



好みの文字を地酒のラベルに

### 味の蔵 井乃屋

あじのくらのいや

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

### 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



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



### 大吟醸 神結

(桐箱付)  
1800ml 1万900円  
加東市産の山田錦で醸す、最高グレードの酒。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

## 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。



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

### 神結酒造

かみむすびしゅさう

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 8~12時、13~17時 土・日曜、祝日(11~3月は日曜、祝日) 3台



1月中旬~3月初旬には蔵見学も可能(要予約)



關電灘、播州平野といった地域の地名にちなんだ酒も並ぶ

兵庫県内の銘酒を取り揃え

### 滝野にぎわいプラザ

たきのにぎわいふらざ

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



地元グルメやお酒のイベントなどが開催されることも

道の駅オリジナルの地酒もチェック

### 道の駅とうじょう

みちのえきとうじょう



おみやげ用の小瓶や飲み比べセットなどが充実

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

あわせてゲット!

## お酒に合う加東市自慢のアテ

### 広畑のバリバリ昆布

50g 360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



社エリアで店を構えて約60年

### 藤野の焼豚

100g 378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ランクの牛肉を中心に、国産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 9~20時 月曜、第2・4木曜 10台



清潔感あふれるモダンな洋風店舗

### 滝寺荘謹製 鮎の鮎だき

3尾入り1700円

関電灘(→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

りょうりょかん たきじさう

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



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!

全国の酒蔵が求める加東市クオリティー

# 山田錦

やまだにしき

# ふるさとへ

### 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まれました。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。兵庫県の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



「瀬祭」や「真澄」など加東市産山田錦を使うブランドののぼり



周辺には研究用の田んぼや育苗ハウスなどがある

### 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、水はけのよい畑田であること、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の条件。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!



精米した山田錦。中心の白い部分が心白



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。

山田錦の稲穂は、倒れやすく栽培管理も難しい品種



契約栽培している有名酒蔵ののぼりがはためく光景も