大屋町明延 1184
- 3 内容
 - ・「仙櫻」、「明延」蔵入式、利き酒会
 - ・「明延」蔵開式、利き酒会
 - ・一般参加者向け坑道見学会と利き酒会

純米吟醸酒「仙櫻」蔵入式
純米酒「明延」蔵入式・蔵開式
実施要領

1 目的

兵庫県の最高峰、氷ノ山に抱かれた大自然のみどり豊かなまち“養父市”。

自然の恩恵を受けた有機蛇紋岩米と、養父市大屋の地に長年育まれた清水の自噴水を使い杜氏の伝統と技で造られた純米吟醸酒「仙櫻」。この「仙櫻」を本年度日本遺産に認定された明延鉦山にある探検坑道内「明寿蔵」で半年間寝かせ、さらなる熟成をうながし深みのある味にするための蔵入れを行います。この「仙櫻」は、今年で販売開始 20 周年を迎えます。

また、平成 26 年度から取り組んでいる養父市ゆかりの素材（養父市大屋町宮垣産のお米「蛇紋岩米」）を使用した純米酒「明延」の平成 29 年度蔵入れ及び昨年 5 月に蔵入れを行った同酒の蔵開きも併せて行います。そこで、それぞれの蔵入れ及び蔵開きを祝して、蔵入式・蔵開式を下記の内容にて開催します。

2 日時 平成 29 年 5 月 30 日（火）

式典 午前 10 時 30 分から
（受付 午前 10 時から）

3 会場 式典 明延鉦山探検坑道「明寿蔵」

〒667-0436 養父市大屋町明延 1184

TEL 079-668-0258（あけのべ自然学校）

4 内容（式典参加者スケジュール）

10:00 受付開始（明延鉦山探検坑道出口付近）

10:30 式典

○テープカット（明延鉦山探検坑道「明寿蔵」）

・市長、養父市議会議長、養父警察署長

山陽盃専務、但馬県民局長【5名】（予定）

○蔵入れ（トロッコにより「仙櫻」「明延」入場、入り口前で山陽盃専務が市長に両清酒を手渡し、市長が蔵に納める。）

○蔵開き（市長が蔵から「明延」を取り出し、山陽盃社長へ手渡しする。）

○市長あいさつ

○山陽盃専務あいさつ

○利き酒（乾杯の音頭：栗田一夫氏）

11:45 式典終了

(一般参加者スケジュール)

- 10:15 受付開始 (明延鉦山探検坑道出口付近)
10:45 明延鉦山探検坑道見学 (見学しながら明寿蔵へ)
11:45 利き酒会 (「仙櫻」「明延」の説明等、利き酒)
12:15 終了

5 主催 養父市・山陽盃酒造株式会社

6 共催 やぶ市観光協会

《参考》

純米吟醸酒「仙櫻」

- ① 予定販売数 (確認中) 本年 1,800ml (未定) 720ml (未定)
昨年 (1,100本) (1,300本)
- ② 販売先 (販売店舗数) 養父市内の酒販売店 (5店)
- ③ 栽培品種 兵庫北錦
- ④ 栽培方法 有機栽培
- ⑤ 栽培地 (面積) 養父市大屋町宮垣 (約56アール)
- ⑥ 清酒用仕込水 氷ノ山清水自噴水 (養父市大屋町横行)
- ⑦ 明延鉦山探検坑道「明寿蔵(めいじゅくら)」面積 約70㎡
- ⑧ 製造者 山陽盃酒造株式会社 (宍粟市山崎町)

純米酒「明延」

- ① 予定販売数 (確認中) 本年 1,800ml (未定) 720ml (未定) 300ml (未定)
昨年 (360本) (150本) (400本)
- ② 販売先 (販売店舗数) 養父市内の酒販売店 (5店)
- ③ 販売予定日 平成29年 月 日 (確認中)
- ④ 栽培品種 兵庫北錦
- ⑤ 栽培地 (面積) 養父市大屋町宮垣 (面積確認中)
- ⑥ 清酒用仕込水 播磨の天然水
- ⑦ 明延鉦山探検坑道「明寿蔵(めいじゅくら)」面積 約70㎡
- ⑧ 製造者 山陽盃酒造株式会社 (宍粟市山崎町)

《参考資料①》

養父市大屋産蛇紋岩米・純米酒 「明延」

兵庫県の最高峰、氷ノ山に抱かれた大自然のみどり豊かな町“養父市”。

その養父市は大屋町宮垣の蛇紋岩地層にて栽培された酒米「兵庫北錦」にて醸された純米酒を約一年明延鉱山にて熟成させました。キレのある純米酒が時を重ねることにより、よりマイルドに、またよりコクのある仕上がりになっております。夏には冷やして鮎の塩焼きと、また、冬にはお燗でお鍋などと一緒に楽しみいただくのがおすすめです。

現行の商品「仙櫻」の姉妹品のアイテムとし、養父市内外に発信できることを目標としています。

品名	純米酒 「明延」	
容量	1,800ml	(一升ビン)
	720ml	(四合ビン)
	300ml	
度数	15.8度	
日本酒度	± 3	
原材料	兵庫北錦 (養父市大屋産蛇紋岩米)	
特徴	坑道熟成期間 約1年間 (5月から)	
	坑道内・平均 12℃ 「明寿蔵」 ^{めいじゅくら} (70 m ²)	
製造者	蛇紋岩米	
	山陽盃酒造株式会社 (宍粟市山崎町) 代表取締役 ^{つばさか} 壺阪 ^{こういちろう} 興一郎 Tel 0790-62-1010	
予定販売数	1,800ml	700本
	720ml	830本
	300ml	690本

《参考資料②》

純米酒「明延」

蔵入式 平成 28 年 5 月 31 日

蔵開式 平成 29 年 5 月 30 日

販売予定日 平成 29 年 月 日 () 調整中

■ 予定販売数・価格など

容 量	単 価	販売数
1,800ml	2,600 円 (税抜き)	700 本
	2,808 円 (税込み)	
720ml	1,300 円 (税抜き)	830 本
	1,404 円 (税込み)	
300ml	550 円 (税抜き)	690 本
	594 円 (税込み)	

■ 市内販売店

	店 舗 名	住 所	TEL
1	小林酒店	大屋町明延 1294-2	668-0032
2	中庭酒店	大屋町大杉 287	669-0749
3	宮元酒店	大屋町樽見 433-1	669-0404
4	(株)おおや振興公社	大屋町加保 582	669-1822
5	道の駅ようか但馬蔵	八鹿町高柳 241-1	662-3200