

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



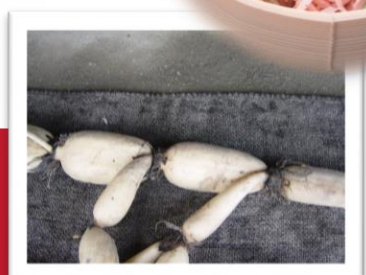
ふるさと名物
Furusato Meibutsu

兵庫県姫路市
が応援するふるさと名物

ゆくとき くるとき
旅のお伴に 姫路の駅弁



わが市町村の
ふるさと名物は
これ!





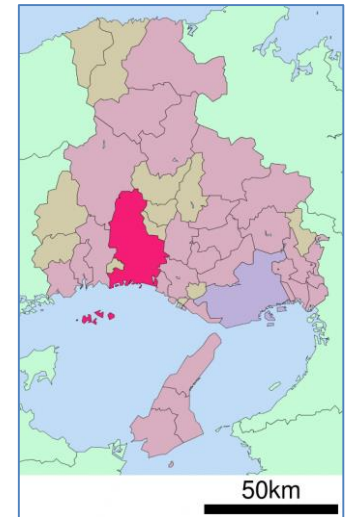
ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

兵庫県姫路市

地域の
プロフィール

世界文化遺産・国宝姫路城を有する姫路市は、播磨地域の中心に位置し、兵庫県内で神戸市に次ぐ人口規模を抱える都市です。地域の産業形態は多様性に富み、商業中心の中心市街地、重工業が連なる臨海地域、自然豊かな北部農山村地域、豊かな漁場を有する離島地域などがあります。姫路城グランドオープン以降、姫路市を訪れる観光客は外国人を含め急増しています。姫路市では、地域ブランドの展開や、地産地消の推進などを通じ、国内外へ「食のまち ひめじ」をPRしています。



水産物

華姫サワラ

5月~6月に大きな網を2隻の船で操って囲みとる“はなつぎ網漁”で漁獲します。漁獲直後に船上で“神経締め”することで、鮮度をより長く保つことができる播磨灘産さわらです。刺身や炙り、塩焼きで食べます。



白鷺鱧

近年、播磨灘での漁獲量は右肩上がりとなっており、県下有数の漁獲量を誇る前どれのハモです。水揚げ後の生きた鱧を直ちに活け締めし、血抜き処理しており、姫路城のような、真っ白でふっくらとした身が特徴です。

姫路城が別名白鷺城と呼ばれていることから、「白鷺鱧」と命名し、ブランド化に取り組んでいます。

蒸してよし、揚げてよし、鍋でもよしの絶妙の味です。



水産物

ぼうぜがに

播磨灘で漁獲したワタリガニ(ガザミ)のうち、殻の大きさが18cm以上のワタリガニだけに与えられる称号、ぼうぜがに。爪についた白いタグが目印です。

もともと濃厚な味わいですが、秋の真っ白な身がつまったオスや、冬の内子がたっぷりつまったメスのぼうぜがには絶品です。兵庫県認証食品の生鮮水産物で第一号にもなっています。



ぼうぜ鯖

毎年5月頃、瀬戸内海へ回遊してきた小サバを巻網船で漁獲し、漁業者が自ら漁獲した、瀬戸内海産のカタクチイワシやいかなご等を餌として与えて、直径20cm程の海上生簀でより天然に近い状態を維持しながら、養殖しています。良質の脂が乗っており、刺身やしゃぶしゃぶで食せます。より鮮度を長く維持するため、血抜きして、神経締めしたものを出荷しています。



水産物

マガキ(網干のカキ)

山と川、入り組んだ地形など自然が作り出した播磨灘の恵みに加え、カキが育つための生産者の努力、品質を厳しくチェックする管理体制が揃っています。網干のカキには実質半年から一年弱という圧倒的短期間で成長するため、「一年ガキ」と呼ばれ、クセのない味はどんな料理にもよくあい、加熱しても縮みにくいのが特徴です。



イカナゴ

家島・坊勢漁協所属の船曳船団が一斉に出漁する、播磨灘の様子は、新たな季節を告げる春の風物詩と呼ばれています。漁獲後、妻鹿漁港へ直ちに水揚げされたいかなごは、非常に高鮮度な状態を維持して販売されています。釜揚げやくぎ煮として食卓を彩っており、贈答用にも広く使われる人気の一品です。



農産物

たけのこ(太市のたけのこ)

太市のたけのこは「姿の山城(京都)、味の太市」と言われるほど評判がよく、京都と並ぶ産地として有名です。

太市は鉄分を多く含む白い粘土質の土と、温かい気候風土に恵まれ、白くて、柔らかく、きめ細かなアクの少ないタケノコが採れます。



れんこん(姫路のれんこん)

姫路市大津区勘兵衛町をはじめとする姫路市南西部の臨海地帯は、代表的な「姫路のれんこん」の産地です。勘兵衛町では、100年前の大正時代から栽培されています。

食感は、さくさくしていて歯触りが良いのが特徴です。



農産物

網干メロン

姫路市網干区で大正時代から栽培されている、生食用のまくわうりです。

果肉は淡緑色で甘みが強く後味が良いのが特徴です。

生産者は、前年に美味しい実を選び、種を取っておき、良い品種の種を代々受け継いで伝統野菜の品種を守っています。



ゆず(安富のゆず)

兵庫県中西部、雪彦・峰山山系の美しい山々と清らかな水に恵まれた山里で育てられたゆずです。

丹精こめて育てたゆずを一つ一つ摘み、安富町の工房でていねいに無添加・手作りのゆず製品が作られています。



農産物

夢そば

姫路市北部の夢前地域を中心に、農薬や化学肥料を使わず栽培されているそばです。

地域の特産品づくりの一環として栽培が始まり、現在の栽培面積は約70haとなっています。

麺の他、そばもろみやクッキーなど、そばを使った商品開発にも取り組んでいます。



ゆくとき くるとき 旅のお伴に 姫路の駅弁

姫路市の地域資源をふんだんに活用した駅弁の新製品開発により、新たな価値を創造し、国内外から姫路を訪れる観光客の方々へ、姫路のうまいもんを気軽に味わっていただくことで、食によるおもてなしを行うとともに、世界に向けて姫路の駅弁を打って出る取り組みを応援します。



1

播磨地域ブランド「豊穡の国・はりま」の展開

「豊穡の国・はりま」に登録されている農水産物及びその加工品のブランド強化に向けた各種イベント、PRを実施。料理専門紙への記事掲載や、全国規模展示会への出展、各種物産展での販売促進事業などを行っている。



雑誌「料理通信」への特集
記事掲載



FOODEX JAPANへの出展



ブランディングポスターの制作

2

地産地消の推進

地場の農水産物を市内イベントにて展示販売し、地産地消を推進。生産者と消費者とが直に触れ合う機会をつくり、美味しくて安心な姫路の農水産物を幅広い年齢層の方々に知っていただく。



姫路とれとれ市場かきフェア



ぼうせ鯖の餌やり体験や料理教室

3

6次産業化の推進

農水産物の6次産業化の展開を通じて、生産から加工、販売に至るネットワークづくりを、官民一体となって取り組んでいる。



市主催による農商工マッチングセミナーの開催



生産者と事業者とのマッチングを後押し



姫路市の取り組み

姫路市では、播磨地域ブランド「豊穡の国・はりま」の展開による国内外への情報発信と合わせて、地元での地産地消の推進による住民文化の醸成、6次産業化の推進による新製品開発の促進により、姫路から世界に通用する地域資源の振興を推進しています。

官民一体となった
地域資源の振興

情報
発信

1

播磨地域ブランド
「豊穡の国・はりま」の展開

市民文化
の醸成

2

地産地消の推進

新製品開
発の促進

3

6次産業化の推進

