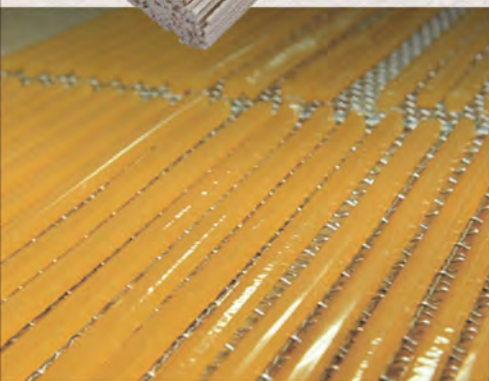
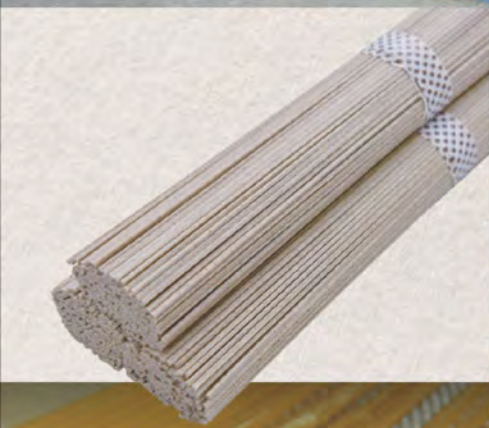
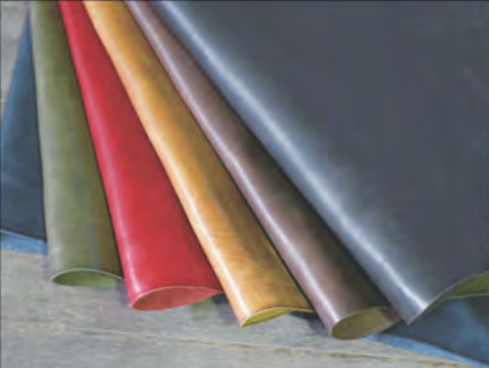


受け継ぎたい産業がある

姫路の地場産業

LOCAL
INDUSTRIES
OF HIMEJI



皮革

姫路市における製革業は、弥生時代の後期に大陸からの渡来人がなめし技術を伝え、その基礎を築いたとみられています。

中世以降、白いなめし革の強靱な耐久性が評価を得て、現代では成牛革の国内シェア約2割、馬革の約6割を占めています。

LEATHER

THE TANNERY INDUSTRY IN HIMEJI ORIGINATES IN THE TECHNIQUES THAT ARRIVED IN JAPAN FROM CHINA AND KOREA IN THE LATE YAYOI ERA (AROUND 200 A.D.). SINCE THE MIDDLE AGES, THE STRONG DURABILITY OF WHITE-TANNED LEATHER MADE IN HIMEJI HAS BEEN WIDELY ACKNOWLEDGED, AND LEATHER FROM HIMEJI ACCOUNTS FOR PROX. 20% OF THE DOMESTIC CATTLE HIDE MARKET AND APPROX. 60% OF THE HORSE LEATHER MARKET.



清酒

1300年前の播磨国風土記に、米麴を使った酒づくりがなされたという日本最古の記述があることや、酒米の王様:山田錦発祥の地であることから、「播磨は日本酒のふるさと」といえます。2020年3月には、「はりま」が地理的表示 (GI) として登録されました。



REFINED SAKE (SEISHU)

WRITTEN ABOUT 1300 YEARS AGO, THE HARIMA NO KUNI FUDOKI (RECORDS OF THE LOCAL CUSTOMS OF HARIMA PROVINCE) INCLUDES JAPAN'S OLDEST STATEMENT ABOUT SAKE MAKING USING KŌJI RICE AND HARIMA IS ALSO THE HOME OF YAMADANISHIKI, THE KING OF SAKE RICE. THIS MEANS IT IS FAIR TO SAY THAT, HARIMA IS THE HOME OF JAPANESE SAKE. IN MARCH 2020, HARIMA WAS REGISTERED UNDER THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) PROTECTION SYSTEM.



MATCHSTICKS

IT WAS NOT UNTIL AFTER THE MEIJI RESTORATION (AROUND THE LATE 1870S) THAT MATCHSTICKS BECAME POPULAR IN JAPAN.

CURRENTLY, MATCHSTICKS FROM THE HARIMA REGION, INCLUDING HIMEJI, CONSTITUTE MOST OF THE DOMESTIC PRODUCTION.

WHILE THE DEMAND OF MATCHSTICKS IS IN DECLINE, THE MATCHSTICK BUSINESSES IN HIMEJI ARE APPLYING THEIR LONG-CULTIVATED TECHNIQUES TO OTHER BUSINESS LINES, SUCH AS PRINTING FOR EXAMPLE.

マッチ

日本でマッチが生産され、普及するのは明治維新以降のことです。

現在、国内生産量の殆どを、姫路を含む播磨地域が占めています。

需要は減少傾向にありますが、これまで培った技術を活かし、印刷事業など経営を多角化しています。

HIDE GLUE AND GELATIN

IN THE EARLY MEIJI ERA (AROUND 1870), GELATIN-BASED HIDE GLUE PRODUCTION USING SCRAPS FROM LEATHER PRODUCTION BEGAN IN HIMEJI, ONE OF THE LARGEST PRODUCTION AREAS OF LEATHER IN JAPAN.

HIDE GLUE HAS BEEN USED NOT ONLY FOR MATCHSTICKS AND POLISHING PAPER BUT ALSO FOR RESTORING CULTURAL ASSETS AND FOR TRADITIONAL JAPANESE INDUSTRIES SUCH AS JAPANESE PAINTINGS. APPLICATIONS OF GELATIN, ANOTHER BY-PRODUCT FROM LEATHER PRODUCTION, ALSO RANGE FROM FOODS TO MEDICAL PRODUCTS, AND PHOTOGRAPHY.

にかわ・ゼラチン

明治初期、日本最大級の皮革産地である姫路周辺で皮革屑などを利用してにかわ製造が始まりました。

にかわは、マッチ、研磨紙などに使用されるほか、文化財の修復や日本画などの伝統産業に大きく貢献し、ゼラチンも食用、医薬用、写真用など幅広く利用されています。

NUTS AND BOLTS

IN THE FACE OF FALLING DEMAND FOR JAPANESE TRADITIONAL NAILS IN THE MEIJI ERA, BLACKSMITHS STARTED TO PRODUCE NUTS AND BOLTS.

AS A RESULT, IN THE LATE 1950S, THE SHIRAHAMA REGION IN SOUTHERN HIMEJI BECAME ONE OF THE LEADING PRODUCTION AREAS OF HOT-HEADED ROUND NUTS. TODAY, THEIR BUSINESS FOCUS IS ALSO PLACED ON HIGH-FUNCTION PRODUCTS SUCH AS PRECISION NUTS.

ボルト・ナット

明治期に和釘の衰退に直面した鍛冶職人たちが、ナットの製造を始め、姫路市南部の白浜地域は、昭和30年代には熱間丸製ナットの一大産地となりました。

現在、精密ナットなど高性能製品にも注力しています。

GOLF GEAR

THE MANUFACTURING OF IRON GOLF CLUB HEADS IN JAPAN STARTED IN HARIMA, WHERE THERE WERE ADVANCED FORGING TECHNIQUES DERIVED FROM JAPANESE TRADITIONAL SWORDSMITHS.

IN THE LATE 1960S, HIMEJI SUPPLIED ABOUT 75% OF THE DOMESTIC PRODUCTION OF IRON HEADS AND BECAME WIDELY KNOWN AS A MANUFACTURING SITE FOR IRON HEADS.

ゴルフ用具

日本のアイアンヘッド製造は、日本古来の名刀鍛冶の鍛造技術が発達していた播磨で始まりました。

昭和40年代には全国生産量の75%を占め、アイアンヘッドといえば「姫路物」と言われるまでになりました。

WORK GLOVES

THE WORK GLOVES INDUSTRY IS CLOSELY RELATED TO THE SOCKS MANUFACTURING INDUSTRY, AND THESE LOCAL INDUSTRIES WERE SUCCESSIVELY ESTABLISHED IN SHIKITO-CHO, LOCATED IN THE EASTERN PART OF HIMEJI CITY, AND SHIKATA-CHO, KAKOGAWA, FROM AROUND 1910. IN RECENT YEARS, WE HAVE BEEN WORKING ON DEVELOPING PRODUCTS OF GREATER VALUE BY UTILIZING NEW SHAPES AND MATERIALS TO MEET SPECIFIC WORK APPLICATIONS.

作業手袋

作業手袋業界は靴下製造業と関連が深く、大正初期頃に相前後して現在の姫路市東部の飾東町、加古川市志方町に発祥しました。

近年では、作業用途に応じた形状の工夫や新素材の活用など、高付加価値化を目指した製品の開発にも取り組んでいます。

CHAINS

THERE ARE A NUMBER OF MANUFACTURERS WITH A LONG HISTORY OF CHAIN MANUFACTURING IN THE SHIRAHAMA REGION OF SOUTHERN HIMEJI. CHAIN MANUFACTURING IN HIMEJI IS DERIVED FROM FORGING TECHNIQUES USED FOR BOAT SPIKES IN THE MID-EDO ERA (IN THE 18TH CENTURY). APPROXIMATELY 70% OF CHAINS FOR LARGE TANKERS IN JAPAN ARE SUPPLIED FROM HIMEJI.

鎖

姫路における鎖製造業は、南部の白浜地域を中心に多くの事業者が集積しており、江戸中期の舟釘などの火造鍛造技術より発展しました。

大型タンカー用チェーンなど、国内シェア70%を誇ります。

菓子

江戸時代後期、藩主酒井家の歴代当主が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りました。

藩主同様茶人であった河合寸翁(かわいすんのう)も、江戸、長崎に職人を派遣し、和菓子・かりんとうの製造技術を習得させました。

CONFECTIONERY

IN THE LATE EDO ERA, THE SUCCESSIVE HEADS OF THE SAKAI FAMILY (WHO WERE LORDS OF THE HIMEJI DOMAIN) WERE TEA ARTISTS, AND THIS MADE THE CULTURE OF THE HIMEJI CASTLE TOWN BECOME HIGHLY SOPHISTICATED.

THE RENOWNED SAMURAI AND TEA ARTIST KAWAI SUNNO SENT ARTISANS TO EDO AND NAGASAKI TO LEARN THE ART OF MAKING TRADITIONAL CONFECTIONERY AND KARINTO (DEEP-FRIED DOUGH CAKES).

水産練製品

兵庫県は蒲鉾(水産練製品)の発祥の地とされ、海の幸の宝庫である播磨灘を擁する姫路市では、製造方法や食文化が南部の白浜町を中心に広まり、土地独特の蒲鉾文化が発展していきました。

FISH PASTE PRODUCTS

HYOGO PREFECTURE IS SAID TO BE THE BIRTHPLACE OF KAMABOKO, ONE KIND OF TRADITIONAL JAPANESE FISH PASTE PRODUCT. HIMEJI CITY, WHICH FACES THE HARIMA SEA, A TREASURE HOUSE OF SEAFOOD, HAS DEVELOPED DISTINCT KAMABOKO PRODUCTION TECHNIQUES AND FOOD CULTURE AROUND SHIRAHAMA, THE SOUTHERN PART OF HIMEJI.

HAND-STRETCHED SOMEN NOODLES

THE MILD CLIMATE OF THE HARIMA REGION, SELECTED RAW INGREDIENTS, AND SOPHISTICATED MASTER TECHNIQUES OF NOODLE MAKERS CREATE QUALITY, HAND-STRETCHED NOODLES. THEIR FINE TASTE HAS BEEN PASSED DOWN AND EVOLVED THROUGH GENERATIONS.

SOMEN NOODLES FROM THE HARIMA REGION, WHICH ARE ONLY PRODUCED IN SEASONS WITH STABLE TEMPERATURES AND HUMIDITY LEVELS, ARE ONE OF THE STAPLE NOODLE VARIETIES INSIDE JAPAN.

IN AUGUST 2024, THE PREMIUM SOMEN BRAND IBONOITO WAS REGISTERED BY THE GEOGRAPHICAL INDICATION (GI) PROTECTION SYSTEM.

手延素麺

播州地方の豊かな気候風土、こだわりの原料、磨き抜かれた匠の技がうみだす手延素麺。長い間受け継がれ、進化してきたこの美味しさ。温度・湿度が安定した限られた時期しか生産されない日本を代表する素麺です。2024年8月には、「揖保乃糸（イボノイト）、IBONOITO」が地理的表示（GI）として登録されました。



DRIED NOODLES

DRIED NOODLE PRODUCTION (MACHINE-MADE SOMEN, UDON, AND SOBA NOODLES) IN HIMEJI IS DERIVED FROM THE TRADITIONAL HAND-STRETCHED NOODLE TECHNIQUES OF THE WESTERN HARIMA REGION.

THUS, ALONG WITH BRANDED HAND-STRETCHED SOMEN NOODLES, THE REGION HAS FORMED JAPAN'S GREATEST NOODLE PRODUCTION AREA FOR NATIONWIDE DEMAND.

乾麺

乾麺（機械製の素麺、うどん、そばなど）の製造は、古くから西播磨地域において営まれていた手延素麺づくりがきっかけとなりました。

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ます。

Himeji City Industrial Promotion Division

(姫路市 産業振興課)

4-1 Yasuda, Himeji, Hyogo, Japan

TEL:079-221-2506

HP: <https://www.city.himeji.lg.jp/>



Local Industry Introduction Video

(地場産業 紹介動画)

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=dzecBBwSDIM>

