

あわせてゲット!! お酒に合う 加東市自慢のアテ

滝寺荘謹製 鮎の鮎だき

3尾入り2000円
關電灘(→P5)の名物・鮎を使った真空パックのみやげもの。6時間じっくり炊いているので、骨まで食べられる。



ここで買える

料理旅館 滝寺荘

●りょうりよかん たきじそう
鮎の鮎だきのほか、滝寺荘特製の白味噌だてで食べるポタン鍋セットも人気のお取り寄せ商品。
DATA⇒P15

藤野の焼豚

100g432円
毎日約10kgが売れるという地元でも評判の名物焼豚。表面はほどよく香ばしく、中はジューシーな逸品。



ここで買える

藤野精肉店 ●ふじのせいにくてん

昭和9年(1934)創業の精肉店。A5ランクを中心に、国産黒毛和牛にこだわったさまざまな地域の特選肉を揃える。
☎0795-42-0077 MAP P19B3
☑加東市社759 ☑中国道滝野社ICから車で8分 ☑9時30分～19時 ☑月・木曜 ☑10台



パリポリ昆布

40g380円
多彩な昆布の加工品を扱うなか、店のおすすめはお酒にピッタリのこちら。ワサビの香りと昆布のうま味がマッチ。



ここで買える

広畑こんぶ店 ●ひろはたこんぶてん

明治時代に行商として創業。北海道の高級昆布ほか、昆布の加工品をセレクトして販売。
☎0795-42-4056 MAP P19B3
☑加東市社601 ☑中国道滝野社ICから車で8分 ☑8時30分～19時 ☑無休 ☑3台



創業明治26年(1893)。手前が直売店。奥が創業時の姿を残す蔵



ご当地蔵で
地元山田錦の銘酒を

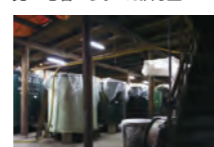


大吟醸 神結 (桐箱付)
1800ml 1万900円
加東市産の山田錦で醸す、最上グレードの酒。ふくらみのあるまろやかな味わい

山田錦 純米原酒
720ml 1900円
1800ml 3900円
山田錦のしっかりとしたうま味と切れのよさを楽しめる人気商品



開電灘、播州平野といった地元の地名にちなんだ酒も並ぶ



1月中旬～3月初旬には蔵見学も可能(要予約)

神結酒造 ●かみむすびしゅぞう

加東市をはじめとする北播磨エリアの山田錦と、五峰山の豊かな伏流水を原料に地酒を醸す老舗蔵。鑑評会金賞受賞の本格的な酒から女性好みのスパークリング系まで、多彩なラインナップも魅力だ。

☎0795-48-3011 MAP P19B2
☑加東市下滝野474 ☑中国道滝野社ICから車で5分 ☑9～12時、13～17時 ☑土・日曜、祝日(11～3月は日曜、祝日) ☑3台



銘酒を取り揃え
兵庫県内の
①地元グルメやお酒のイベントなどが開催されることも

滝野にぎわいプラザ

●たきのぎわいプラザ

観光案内所を兼ねる地域情報発信拠点。日本酒コーナーには山田錦の日本酒を取り揃える。

☎0795-48-0995 (加東市観光協会)
MAP P19A3
☑加東市河高4028 ☑中国道滝野社ICから車で8分 ☑9～17時 ☑水曜 ☑70台



日本酒を通して播磨の食文化を発信

道の駅とうじょう

●みちのえきとうじょう

神結酒造が手がけた「夢街人」(純米吟醸 720ml 1650円など)はここだけのオリジナル。
DATA⇒P17



道駅オリジナルの地酒もチェック
①おみやげ用の小瓶や飲み比べセットなどが充実



①なまこ壁の蔵が店舗。生まれた赤ちゃんの名前を書く無料命名書も好評(無料期間は出生から1年以内)

字酒 山田錦 純米吟醸
720ml 2700円
加東市産山田錦の純米酒の瓶に10字ほどの文字をリクエスト可。一週間前までの予約がベター



好みの文字を地酒のラベルに

味の蔵井乃屋

●あじのくら いのや

兵庫産の山田錦にこだわった地酒を中心に、北播磨産の地米やみりんなどの伝統調味料を販売。「鯨海酔侯」という筆文字フォントの作者でもある主人が直筆で書く、オリジナルラベルの「字酒」が贈り物におすすめ。
☎090-1671-9773 MAP P18E3
☑加東市新定347-3 ☑中国道ひょうご東条ICから車で8分 ☑13～18時 ☑月・金曜 ☑3台

山田錦で醸す

地酒を買おう

山田錦のふるさと・加東市で、北播磨の銘酒を購入するならコチラ。酒蔵や酒販店、道の駅へGO!!

※飲酒運転は法律で禁じられています。

市内の各所で見られる10月中旬の収穫期の様子



黄金の稲穂が一面に広がる風景に感動!

だからおいしい! 加東市産の山田錦

全国の酒蔵が求める
加東市クオリティ

山田錦のふるさとへ

やまだにしき

「酒米の王様」とも称される「山田錦」の名産地として有名な加東市。山田錦の魅力にふれて、おいしい地酒や自慢のおつまみグルメをぜひおみやげに。

酒米栽培に適した風土
東西に開けた日当たりがよい谷で、昼夜の寒暖差が大きいこと、水はけのよい棚田であること、土は栄養の多い粘土質、というのが山田錦を育てるのに最適な条件。加東市はそれらの条件を満たす立地が多く、山田錦の産地の格付けで最上の「特A地区」に多くの栽培地域が指定されている。

山田錦誕生ストーリー
大正12年(1923)、兵庫県立農事試験場にて「山田穂」と「短稈渡船」を交配し山田錦の母体となる酒米が生み出された。昭和初期から酒造米試験地(現在の酒米試験地)で、初代主任・藤川禎次氏(現在の加東市出身指導のもと、比較・栽培試験などが繰り返され、昭和11年(1936)に「山田錦」が誕生。兵庫県酒米奨励品種となった。



藤川禎次氏

「酒米試験地」って?
加東市などで栽培される山田錦の栽培技術開発、酒米新品種の育成を図る研究施設。

☎0795-42-1036 MAP P18D3
☑加東市沢部591-1 ☑中国道滝野社ICから車で10分
※見学については要問合せ



①「獺祭」や「真澄」など加東市産山田錦を使うブランドのほり
②周辺には研究用の田んぼや育苗ハウスなどがある

全国の銘酒が集う 加東市山田錦乾杯まつり

加東市産山田錦を原料に酒を醸す全国の蔵が集結するイベントを毎年9月下旬に開催。日本酒ビギナーも飲みやすい銘酒の数々が味わえる。
①開催日時・場所、詳細は開催前に市の公式WEBサイトなどでチェックを

山田錦の特徴

大粒	たくさん削っても割れにくい!
心白(しんぱく)が中央にある	良質な麹づくりに最適!
タンパク質含量が少ない	雑味が少なくすっきり!



①精米した山田錦。中心の白い部分が心白
②山田錦の玄米

特別なブランド米「東条産山田錦」
加東市の中でも、全地域が「特A地区」に指定されている南東部「東条地域」の山田錦は特別。東条山田錦振興会が独自に「東条産山田錦」として商標を取得しブランド化。品質の維持・向上に努めている。
①山田錦の稲穂は、倒れやすく栽培管理も難しい品種

