

世界をたつこのBrand

しょって

6次産業



乾麺



手延素麺

皮革



しょうゆ



たつの市を案内してくれる
「2013ミスたつの」の魅力
たつぶりの映像が再生できます!!

スマートフォンアプリでQRコードを読み込んで頂くとYouTubeにてPR動画が再生されます!

YouTube



たつの市

たつの市

兵庫県

総人口：79,989人
総面積：210.93km²

<市章>

兵庫県南西部に位置するたつの市は、降雨量の少ない温暖な瀬戸内海気候と市の南北を流れる揖保川の恵みを受け、醤油、手延素麺、皮革産業の三大地場産業が古くから盛んです。また播磨灘の魚介類、梅や紫黒米、野菜を用いた特産品も開発され、さまざまな六次産業への取り組みもはじまっています。

市街地へのアクセス

○車の場合

- 山陽自動車道「龍野IC」より北へ。
- 国道2号 太子・龍野ハイパス「福田ランプ」より、国道179号を北へ。
- 中国自動車道「山崎IC」より、国道26号を経て国道179号を南へ。

○電車の場合

- JR姫新線「本電野駅」下車、徒歩15分
- JR山陽本線「電野駅」から車で10分

将 油

しょうゆ



2013ミスたつのが
たつこの産業を
楽しく分かりやすく
紹介します!!



市イメージキャラクター
赤とんぼくん

僕と一緒に
たつこの産業の
魅力を紹介するよ

生まれも育ちも
たつこの赤とんぼくん
か、亜矢ちゃんを案内
します

木村 恵理
たつこのイチオシ:
龍野城付近の城下町の
町並みが素敵なところ。
歩いているだけで心が温
かくなります。

生まれは大阪
大学生からたつこの市で生活
して、たつこの産業のこと
知らないのよね

安田 亜矢
たつこのイチオシ:
赤とんぼくん、揖保乃糸
きれいな自然!もうこのま
またつこの市にずっと住も
うかな。



手延素麺

てのべそうめん



皮 革

ひかく



乾 麺

かんめん



工場見学に
行って来ます!!



乾麺大好き

将西油

しょうゆ

たつの醤油の醸造の始まりは、四〇〇年以上前の天正頃と伝えられ、寛文年間に発明された「うすくち醤油」が上方で人気を博したことに、千葉、香川県とともに、「一大産地」として発展してきました。淡い色合いと香りが特徴の「うすくち醤油」は関西の食文化に欠かせないもので、地産地消の商品開発など新しい動きも生まれています。

じゃ最初はしょうゆから説明しよかな



醤油のことならまずは資料館に行ってみよう

うすくち醤油は日本一の実力



醤油の仕込み樽って僕たちより大きいんだあ〜すごいねえ



醤油にちなんだ郷土料理もあるの

待ってました!! 資料館に行こうかな

醤油メーカーでいろんな醤油が製造されてるよ



醤油は日本の食文化には欠かせない逸品。たつの醤油は日本のブランド



資料館では昔の醤油づくりの様子がよく分かるよ



赤とんぼくんのワンポイント♪

「海」「山」「川」と自然豊かなたつの市では、新鮮な魚介類や農作物が豊富です。揖保川は鮎漁で名高く、川面に釣竿は初夏の風物詩です。春には瀬戸内海の室津港・岩見港のいかなご漁が最盛期を迎えます。その自然の恵みと、たつの醤油を使った郷土料理も沢山あり、特に「鮎の甘露煮」や「いかなごのくぎ煮」は全国的にも有名です。



出来た! 鮎の甘露煮を作ってみたよ

食べ過ぎないで! 次はそうめん食べるからね

いただきます!! これ食べたら次に行くからね



揖保川の水がたつの醤油を支えるのね

うすくち龍野 醤油資料館

開館時間: 9:00~17:00
(入館は16:30まで)
休館日: 月曜日
入館料: 10円
駐車場: あり
たつの市龍野町大手54-1
TEL: 0791-63-4573



手延素麺

てのべそうめん

たつの手延素麺
Tatsuno Brand

次は
揖保乃糸
だよ

資料館では
手延べ体験ができるの

約六〇〇年前から播州地方で食されていた素麺の生産は、江戸時代に本格的に始まったとされ、冬の農閑期の副業として発展してきました。手延素麺「揖保乃糸」は、良質の小麦、揖保川を中心とした播州地方の清流、赤穂の塩を原料とし、伝統の製法で幾度も熟成を重ねながら、熟練した職人が丹精込めて作り上げた逸品です。また原料の仕入れ、販売など組合の管理体制のもと、高品質で安心・安全な製品づくりを行い、手延素麺のトップブランドとして全国に出荷されています。

わぁー体験してみたかったんだー

そうめんやっぱり、揖保乃糸



帯の色には
意味があるんだね

赤とんぼくんのワンポイント♪

兵庫県産の小麦で作られたそうめんは、まさに播州手延素麺の礎を思い起こさせる、懐かしくも深い味わいです。



現在では
工場内で徹底管理
された環境で
製造されてるよ

手延素麺の
歴史や昔の作り方を
紹介



素麺料理には
バリエーションが
たくさんあるの

お腹すいた
素麺食べたい

夏はやっぱり



斑鳩寺の古文書
には播磨地方で最も古い
素麺の記述「サウメン」の
文字がでてくるよ



夏はやっぱり
流しそうめんだね



揖保乃糸資料館 そうめんの里

開館時間：9:00～17:00
(入館は16:30まで)
休館日：月曜日・年末年始
入館料：大人300円
中・高校生200円 小人100円
駐車場：あり
たつの市神岡町奥村56
TEL:0791-65-9000

皮革

ひかく

指保川の支流である林田川流域の松原・誉田・沢田の3地区では、古くから皮革の生産が行われてきました。近代になり海外から新しい生産技術が伝えられると、国内経済の発展とともに皮革製品の需要が高まり、市内での生産量も増えました。現在は皮革素材の一大産地として発展し、特に牛革は日本一の生産量を誇っています。

たつの皮革
tatsuno Brand

昔も今も
たつの産業を
支える皮革の魅力
紹介するよ



初めて
挑戦するの楽しみ
やわあ

まずは
革細工体験教室に
行ってみよ



世界中を魅了する天然皮革



たつの市産の天然皮革を使った革細工体験教室が大人気!!

たつの皮革の魅力をたくさんの人に知ってもらうため、市内で革細工体験教室を実施。レザークラフト体験をしているお店もありますので、ぜひ一度体験してくださいね。

この鞆の
革もたつの市で
出来るの?

赤とんぼくんも挑戦中



赤とんぼくんも挑戦中

赤とんぼくんのワンポイント♪

「皮」は天然の状態を指し、「革」はその皮を鞣し(なめし)終わったものを言います。つまり「皮」を加工して製品になったものを「革」という文字で表現し、「皮革」というのが一般的です。



国産レザーの聖地で開催『たつの市皮革まつり』

兵庫県皮革産業協同組合連合会と合同で開催している皮革まつりは、産地で行われる国内最大級の皮革イベントです。地元高校生が中心となったレザーファッションショー、国産皮革製品の即売会、レザークラフト教室や動物革細工体験教室など皮革に親しむ催しもりだくさんで、毎年多くの来場者で賑わいます。また「ひょうごニューレザーコンテスト」の入賞作品や専門学校生が作った皮革製品の展示なども行われ、新しい皮革の魅力を発信しつづけています。



そうなの。
どうやって鞆に使う
革が出来るのか
知ってる?

●皮から革へ作業工程～皮から製品になるまで～

革ができるまでには20以上の工程があります。原皮を洗うところから始まり「鞣し」や塗装など、様々な革の用途に合わせて工程数は変わってきます。徹底的な品質管理のもとで作業がおこなわれ、それが世界に認められています。



●下処理・鞣し・染めの工程でそれぞれ使用 ●革の状態を見ながら干します ●革を伸ばしたり、艶を出して美しく仕上げます

加工・縫製工場へ



●詳しくはコチラ 松原皮革協同組合連合会…TEL.0791-67-0281
播州皮革工業協同組合…TEL.0791-62-3611
沢田皮革協同組合…TEL.0791-63-0309



乾麺

かんめん

たつの Brand

機械乾麺の製造は、古くから製造されていた手延素麺を量産化とコストの削減・品質の均化を目的として明治中期に始まりました。播州で採れる小麦と、赤穂などの良質な塩を主原料とし、温和な気候、温度と湿度の調和、良質の水等の好環境に恵まれ発展してきました。現在は主にうどんやそば、そばなどを生産しています。

乾麺は良質な主原料が決めます



めんどころ播州



工場に見学に行ってみよう

よろしくお願ひします



粉が次から次へと流れていくよー

粉に食塩水を加えてこねて板状に!



こうやって製麺されるのね

束になるとおなじみの乾麺だね



実は乾麺の工場見学は私も初めてなの!!

乾麺定番のそばはいつもの空腹の味方



麺の1本1本はこうやって工場で作られるんだ

楽しかったね

乾麺のことがい〜っぱい分かった!

おいそ〜いただきます

赤とんぼくんのワンポイント!

乾麺をゆでる前につゆ・薬味・器などを用意しておきましょう。乾麺100gにつき1ℓのお湯でゆで、ゆで時間は商品の裏側にかいてある時間をしっかり守ります。ゆで上がった麺を水洗いする時は、流水でよく洗いぬめりをとりながら冷やしていきます。洗った後、氷水につけて麺を引き締めると一層美味しくなります。



●詳しくはコチラ
兵庫県乾麺協同組合…TEL.079-288-0018

たつの Brand 6次産業

6次産業って知ってる?

え〜。なんだろ?



生産から流通販売まで行うのが6次産業なんだ



にんじんジュース



紫黒米

そうなの



桑の実



農家と企業が協力して「地産地消」を目指す!!

たつの市では、食の安全にこだわり、生産から加工・流通・販売まで一貫して行う6次産業をサポートしています。地元農家と食品会社とのコラボ商品開発に積極的に協力しています。

農業も盛んなんだね

ねぎ



バジル

播磨平野で育まれた小麦、山間部に産した質のよい大豆は、たつの市の農業と産業を繋ぐ「大きな夢」

小麦は生産が難しい「ゆめちから」を本州で初めて栽培。高タンパク質の小麦や大豆を促進することで、安心・安全な農作物を提供し、食料自給率の向上を目指しています。また、素麺、醤油の主原料となっており「ゆめちから」は全量醤油の原料として使用されています。



小麦



大豆



寒さが日々厳しさを増す季節 瀬戸内では特産の牡蠣(かき)が最盛期

水産物では室津産の牡蠣が有名です。ぽってりと大きな身で熱を加えても縮まりにくいのが特徴で、生食としてだけでなく、焼き牡蠣も絶品です。また、牡蠣醤油等の加工品も開発されています。



今度は
たつの市の何処を
案内しようかな？

今日は
楽しかったわぁ。
美味しかったし!!



【発行元】たつの市産業部商工観光課
〒679-4192 兵庫県たつの市龍野町富永1005番地1
電話：0791-64-3156 FAX：0791-63-2594
<http://www.city.tatsuno.lg.jp/>