

(対象事業：地域連携強化事業・地域文化資源整備活用事業・ミュージアム支援地域人材育成事業
・国際交流拠点形成事業)

事業名： 地場産業を支えた風土と文化探訪

事業者名：龍野文化伝承会

住所：兵庫県たつの市龍野町上霞城 128-3

TEL：0791-63-0907

FAX：0791-63-0998

HPアドレス：<http://www.city.tatsuno.hyogo.jp/rekishu>

連携事業者名：うすくち龍野醤油資料館、揖保乃糸資料館そう
めんの里、ヒガシマル醤油・兵庫県手延素麺協
同組合・兵庫西農業協同組合・たつの市内すべ
ての小学校

会 場：たつの市立龍野歴史文化資料館及び市内の各施設

事業期間：平成22年6月1日～平成23年3月10日



1. 館の使命と本事業の関係

たつの市の地場産業として江戸時代から続く醤油造りと素麺造りも、現在直接目に触れることが少なくなっている。市の特産物であるうすくち醤油と素麺がなぜ当地方において発展し、全国的な産品となったかを地域の歴史や風土から学ぶため、醤油と素麺製造の工程だけでなく、原材料の小麦、米、塩などの生産から風土や地域性を理解し、郷土の文化や歴史を学ぶことが必要となる。特に製造が工業化し一般に見えにくくなり、地域と産業との結びつきが分かりにくくなっている現代では、貴重な地域学習の機会を提供することは、たつの市民及び揖保川流域の文化財を保存、調査、研究することとともに、地域と連携して地域の伝統文化を守り、発展させる事業を行うことを使命とする龍野歴史文化資料館の目的にも適うことである。

2. 企画内容

①事業目的

子供達だけでなく多くの市民に、たつの市の醤油造りと素麺造りの歴史や、それに関連する行事や文化を共に考え学んでもらうことを目的に、その原材料である小麦、塩、米についての体験講座を各種関連団体や博物館施設と連携しながら実施。

②事業概要

素麺、醤油の歴史を学ぶために、小学生を対象とした講座と多くの市民が参加出来る講座を並行して開催。

当地方で素麺や醤油の地場産が生み出された要因を探るため、郷土の文化や歴史を学ぶ体験主体の事業を実施。

- ・小学生を対象に、年間を通して11回の講座を開設。
「ふるさとの歴史と文化体験教室」
- ・市内全小学3年生を対象に、昔の生産、生活道具と素麺造りの体験学習会を開催。
「昔の道具とそうめん造り体験会」
- ・一般市民を対象に、醤油、素麺とその原料である小麦等を知る学習会やイベントを開催。
「醤油造り見学会、そうめんの里見学会、麦踏みフェスティバル、流し雛を作ろう」

3. 事業実績

(1) 事業の主な内容及び日程

ふるさとの歴史と文化体験教室

たつの市の地場産業である醤油と素麺造りを通して、たつのの歴史や文化を11回の講座で体験しながら学ぶ小学生を対象とした教室を開催。うち7回は、保護者や市民の参加や見学を可能とした。

① 開講式・醤油づくりの歴史と現場を学ぶ

7月23日 中央公民館・醤油資料館・末廣醤油

昔ながらの醤油造りと歴史を資料館で見学、伝統工法を残す醤油工場を見学。

② 手づくり醤油をつくる

7月30日 ヒガシマル醤油第一工場

現代の機械化された醤油造りを見学し、自ら醤油を搾り、ラベルを自作、マイ醤油瓶を作成。

③ しょう油・そうめんを使う塩を訪ねて

8月6日 赤穂市立海洋科学館・歴史博物館

当地方の醤油・素麺造りに欠くことのできない赤穂の塩の歴史を学び、塩作りを体験。

④ しょう油とそうめんのコラボ

8月28日 たつの市はつらつセンター

素麺をおいしく食べる方法を学び、素麺を使った創作料理にチャレンジ。

⑤ そうめんの歴史を学ぶ

10月23日 揖保乃糸資料館そうめんの里 揖保乃糸資料館そうめんの里
を見学し、そうめんの歴史や揖保乃糸の特色を学ぶ。

⑥ 大豆からとうふを作ろう

11月6日 たつの市はつらつセンター 石臼で大豆を挽き豆腐を作り、
かまどでお米を炊いて、食べるための過程を知る。

⑦ そうめんの製造を知る

12月4日 市内の製麺所・素麺組合倉庫 実際に素麺が造られている
製麺所を見学し、組合倉庫で出荷されるまでの管理を知る。

⑧ そうめんづくりを体験

1月22日 龍野歴史文化資料館
素麺造りののびし、さばき作業を体験し、実際に素麺を作る。

⑨ むかしの生産道具と生活

1月22日 龍野歴史文化資料館
米等の生産道具や生活道具、灯りの道具などを、実際に動かして体験。

⑩ 麦ふみを楽しむ

2月6日 大住寺構造改善センター
小麦についての学習、麦踏み体験イベントを行い、かまどで炊いたご飯や地場産品を試食。

⑪ 流し雛をつくってかざる・修了式

2月13日 かるちゃー一む 地域の伝統行事である「龍野ひな流し」で揖保川に流す「流し雛」を作成



② 醤油造り体験



③ 塩作り体験（塩田作業体験）



⑥ かまどご飯体験

昔の道具とそうめん造り体験会

1月18日～26日 龍野歴史文化資料館

市内全小学3年生を対象に、日項目にしない地場産業「そうめん造り」の体験と、資料館が所蔵する昔の農具、生活道具に
直に触れたり、暗闇からローソク、ランプ、電気へと灯りの歴史を実体験してもらう事業、龍野ひな流しで流す流し雛を作成

するワークショップを実施。公募した地域の高齢者が指導助手として指導。希望校は、体験会の行帰りにヒガシマル醤油工場や醤油資料館も見学し、醤油についても学習。道具は、期間中、資料館前庭に展示し、一般来館者や市民にも公開した。



昔の道具体験



そうめん作り体験

一般市民を対象とした見学会、イベント

地域の特産品や食文化に親しんでもらうため、ふるさとの歴史と文化体験教室の講座のうち、一般市民の参加や多くの受入が可能なものについては、対象者を拡大し、体験教室と平行して、見学会やイベントを実施した。

① 醤油造り見学会

7月30日 ヒガシマル醤油第一工場

ヒガシマル醤油工場の見学会を実施

② そうめんの里見学会

10月23日 揖保乃糸資料館そうめんの里

手延素麺の歴史と製造工程を知ってもらうため、ガイドが館内を案内

③ 麦踏みフェスティバル

2月 6日 大住寺構内改善センター

醤油・素麺の原料である地元産の小麦に対する知識を深めてもらうため、麦踏み大会やクイズ等

田んぼで楽しむイベントを開催。かまどで炊いたご飯や地場産品の試食も提供

④ 流し雛を作ろう

2月13日 かるちゃー一む 伝統行事の流し雛を作成。藁から棧表作りも体験



麦踏みフェスティバル

(2) 参加者の数

参加者人数 延べ 1,500人

内 訳：	ふるさとの歴史と文化体験教室	受講生	延べ325人	保護者	40人
	昔の道具とそうめん作り体験会	児童	787人	引率者	64人
	醤油造り見学会	一般参加者	38人		
	そうめんの里見学会	一般参加者	26人		
	麦踏みフェスティバル	一般参加者	200人		
	流し雛を作ろう	一般参加者	20人		

(3) 事業により作成した印刷物等

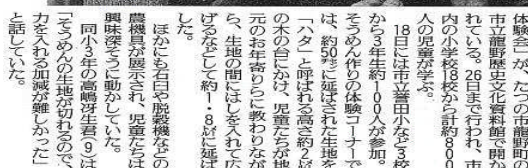
ふるさとの歴史と文化体験教室 参加スタンプ帳	100部	昔の道具 ワークシート	2,000部
そうめんが出来るまで ワークシート	1,000部		

(4) 実施事業に関する新聞記事等

○新聞記事

神戸新聞 1月19日 西播版 「800人がそうめんづくり」

毎日新聞 1月21日 播磨・姫路版 「そ〜めん作りを体験」



たつの市内の児童学ぶ

○テレビ、関連誌等

NHK	1月19日	ニュースKOBEBE発 「昔の暮らしを学ぶ教室 小学生が昔の生活道具体験」
毎日放送	1月23日	ひるおび! 「小学生がそうめん造り体験〜兵庫・たつの市」
毎日放送	1月24日	みのもんたの朝ズバッ! 「小学生がそうめん造り体験〜兵庫・たつの市」
NHK	2月9日	ぐるっと関西おひるまえ 「昔の暮らしを学ぶ教室 小学生が昔の生活道具体験」

ラジオ関西	2月7日	Sanae, s Café 「龍野『麦踏みフェスティバル』へ行ってきました。」
α-STATION	2月14日	SUNNYSIDE BALCONY 「第3回麦踏みフェスティバル取材レポート」

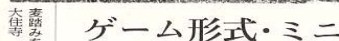
日刊食品通信	2月8日	「 <u>麦踏み</u> フェスティバル開く」
醸界タイムス	2月11日	「 <u>麦</u> と土と <u>触れ合う</u> 子供 <u>麦踏み</u> フェスティバル開催」
食糧醸界新聞	2月10日	「 <u>丁寧</u> に <u>一歩ずつ</u> <u>踏みしめる</u> 播州 <u>備前</u> で子供たちが <u>麦踏み</u> 体験」
日本食糧新聞	2月14日	「兵庫県たつの市の地元事業所団体集、 <u>麦踏み</u> フェスティバル開催」

※他に開催告知等の掲載あり

人員や予算の面から館単独ではできなかった事業を、活動基盤整備支援事業の採択を受けたことにより、関連する生産団体、企業や地域の住民を巻き込んで実施することができ、この結果、館の目的である「地域の団体や住民と連携して地域の特性と伝統文化を守り発展させる事業」を行うことができた。講座によっては、受講生以外も参加が可能なものも設け、多くの市民の参加を得て、市民に地域学習をする機会を提供することができた。

体験重視の講座を実施することで、いずれの講座も体験を通じて学ぶことにより、より一層、理解を深めてもらった。日常では体験できないことも多く、児童にとっては新鮮であり、好奇心一杯で取り組むことができたとの声もあり、昔の道具、生産道具体験の講座では、実際に素麺造りに携わったり生産道具を使っていた地域の高齢者を指導助手として迎え、異世代交流の機会を提供、地域の高齢者から直接教えてもらうことは、昔の人々の生活や人々の考えなどについて聞くことができ、実感として結びついたとの感想が寄せられた。学校からは、社会の授業、総合的な授業にとっても役立ち、本体験をしたことで子供達が社会の学習に意欲的に取り組むようになったとの声もあった。

また、指導助手として協力してくださる地域の高齢者の方が年々減っている現状で、新規の協力者を開拓し、さらに多くの市民が参加できるように工夫して、いかにして続けていくかが課題であり、受講生に対してもこの学習を一過性にせず、これを機会にさらなる学習活動につなげてもらえるように仕向けることも責務である。



麦踏み学ぶ郷土の食

[illegible]

ゲーム形式・ミニ講話も

[illegible]

朝日新聞 2月7日 播磨版