

# Smile

ひめしんスマイル 暮らしと地域の情報誌

TAKE  
FREE

ご自由にお持ち  
帰り下さい

vol.  
61

2021 秋・冬

播磨の名産品 P.1  
vol.10 そろばん

特集 P.2-4  
発酵のチカラ

お店情報 P.5-13  
カタリモ  
大樹  
みなとのてんらんかい  
RICO IBERICO KOBE  
珊瑚椀  
すし官太  
麵匠 柳  
特選肉 徳侍郎  
割烹 助六

企業紹介 P.14-16  
常盤堂製菓 株式会社  
社会福祉法人 よい子の広場福祉会  
株式会社 アコオ機工

住まい情報 P.17-18  
株式会社 MIZUSE  
株式会社 ハピネス不動産

健康情報 P.19  
大室整形デイケアセンター

ニュースクリック P.20

冠婚葬祭情報 P.21  
クレリ野里ホール

プレゼント P.22



特集

おいしくていいことづくめ!

## 発酵のチカラ

発酵食品レシピ付き!

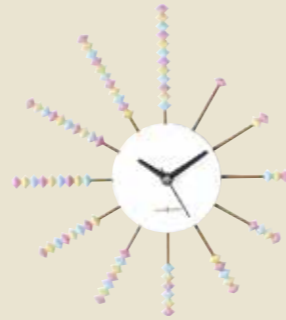


Present   
プレゼントあります!  
マークが付いているページは  
プレゼントがあります。  
詳しくはp.22をご覧ください!

# 播磨の名産品

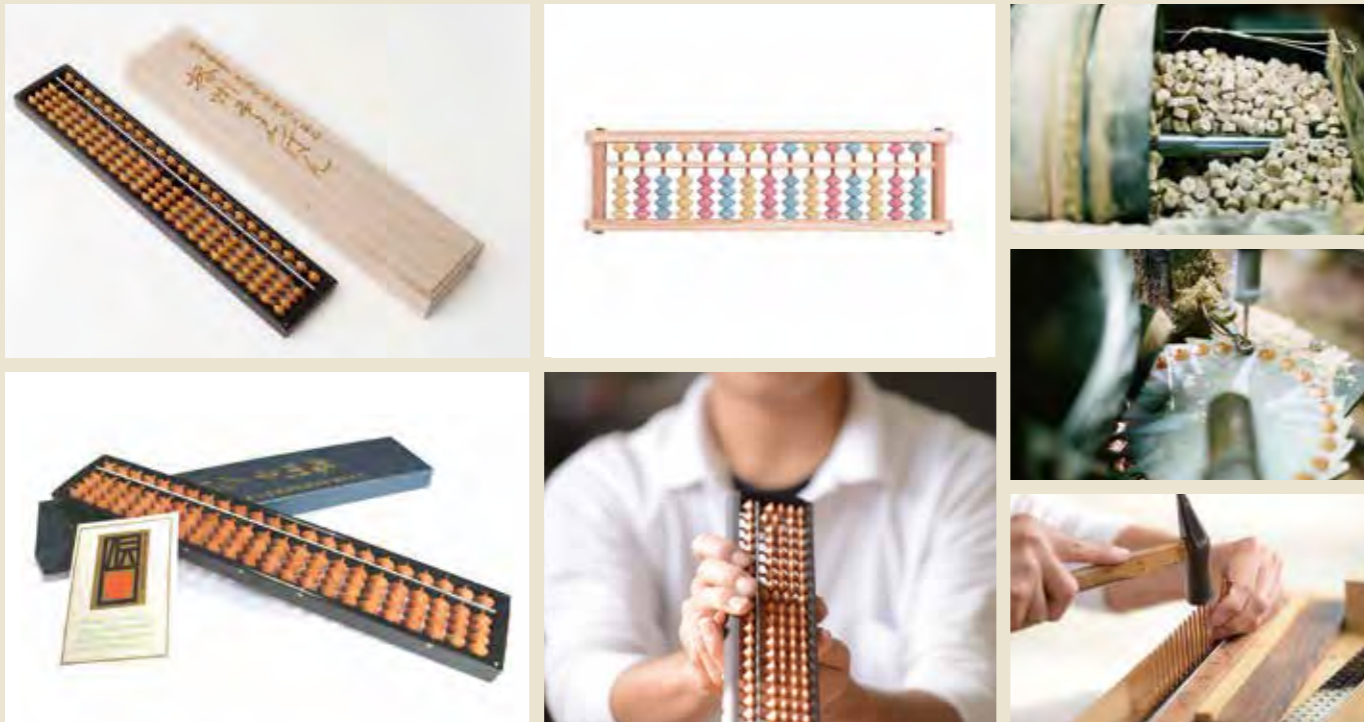
vol.10

播磨地域の歴史と文化によって生み出され、  
風土色が色濃く反映された数々の逸品。  
受け継がれてきた伝統の技と魅力を  
一つずつ探っていきます。



小野市

## 播州そろばん



写真提供：播州算盤工芸協同組合

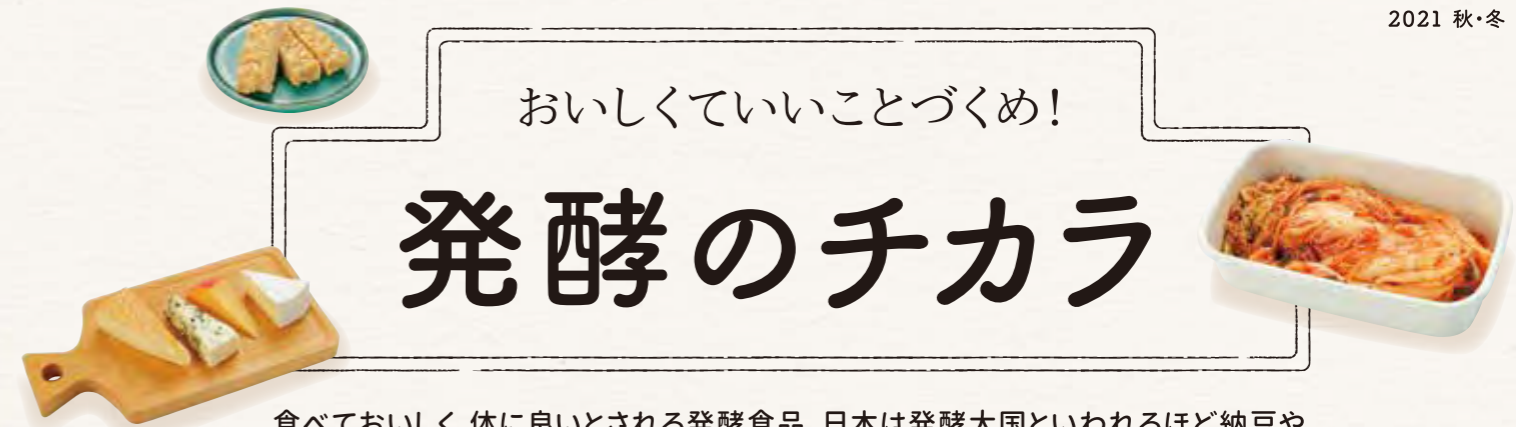
小野市は「播州そろばん」として全国的に有名なそろばんの産地です。そろばんは室町時代後期に中国から長崎を経由して滋賀県・大津に伝わりました。

播州そろばんの起源は安土桃山時代、豊臣秀吉の三木城攻略時に三木の住民が戦火を逃れた先の大津でそろばんの技法を習得。帰郷後、農閑期に製造を始めたのがきっかけで広まったと言われています。

1960年には年間360万丁ものそろばんが生産され、最盛期を迎えます。繊細な伝統技術で組み立てられるそろばんの使いやすさ、珠はじきの良さに加え、磨き上げられた美しさから1976年には国の伝統的工芸品に指定されました。電卓の出現によって計算機としての需要は減少しましたが、近年は欧米やアジア諸国でもそろばんが取り入れられ、「世界最良の算数教具」として人気を集めています。

おいしくていいことづくめ!

## 発酵のチカラ



食べておいしく、体に良いとされる発酵食品。日本は発酵大国といわれるほど納豆や味噌、麴といった発酵食品が古くから根付いています。今回は発酵のしくみや発酵食品にまつわる基礎知識、自宅で挑戦できる発酵食レシピを紹介します。

### 発酵のしくみ

発酵とは、大豆や米、麦、魚や肉などの原料に含まれるタンパク質やデンプン質などの栄養素を微生物が分解すること。うまみ成分であるアミノ酸やアルコール、乳酸などが生成されておいしくなったり、栄養価が高められたりしたものを発酵食品と呼びます。

### 発酵と腐敗

「微生物が作用する」という点で発酵と腐敗は同じ。違いは人体に有益かどうかという点で、厳密な決まりはありません。食品が腐敗すると硫化水素やアンモニアなどが生成され、病原性の微生物が増殖して腹痛や下痢などを引き起こし人体に害を及ぼします。一方、発酵した食品はおいしく人体に良い作用を多くもたらします。

### 発酵の効果

#### ■ 食品の旨味を引き出す

発酵食品にある「うまみ」。これは微生物が食材に含まれるデンプン質やタンパク質を分解し、うまみ成分のアミノ酸や糖分を生成することで引き出されます。

#### ■ 食品の保存性を高める

そのままでは腐ってしまう食品も発酵することで長く保存できます。発酵に関わる微生物が腐敗の原因になる雑菌の繁殖を防いで保存性を高めてくれます。

#### ■ 体内での消化をスムーズにする

発酵食品は微生物の働きによって原料成分の栄養素が分解されています。そのため、消化しやすく、栄養をスムーズに吸収して体内に巡らせることができます。

#### ■ 腸内環境を整える

乳酸菌やビフィズス菌が善玉菌を増やし、腸内環境を整えます。微生物や酵素の力で食材の栄養素が分解され、消化と吸収をサポートしてくれます。

### 〈 3つの微生物 〉

発酵には主に3種類の微生物が関わっています。

● 日本酒  
(麴菌、清酒酵母)

● チーズ  
(乳酸菌、青カビ、  
白カビ)

#### カビ

● 甘酒(麴菌)  
● 塩麴(麴菌)  
● 鰹節(カツオブシ菌)

● ワイン(ワイン酵母)  
● パン(イースト菌、果物・  
穀物由来の天然酵母)  
● ビール(ビール酵母、  
麦芽中の酵素)

● 納豆(納豆菌)  
● ヨーグルト(乳酸菌)  
● 酢(酢酸菌)

#### 酵母

#### 細菌

● 味噌、醤油(麴菌、酵母、乳酸菌)

● ぬか漬け、キムチ(乳酸菌、酵母)

## 種類別 発酵食品一覧

日本をはじめ、世界各国で様々な素材と技法で発酵食品が作られています。ここでは身近にある発酵食品を材料別に紹介します。

<b>豆類</b>	醤油、味噌、納豆、豆板醤	<b>穀類</b>	甘酒、米酢、黒酢、日本酒、みりん
<b>魚介類</b>	鰹節、塩辛、くさや、魚醤、アンチョビ	<b>野菜</b>	ぬか漬け、キムチ、ピクルス
<b>肉類</b>	生ハム、サラミ	<b>お茶</b>	紅茶、烏龍茶
<b>乳製品</b>	チーズ、ヨーグルト、発酵バター	<b>その他</b>	チョコレート、コーヒー豆

## 〈日本は発酵大国〉

日本の発酵食品の最も古い記録は奈良時代の瓜の塩漬けとされていますが、味噌や醤油の起源となった「醬」や塩漬けにした魚を発酵させた「なれずし」などは縄文時代～弥生時代には作られていたようです。日本各地では古くから気候や風土の影響を受けながら発酵食品が存在していたと考えられています。



## 発酵食品の効果的な食べ方

### ■ 継続して食べる

一度にたくさん食べるのではなく、食材や調味料など毎日の食事に上手に取り入れる工夫を。即効性がある訳ではないので、まず2週間程度続けてみましょう。

### ■ 組み合わせで相乗効果も

組み合わせることで様々な菌を取り込むことができます。例えば納豆とキムチ、ヨーグルトと甘酒、チーズと味噌などがおすすめです。

### ■ 食物繊維と一緒に食べる

食物繊維は善玉菌のエサになるので一緒に摂取すると効果が高まります。麺には糖質が多く含まれますが、食物繊維と一緒に摂ることで血糖値の急上昇を抑えられます。

## 発酵食品作りにチャレンジ!



季節野菜のぬか漬け

発酵あんこ

豆板醤

### 後引くやさしい甘さ

## 発酵あんこ

- 【材 料】(作りやすい分量)
- ・小豆 200g
  - ・水 700cc
  - ・米麹 200g
  - ・塩 小さじ1/2

### 【作り方】

- 1.小豆を水洗いし、3倍くらいの水(分量外)を加える。
- 2.沸騰したら中火にし、5分茹でてあくを抜き小豆をザルに上げる。
- 3.あく抜きした小豆を炊飯器に入れ、水700ccを加えて玄米モードで炊く。炊き上がったら柔らかくなっているか確認し、硬ければもう一度炊飯する。
- 4.小豆を軽くつぶし、60℃くらいまで冷ましたら米麹と塩を加えて全体に混ぜる。
- 5.炊飯器を保温モードに設定し、蓋は開けたままでふきんをかけて60℃前後で約8時間置く。途中、1～2時間おきに混ぜる。



**Point!** ヨーグルトメーカーを使うと温度管理が不要で簡単にできます。

### サラダみたいに食べられる

## 季節野菜のぬか漬け

- 【材 料】(作りやすい分量)
- ・米ぬか 1kg
  - ・水 5カップ
  - ・塩 100g
  - ・昆布 10cm角1枚(細切りにする)
  - ・唐辛子 1本(種を取って刻む)

※容器は3～3.5ℓのものを使用。雑菌の繁殖が少ないホウロウがおすすめ。

### 【作り方】

- 1.容器に水、塩、昆布、唐辛子を入れて混ぜる。
- 2.米ぬかを加えてよく混ぜ、一晩寝かせる。
- 3.翌日から発酵を促すための捨て漬けをする。野菜は何でも良い。キャベツ1枚程度など少なめに。1日1回かき混ぜ、7～10日して良い香りがすればぬか床の完成。
- 4.本漬けを始めてからも、1日1回は漬けたものを取り出し、天地を返すように混ぜ、表面を平らにしてから次のものを漬ける。



**Point!** 野菜の漬け時間は一晩が目安。漬け過ぎると塩辛くなるので、最初は短めに始め、味を見ながら調整を。

**Point!** 1カ月寝かすと食べられます。長く熟成することで旨味が出ます。



監修・レシピ  
松下 美幸 さん(栄養士・発酵インストラクター)

発酵の力で人や町を元気にしたいという思いからたつの市で2017年、「発酵Lab Coo(ラボクー)」を立ち上げる。「サラダのようなぬか漬教室」、「一生ものだし講座」をはじめ、味噌や醤油・キムチの仕込みなど様々なレッスンを開催中。

■ 問い合わせ/発酵Lab Coo(ラボクー)たつの市龍野町下川原24 TEL:090-9982-5917 E-mail: coo@labcoo.jp facebook: fb.me/fcoolab/

お店情報  
shop

## 自家製酵母を使った やさしい味わいのパン



リンゴのコンポートやジャム、クリームを使ったパンも人気



湯種製法で作られるもちもち食パン

鮮度の高い無農薬野菜がふんだんに使われています

旬のフルーツを使って丁寧に作られたジャムやシロップ

城下町の風情が残るたつの市龍野町の一角に佇むパンと焼き菓子の店。やわらかい光が差し込む店内にはパンが焼ける香ばしい匂いが漂います。「地元の人が気軽に立ち寄れるような明るい雰囲気の店を作りたい」との想いで築150年の古民家を自分たちの手でリフォームし、3年前にオープンしました。

同店で焼き上げるパンやお菓子は安心して口にできる材料にこだわり、地元で広く愛されています。パンに使われているのはリンゴで作った自家製酵母。生地はもちもちとした食感で、口に入るとフルーティーな香りがふんわりと立ちます。「リンゴの酵母は発酵力が強く、食べやすいすっきりとした味わいです。試行錯誤を繰り返してこの生地が誕生しました」と前田さん。店の看板や袋に描かれているリンゴはこの酵母に由来しているのだそう。

パンをはじめ、キッシュやタルトなどの焼き菓子に使う小麦、

野菜や果物は地元たつの市で栽培されたものを厳選。やさしい味わいの生地が野菜の滋味を引き立てます。パンは約40種類、焼き菓子は約15種類が並び、野菜や果物との組み合わせも豊富。その他、目にも美しい果実のジャムやシロップなども同店の手作り。絞りたてのリンゴジュースなどドリンクもテイクアウトできます。「これからの季節はカボチャやサツマイモ、ニンジンなどの根菜類の甘みが増しておいしくなるので、ぜひ味わってみてください」とお二人。作り手のやさしさが詰まったパンやスイーツに出合える素敵な一軒です。

体にやさしく  
おいしいパンを  
作っています!

みやけ かなえ  
(左) 三宅 加苗 さん  
まえだ れお  
(右) 前田 怜壮 さん



### カタリモ

〒679-4165 たつの市龍野町本町73  
TEL (0791) 78-9212  
営業時間/10:00~16:00  
定休日/水・木・金曜、年末年始  
<https://catarimo.com/>

プレゼント  
あります!  
詳しくはP22



ガラス張りで見やすく入りやすい店内

担当：龍野支店

お店情報  
shop

## 洋食一筋50年の シェフが作る一押しカレー



姫路市飾磨区にある「大樹」は老舗洋食店。大阪の北新地や神戸の洋食店で修業を積んだ大下正樹さんが40年前にオープンさせました。修業時代に学んだ秘伝のレシピをまとめたノートは今でも大切にっており、その味を忠実に守り続けています。看板メニューはステーキとセイロンカレー。中でもカレーは絶大な人気を誇り、他にはない味に魅せられて三世代にわたって通う人もいます。手間暇かけて作られるカレーは二日間かけて煮込んだブイヨンがベース。タマネギやリンゴなどを餡色になるまで8時間炒めたルーと独自にブレンドした30種類のスパイス、10種類の野菜が味の決め手といいます。「時間をかけて素材の旨みをじっくり引き出しています。小麦粉や水は使っていないので、あっさりとしながらもスパイシーで後を引く味に仕上げているんですよ」と大下さん。カレーに添えられる福神漬けやらっきょうなどの薬味をはじめ、サラダのドレッシングなどもすべて手作

り。もう一つの看板メニューであるステーキには脂身が少なく赤身が柔らかいヒレ肉を使い、ポン酢と大根おろしでさっぱりと食べられます。他にもハンバーグやタンシチュー、グラタンなどもあり、セットメニューにはライス・パンの代わりにハーフカレーも選べる満足度の高い内容です。

カレーはもちろん、ハンバーグやロールキャベツ、副菜やデザートまでテイクアウトやオンライン通販で購入できるので、家にいながらお店の味を心ゆくまで楽しめます。

40年間  
変わらぬ味を  
ご賞味ください!



オーナー おおした まさき  
大下 正樹 さん



「エビカレー」はサラダと選べるデザートが付いて1,650円  
ごはんは1回までおかわり可能



洋食店の本格的なハンバーグやロールキャベツもぜひ



※価格は税込



### 大樹

〒672-8074 姫路市飾磨区加茂293-3  
TEL (079) 234-9091  
営業時間/ (昼) 11:00~14:00  
(夜) 17:00~21:00 ※時短期間中は20時まで  
定休日/元旦のみ  
<https://curry-daiju.shop/>



静かな佇まいで老舗の風格がある外観

担当：飾磨支店

お店情報  
shop

## 英国田舎町の雰囲気味わえる リバティウエアとティールーム



みなとのてらんかい 姫路広畑店



優雅な時間を楽しめる「アフタヌーンティーセット」一人前2,200円 ※価格は税別

2階にはファブリックを中心に英国直輸入の雑貨が並ぶ



ここでしか手に入らないオリジナルのリバティプリントも

Market London テイクアウト専門店



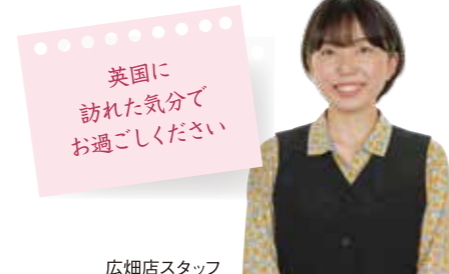
ロンドンタクシーが目印

「心地よさこそ、最高の贅沢である」をコンセプトに掲げ、日々の暮らしに彩りを添えるアイテムを提案している「みなとのてらんかい」。ブリティッシュテイストのオリジナルウエアやファブリック小物などを中心に、姫路市を拠点に全国の百貨店で展開しています。中でも人気を集めるのは最高級コットンの上質な肌触りと精密な柄で世界中から愛される英国のリバティ生地。同店ではオリジナルの生地をはじめ、手描きのパターンにこだわり国内縫製で丁寧に仕立てたリバティウエアを数多く扱っています。

2年前にオープンした姫路市広畑区のコンセプトショップにはゆったりくつろげるティールームが併設され、連日賑わいを見せています。アプローチのイングリッシュガーデンに一步足を踏み入れると英国の田舎町に迷い込んだような感覚に。1階のティールームには店主が現地で買い集めた雑貨やアンティー

ク家具が並び、静かな時間が流れています。ここで味わえるのはイギリス仕込みの本格的なスコーンやカンリーケーキに美味しい紅茶。焼き菓子やサンドイッチ、スコーンが一度に楽しめる「アフタヌーンティーセット」もおすすです。

9月にはテイクアウト専門店「Market London」がオープン。ティールームで人気のスコーンや焼き菓子をはじめ、有機野菜をふんだんに使ったランチボックスなどが販売されています。情緒あふれるティールームや専門店へ足を運んで、英国の雰囲気に浸ってみませんか。



英国に訪れた気分でお過ごしください

広畑店スタッフ

### みなとのてらんかい

●姫路広畑店：〒671-1151 姫路市広畑区早瀬町3-21  
TEL (079) 238-2772  
営業時間 / 11:00~17:00  
定休日 / 水曜

●Market London：姫路市広畑区早瀬町1-9-2  
TEL (079) 238-2789  
営業時間 / 10:00~17:00  
定休日 / 木曜

プレゼント  
あります！  
詳しくはP22



イギリス国旗がなびく淡いイエローの外観

担当：大津支店

お店情報  
shop

## ここでしか味わえない 究極のイベリコ豚



阪急電鉄神戸三宮駅から徒歩約3分、ビルの2階にある「RICO IBERICO KOBE」はイベリコ豚と神戸牛が手頃な価格で味わえる隠れ家のようなお店。

同店で提供しているのはスペイン政府が認証するイベリコ豚の中でもドングリを食べて育った最高級のイベリコ豚「ベジョータ」の豚肉。同店の一押しは「はりはり鍋コース」。「上質な肉はシンプルに食べた方が美味しいので、どう調理するかを試行錯誤した末、肉の脂や甘みが引き立つよう計算した和風出汁で食べるはりはり鍋を考案しました」と店主の津山訓一さん。豚肉をしゃぶしゃぶのようにさっと出汁にくぐらせて口に入れると、たちまち溶けて旨味が広がります。一般的なイベリコ豚の肉は約36~37度で脂が溶けるのに対し、ベジョータの肉は約20度という低温で溶けるそう。臭みもなく、上質な脂であっさり食べられるぜいたくな味わい。肉と野菜の旨味を含んだ出汁は雑炊やラーメン

で、最後まで余すところなくイベリコ豚の美味しさを堪能できるお得なコースです。

他にも珍しいのが炙り寿司。口に入れた途端にとろける驚きの味わいで、追加注文をする人も多いそう。また、一般的な3年熟成のものに比べて濃厚でコクのある4年熟成の希少な生ハムもあり、ここにしかない様々なメニューが味わえます。

リーズナブルに楽しめるランチもある他、はりはり鍋、焼肉セットなどはお取り寄せもできるので、ぜひお試しを。

最高品質の  
イベリコ豚を  
ご賞味ください



(左) 津山 靖子さん

(右) 店主 津山 訓一さん

単品でも人気の炙り寿司



※価格は税込



上質な脂でコラーゲンもたっぷり



「イベリコ豚のはりはり鍋コース（一人前）」4,400円  
ローストポークサラダ、炙り寿司、お鍋のイベリコ豚尽くし

### RICO IBERICO KOBE イベリコ豚と神戸牛のお店

〒650-0012 神戸市中央区北長狭通1丁目3-10  
燕京ビル 2F TEL (078) 334-2525  
営業時間 / (昼) 11:30~14:00 (夜) 18:00~22:00  
定休日 / 水曜  
<http://ricoiberico.com/>

プレゼント  
あります！  
詳しくはP22



ビル2階のワンフロアが同店

担当：春日野支店

お店情報  
shop

## たっぷり野菜を味わえる オーガニックカフェ



取材日の過替わりランチは「ガンボ ～有機野菜たっぷりのオクラとチキンのとろとろスープ～」 1,430円。スパイシーでボリュームたっぷり

大麦のみで作った麺などグルテンフリーの麺類も楽しめる



カウンター席やテーブル席、座敷もありゆったりくつろげる店内



「無投薬三元豚のロースとんかつ弁当」1,296円



※価格は税込

2年前にオープンしたオーガニックカフェレストラン。同店では姫路近郊で有機農法や無農薬栽培を行っている農家から仕入れた新鮮野菜や米を使ったメニューを提供しています。小麦粉はほぼ不使用で粉類は自然栽培の大麦粉や米粉などを使い、スイーツもグルテンフリー。揚げ油も有機のものを用いるなど素材から調味料にいたるまで無添加・有機にこだわっています。オーナーの貝塚暎子さんは自身のアレルギー体質をきっかけに摂取する食べ物を意識するようになったと言います。

過替わりランチは2種類。メインをはじめ数種類の小鉢など野菜がふんだんに使われ、しっかりとした味付けでボリューム満点。「オーガニックと聞くと薄味で物足りないといったイメージを抱く人も多いかもしれませんが、当店ではオーガニック食材で美味しい料理をおなかいっぱい食べていただきたいんです」と貝塚さん。「来てくださった方を驚かせたい」という想いで作られる料

理はどれもサービス精神にあふれています。

土日祝限定でモーニングがあり、1個100円の有機卵を使った卵かけごはんやピュアオイル「グラスフェッドギー」を塗った有機パンといった豊富なラインアップ。飲むチーズケーキや有機コーヒーに紅茶、有機果物のジュースなどカフェメニューも充実しています。前日までの注文でテイクアウトも可。過替わり弁当やスープにチキンドリアの弁当、惣菜セットなどもあり、おいしいオーガニックメニューが自宅でも気軽に楽しめます。

体が喜ぶ  
メニューを  
ご用意しています！



オーナー 貝塚 暎子 さん

### Organic Cafe Restaurant 珊瑚椀

〒671-0232 姫路市御国野町御着319-4  
TEL (079) 255-7622  
営業時間／(火～金) 11:30～23:00  
(土) 9:00～23:00  
(日祝) 9:00～17:00  
定休日／月(祝日の場合は翌火曜日休み)  
[https://www.instagram.com/sangohachi\\_a/?hl=ja](https://www.instagram.com/sangohachi_a/?hl=ja)

プレゼント  
あります！  
詳しくはP22



JR御着駅を出て北側すぐの場所

担当：白浜支店

お店情報  
shop

## 新鮮な寿司が 気軽に味わえる人気店



今から42年前、姫路市内で初めての回転寿司店として創業した「すし官太」。砥堀の本店をはじめ、現在では神戸市や加西市、丹波市など広範囲におよぶ全9店舗までに拡大しました。

同店では「本当においしい食材を良心的な価格で一人でも多くの方に食べてもらいたい」という想いで、鮮度の高いネタの寿司を一皿100円から提供しています。ネタに使用する魚選びは専任の目利きスタッフにより、毎朝市場で播磨灘の地魚や全国の漁港から集まる季節の鮮魚を仕入れます。毎週金曜には丸ごと一匹仕入れた本マグロをさばいて各店舗へ。大トロや炙ったほほ肉、マグロ三昧など、マグロ好きにはたまらないメニューが満載。他にも近畿大学水産研究所で養殖された、臭みが少なく食べやすいブリや高級魚として有名なクエなども季節限定で食べられます。新鮮なネタをよりおいしく食べてもらえるよう、醤油やタレにもこだわり、サイドメニューの鯛のあら炊きやデザートにいたる

まで80種類以上あるすべてのメニューが手作り。

いずれの店舗もファミリー席が多めに設けられ、家族そろって気兼ねなく食事ができるのもうれしい配慮です。テイクアウトではにぎり寿司をはじめ、数種類の魚介類がたっぷりのった海鮮弁当やウナギや煮アナゴの上に薄焼き卵がのった「玉子布団」重もあり家でも楽しめるラインアップ。おいしい寿司が食べたくなったら、ぜひ近くのすし官太へ足を運んでみてください。

厳選された  
ネタの寿司を  
味わってください！



株式会社カネミツ食品  
代表取締役 清水 明さん



幅広い年代が楽しめるバラエティ豊かなメニュー



鮮やかな手つきでさばかれる本マグロ。毎週金曜日に仕入れられ、各店舗で味わえます



水槽で泳ぐ活きの良い魚をその場で調理することも

### 回転寿司 すし官太

営業時間／11:00～22:00 (L.O.21:45)  
定休日／無休、※元日のみ休み  
<http://www.sushi-kanta.com/>  
●砥堀店：〒670-0802 姫路市砥堀297-4  
TEL (079) 264-5188  
●市川橋店：〒670-0825 姫路市市川橋通1-7  
TEL (079) 288-8733  
●龍野店：〒679-4129 たつの市龍野町堂本371-3  
TEL (0791) 62-4505

●加古川店：〒675-0057 加古川市東神吉町神吉733-1  
TEL (079) 433-1218  
●玉津店：〒651-2252 神戸市西区平野町福中206-2  
TEL (078) 961-0068  
●三木店：〒673-0404 三木市大村114-1  
TEL (0794) 82-1228  
●氷上店：〒669-3467 丹波市氷上町本郷489-3  
TEL (0795) 82-1368  
●加西店：〒675-2303 加西市北条町横尾393-1  
TEL (0790) 42-1189  
●滝野社店：〒679-0205 加東市北野371  
TEL (0795) 46-3688

プレゼント  
あります！  
詳しくはP22



2年前にオープンした滝野社店

担当：白国支店

お店情報  
shop

## 食べ応えある太麺で 迫力満点の濃厚ラーメン



ボリューム満点の「豚麺」1,000円



豚の背脂やチャーシューの肉カスが入った「肉カス油」に  
麺をつける食べ方は店長のおすすめ



極太の平麺は濃厚スープとの相性抜群

※価格は税込

麺を覆い尽くすほどに盛られた分厚いチャーシューとたっぷりの野菜。濃厚な豚骨ベースのスープに極太の平打ち麺がよく絡みます。「麺匠 柳」のラーメンは見た目・味ともにインパクト大。

店長の柳勇希さんは「食べた人を感動させるようなラーメンを作りたい」と東京の有名ラーメン店で修業を積み、昨年4月に加西市で念願の店をオープンさせました。柳さんの自慢は質の良い豚骨を使って丁寧に取ったスープ。醤油タレでコクと旨味のある味に仕上げます。濃厚スープに合わせるのは専用の製麺機で作る自家製麺。負荷をかけて打つ麺は平たく弾力があり、噛むほどに旨味が出て最後までしっかりとしたコシが味わえます。麺の量は並で300g、大で450gと一般的な量よりもかなり多め。初めて来店する場合、まずは並からお試しを。少しでも食べたいという人向けにミニ麺もあります。麺や

野菜の量は減らすこともできるので、店長と相談しながらオーダーするのがおすすめです。たくさん食べたい!という方はプラス100円で大盛りのできるの、挑戦してみたいかでしょう。トッピングには自家製チャーシュー、うずら卵、生卵、肉カス油が選べます。「旨味の詰まった肉カス油に生卵を溶いて、すき焼きみたいに麺や野菜をつけて食べると違う味わいが二度楽しめますよ!」と柳さん。関西には少ないという濃い味わいのラーメン。一度食べるとその味に惹かれ、何度も足を運ぶ人もいます。

当店のラーメンは  
満足度  
MAXです!



やなぎ ゆうき  
店長 柳 勇希さん

### ■ 麺匠 柳

〒675-2303 加西市北条町古坂2丁目1  
営業時間/ (昼) 11:00~14:00  
(夜) 19:00~21:00  
定休日/火曜  
[https://www.instagram.com/mensho\\_yanagi/](https://www.instagram.com/mensho_yanagi/)



遠くからでも目立つ黄色い看板が目印

担当: 加西支店

お店情報  
shop

## 選び抜いた国産牛を 存分に堪能できる焼肉店



姫路市内はもとより、県外や市外からの来客でにぎわう人気の焼肉店。約10年前にオープンし、東今宿にあった店舗から4年前に現在の場所へ移転しました。

ゆったりとした店内には全78席が設けられ、テーブル席は個室のように仕切られているので周りを気にせず食事を楽しめます。ここで味わえるのは店主が毎朝仕入れる鮮度の良い上質な国産の黒毛和牛や但馬牛。中でも一番人気は「姫路城タン」。柔らかな厚切りのタンを姫路城に見立て、タワーのように積み上げた豪快なメニューです。他にも最上級A5ランクの特選黒毛和牛を使った「焼きしゃぶ」は炙る程度にさっと火を通した霜降り肉をポン酢であっさり食べるぜいたくな一品。口に入れると溶けるほど柔らかく、上品な旨味が広がります。またホルモンは甘みが感じられる但馬牛にこだわり、店で丁寧に下処理をするため臭みもなくおいしく食べられると評判です。

※価格は税込



満足度大の「贅沢ランチ」4,180円



「姫路城タン」1人前2,860円(写真は2人前) 2人前からの注文でタワー盛り

ランチタイム限定で味わえる「贅沢ランチ」もおすすめ。厳選された肉の4種盛り合わせに旨味とコラーゲンたっぷりのテールスープやピリ辛スープのスンドゥブ、冷麺などからサイドメニューが選べる満足度の高いお得なセットです。

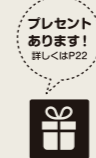
特選ヘレのステーキ重や上ハラミ弁当など肉を味わえるテイクアウトも充実。予算に応じて作ってもらえるバーベキューセットやプリプリのホルモんにコクのある味噌タレの但馬牛ホルモン鍋セットもあるので、自宅でも本格的な味を楽しめます。



ホールスタッフ  
あみ 亜美さん

### ■ 特選肉 徳侍郎

〒670-0973 姫路市亀山2丁目182-2  
TEL (079) 234-0129  
営業時間/月~土 (昼) 11:30~14:30  
(夜) 18:00~22:30  
日祝 17:00~22:30 ※ランチ営業なし  
定休日/木曜、第3水曜  
[https://peraichi.com/landing\\_pages/view/tokujiro29](https://peraichi.com/landing_pages/view/tokujiro29)



落ち着いた雰囲気のと黒の外観が目印

担当: 駅前支店

お店情報  
shop

# 里山にひっそりと佇む 老舗割烹料理店



夜の懐石「竹コース」5,500円 ※季節によって内容は変わります

非日常を味わえる個室からの眺め



旬の海鮮小鍋が付いた「うらら御膳」2,090円

「朴葉焼御膳」2,090円

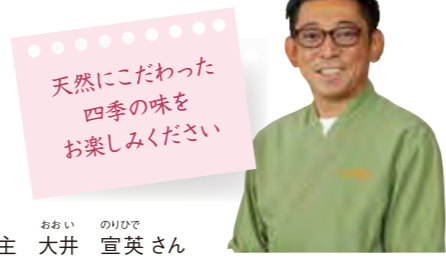
カウンター席には鉄板があり、目の前で調理する様子を楽しめます ※価格は税込

姫路市香寺町、のどかな田園風景の中に店を構える「割烹助六」。半世紀にわたり慶事や法要など、大切な会食を彩る四季折々の日本料理を提供してきました。

趣のある店構えは周囲の里山に溶け込みながらも、存在感を放っています。店内に一步足を踏み入れると優雅な空間が広がり、この場所で過ごすひとときに思わず期待が膨らみます。ゆったりとしたカウンター席から個室、大広間もあり最大100名までが収容可能。様々な用途やシーンに応じて利用できるぜいたくな造りです。

同店で味わえるのは四季の移り変わりが感じられる、目にも美しい懐石料理。料理には前どれの魚、地元野菜や米など、地産地消にこだわった厳選素材が使われています。昼・夜とも懐石は松竹梅の3コースがあり、それぞれに工夫を凝らした繊細な料理が楽しめます。平日の昼には海鮮料理や朴葉焼が味わ

える手頃な定食メニューもあり、ちょっとぜいたくなランチにもぴったり。夜にゆっくり味わうなら鍋料理もおすすです。夏はハモ、冬はてっちりやカニ、天然のぼたん鍋などが登場します。中でもぼたん鍋は店主が猟師から直接仕入れる宍粟市や但馬で獲れる猪肉で、その味を楽しみに毎年訪れる人も多いのだそう。お腹が満たされたら手入れの行き届いた裏庭を散策するのもまた一興。ひっそりと咲く山野草が訪れた人を和ませてくれます。日常をしばし忘れさせる、隠れ家のような一軒で特別な時間を味わってみてください。



店主 大井 宣英 さん

## 割烹 助六

〒679-2153 姫路市香寺町田野790-1  
TEL (079) 232-7575  
営業時間 / (昼) 11:00~14:00  
(夜) 17:00~22:00  
定休日 / 不定休  
http://suke63.com/



自然に囲まれた豪華な一軒家

担当：野里支店

# 常盤堂製菓 株式会社



〒679-2101 姫路市船津町1788 TEL (079) 232-0682 http://www.tokiwa-do.co.jp/

■直販店：〒679-2202 神崎郡福崎町八千種2580-6 TEL (0790) 24-3000  
営業時間 / 9:30~18:00 定休日 / 月曜



担当：福崎支店



## 伝統の味を守り続ける老舗メーカー

### こだわりの詰まった「播州かりんとう」

創業から85年を迎える「常盤堂製菓 株式会社」。常盤堂製菓といえばかりんとうで有名ですが、創業当初は米菓を作っていたといえます。戦争中、米が手に入り難くなり苦心していたとき、疎開に来ていたかりんとう職人から作り方を教わり、入手しやすい小麦と菜種油、砂糖汁を使って作ったのが始まりだそうです。

同社が作る「播州かりんとう」は生地をうどんのようにこねて作る、食べ応えのある固めの生地。そこにさっと蜜をかけた甘さ控えめな味わいが特徴です。商品は約100種類にも及び、それぞれに合わせて発酵の仕方や風味が異なる小麦粉を使い分けています。食べた時にカリッとした食感を引き出すための揚げ油や味を付ける蜜にもこだわります。中には工場近くの畑で自家栽培しているサトウキビから取れる黒糖を使った商品もあるのだとか。「歴史ある播州かりんとうの独自の製法を受け継ぎ、創業当時から地元で手に入るもので作ってきたように、今でもなるべく地産地消を心がけています」と現在5代目となる社長の天野治さんは話します。



ゆっくり買い物ができる直販店

### 直販店やオンラインショップも開設

本社工場の近くには直販店もあり、50種類以上もの商品がそろい、店頭で購入できます。年に一度は「謝恩会」と称したイベントが開催され、日替わりで10種類のかりんとうの詰め放題や揚げたてのドーナツが味わえることから、毎回大人気を博しているそうです。一方で、自宅でも気軽に買い物ができるオンライン通販もあり、限定商品などのショッピングが楽しめます。

「お客様から『常盤堂のかりんとうは食べ始めると止まらなくなる』とよく言っていただけます。生地が固く中身が詰まっているので、油を吸いにくくあっさりした味わいでたくさん召し上がっていただけますよ」と天野社長。独自の製法と変わらぬ味はこれからも同社で受け継がれていきます。



様々な形と味わいのかりんとうは全100種類



代表取締役社長  
天野 治 さん



# 社会福祉法人 よい子の広場福祉会



〒671-2201 姫路市書写634-198  
TEL (079) 267-8501  
https://himawarihome.or.jp/



担当：北支店

# 株式会社 アコオ機工



〒678-1185 赤穂市東有年952番地5  
TEL (0791) 46-9555  
https://akoo.co.jp/



担当：赤穂支店

## 半世紀にわたり地域の福祉事業を支え続ける

### ■地域に根ざして三大福祉事業を展開

1967年に姫路市内で保育事業を始め、現在は峰相・姫路・荒川ひまわり保育園を運営する「社会福祉法人 よい子の広場福祉会」。障がいを持つ園児の保護者から「子ども達が成長してからも安心して活躍できる場所を」との要望をきっかけに、障がい児・障がい者を支援する障害福祉サービス事業を開設しました。さらには高齢者介護の需要増加に伴い、2005年に特別養護老人ホームを開設。デイサービスや居宅介護支援、看護小規模多機能といった介護サービスを展開し、地域の福祉事業を支えています。「特別養護老人ホーム 書写ひまわりホーム」施設長の田藤仁志さんは「当法人の事業を利用されている0歳の園児から102歳の特養入所者が、日々楽しく快適に過ごせるよう一人ひとりを尊重し、心身の状態に合わせたサポートを行っています」と話します。



明るい雰囲気です。笑い声が絶えない「書写ひまわりホーム」。食事は自園で調理され、提供される米は施設長自らが4町5反の田んぼで栽培している

同法人が2022年春、サービス付き高齢者向け住宅「書写台カーサひまわり」を姫路市書写台2丁目にオープンさせます。入居は40歳以上で要支援・要介護認定を受けている方が対象。マンションのように独立した住居で暮らしながら、介護・医療と連携した支援サービスを受けることができます。

「最期まで楽しく賑やかに」をコンセプトに掲げ、人の交流が生まれる居心地の良い住まい環境を設計。1階にはリハビリ機能に特化した高齢者デイサービスを併設し、2～3階は夫婦部屋4室を含む居住スペース、4階には展望ダイニングが設けられます。入居者と地域の交流の場として使ってもらえるよう、4階のダイニングは一般向けにも開放する予定です。自由度が高く、安心して暮らせるサービス付き高齢者向け住宅。現在、入居者募集中なので、ぜひ問い合わせを。

### ■サービス付き高齢者向け住宅が来春オープン

長年にわたり、地域に密着して福祉事業に携わってきた



自然豊かな環境にオープン予定のサービス付き高齢者向け住宅「書写台カーサひまわり」



理事長  
田藤 仁志 さん

## アルミ合金の優れた加工技術で赤穂から世界へ

### ■自社工場で設計から塗装までを一貫生産

赤穂市で創業し、今年で42年を迎える株式会社アコオ機工。金属加工の中でも難しいと言われるアルミ合金の加工に特化し、国内外の車両部品をはじめ船舶部品、プラント設備など様々な金属製品を手がける部品メーカーです。創業当時より鉄道車両部品の製造に携わり、現在は国内で走る新幹線の80%に同社が作る最重要溶接部品が使われています。

「当社が誇るのはモノを作る速さです」と話すのは社長の間鍋雄樹さん。設計から板金(切断、曲げ)、製缶(溶接)、塗装までがワンストップで生産可能。また、製缶職人一人ずつに作業場と溶接機があり、組み立てから仕上げ工程までを一人ですべて行うため多品種少量生産が叶います。「お客様のニーズに迅速に応えるために、このセル生産方式を導入しています。また製品の開発段階から携わることで、技術面だけでなくコストや納期も含め総合的に提案できるのも強みです」。独自の生産体制で月に4,000種類もの製品を作り、量産品の試作も無料で行っています。



自治体に納品している同社のゴミステーション。アルミ製で軽くて劣化しにくい



様々な加工に対応可能な生産設備

### ■先を見据え、社員満足度100%の会社を目指す

社長の間鍋さんは34歳。自身も製缶職人として働いていた経験から、毎年全社員と面談を行い仕事の満足度をヒアリングしているといいます。「当社で働くうえで、社員がどんなことで満たされたり、不満を抱えたりしているのかを聞くことで現状を見直し、改善を図りながら仕事における幸福度を上げていきたいと考えています。素晴らしい技術を持った社員たちに長く勤めてもらい、その子どもや孫世代から“アコオ機工で働きたい”と言われるような会社を目指しています」と間鍋さん。「まずは10年先を目標に、海外に向けた販路拡大やアルミの加工技術をメインとした技能教育学校の開設など、夢をかたちにしていきたい」と力強く語ってくれました。



代表取締役社長  
間鍋 雄樹 さん

## 建物に最適な塗装を施し 家を長く快適に保つ



写真入りで不具合が起きている箇所がわかりやすい現地調査の報告書



屋根や高い場所の点検にはドローンが大活躍



外壁の構造も丁寧に説明



外壁の仕上がりイメージしやすいカラーシミュレーションを採用



施工例

外壁塗装は建物の外観を美しく見せるだけでなく、雨や日差しから守ります。新築なら10～15年が塗り替えの目安とされ、定期的に行うことで大切な家が長持ちします。姫路市内で外壁塗装や防水工事の施工を行う株式会社MIZUSE。同社は国家資格である一級塗装技能士の有資格者や30年以上の経験を持つ職人が在籍する塗装のエキスパート集団です。

「塗り立ては当然きれいですが、3年が経過する頃に仕上がりの変化がよく分かります。当社では建物の特徴や性質に合わせた資材を選び、塗料の性能を十分に発揮させる技術力があります」と胸を張る代表取締役の水瀬貴富さん。現地調査はすべて水瀬さんが行き、入念に状態を把握していきます。不具合の起きている箇所を写真に撮り、報告書に分かりやすくまとめ見積書と併せて提出。お客様からは「初めに施工内容が詳しく分かった、追加工事で費用が発生する心配もなく安心し

て任せられる」という声が多いそう。「見積書は『一式』という書き方をせずお客様に施工内容が分かるよう、明確に内訳を出すようにしています」と水瀬さん。

昨年からドローンを導入し、タブレット画像でお客様に確認してもらいます。屋根材や雨樋を傷める心配もなく、屋根の状態を安全に細かく確認できてお客様にも好評だそう。施工後も1年ごとに定期点検を行うなどアフターフォローも万全です。外壁や屋根など、家の困りごとがあれば塗装のプロにぜひ一度相談してみてください。

現場の状態を  
しっかり見極めて  
提案します

代表取締役社長 水瀬 貴富 さん



### 株式会社 MIZUSE

〒671-0246 姫路市四郷町坂元211-1  
TEL (079) 228-7309  
営業時間/9:00～18:00  
定休日/日曜  
<https://www.mizusetosou.com/>



施工は姫路市を中心とした兵庫エリアに対応

## 人と住まいをつなぐ 地域密着の不動産会社



近年、若い世代を中心に「住みやすい街」として人気が集まっている明石市。どんな場所でどんな家に住むか迷ったとき、地域に密着した不動産会社は心強い存在です。大久保町にある「ハピネス不動産」はガラス張りで見え、明るく入りやすい雰囲気の店舗です。

同社の代表取締役・糺川智彦さんは加古川界隈を中心に20年以上にわたって不動産事業に携わり、4年前に同店舗をオープンさせました。同社が手がけるのは家や土地を買う・借りる、売る・貸すなど様々な案件。長年培った地域のネットワークを活かし、明石市を中心に神戸市・加古川市・播磨町・稲美町・高砂市の物件情報を扱っています。新築戸建をはじめ、中古戸建、中古マンションや土地、収益物件の購入・売却、査定にも対応しています。

最近では「親が亡くなったので家や土地を売りたい」とい

た相談も多く、不動産の売却・活用方法などを親身になってアドバイスしてくれます。スタッフには不動産関連の資格はもちろん、介護福祉士などの資格保有者も在籍しており多角的な視点からアドバイスができるのも強みです。「共働きの夫婦、子どもの有無や高齢者との同居といった家族形態やライフスタイルのヒアリングをはじめ、お客様と色々な話をすることで接点が増えて、よりニーズに沿った提案ができると思っています」と糺川さん。気さくで親しみやすいスタッフがそろっているので気軽に相談ができます。

事前予約で  
定休日でも  
対応します!



代表取締役 糺川 智彦 さん



HPには掲載していない情報も多数あるそうなので、気になる人はぜひ来店を

### 株式会社 ハピネス不動産

〒674-0061 明石市大久保町森田110-10  
TEL (078) 915-8567  
営業時間/9:00～19:00  
定休日/水曜  
<http://happinessfudousan.jp/>



ガラス扉で明るく入りやすい店舗

# リハビリ専門の デイケア施設が誕生



大きな窓から光が差し込む明るい施設内



来所後は検温などの健康チェックを行い、個別リハビリを中心に約1時間半程度行います

理学療法士と介護職員が在籍しています



姫路駅から出ている大室整形外科行きのバスが利用できます

姫路市中地にオープンした「大室整形デイケアセンター」。この地で約40年続く大室整形外科に併設する通所リハビリテーション施設で、リハビリに特化したサービスを提供しています。利用できるのは自宅で生活を送っている要介護者と要支援者で、主治医やかかりつけ医によってリハビリの必要性があると判断された人が対象です。提供されるのは自宅での生活動作、趣味などに制限があって自分らしく過ごせないという人に向けたリハビリ。具体的には関節の可動域を上げたり、筋力を強化したりして良い姿勢やスムーズな動作ができるよう導いて、自分らしい生活が送れることを目指します。同センターでは主に身体・生活機能の維持と向上を目的とした介護保険が適用されるリハビリが行えるのも特長です。医療保険でのリハビリのように病気や期間などに条件がなく、長期にわたって専門的なリハビリを受けられます。また、一人ずつの状態に合わせて

個別のメニューを組み、すべての利用者にマンツーマンのリハビリを提供します。

「これまでにはクリニック内のリハビリ施設でデイケアを行っていましたが、独立した専用の施設ができたことでたくさんの方に利用していただけるようになりました。より各々の生活に則したサービス提供が可能になったので、その時の状態に合わせて焦らずリハビリに集中できる環境が整いました」と施設長で理学療法士の長井大治さん。同施設では姫路市以外の地域の人も利用できるのぜひ問い合わせを。

それぞれのペースに  
合ったリハビリを  
サポートします

介護事業部 部長  
理学療法士 長井 大治 さん



## 大室整形デイケアセンター

〒670-0976 姫路市中地371  
TEL (079) 292-0066  
サービス提供時間 / 9:00~15:30  
定休日 / 土・日曜、祝日  
<https://day-care.omuroseikei.com/>



大室整形外科の敷地に隣接した施設

# News click

ニュースクリック

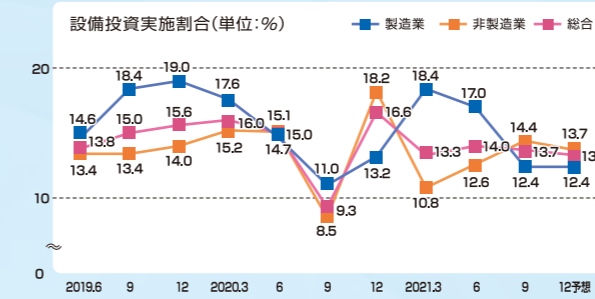
景気のパロメーター

## 設備投資動向

◆当金庫景気動向調査より抜粋

調査対象企業中、今期(7~9月)に設備投資を実施した割合は13.7%で、前期(4~6月)から0.3ポイント低下しました。製造業は12.4%で4.6ポイント低下、非製造業は14.4%で1.8ポイント上昇しました。

来期(10~12月)の設備投資の実施予定は、製造業は12.4%、非製造業は13.7%、全体で13.3%としています。

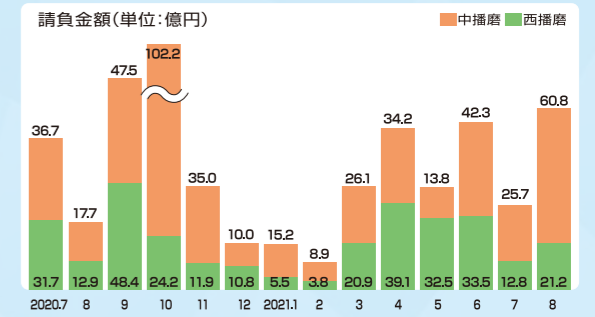


## 公共工事の動向

◆西日本建設業保証

8月の中播磨地域は大型工事があり、請負金額は60億86百万円で、前年同月比242.9%増と前年実績を大きく上回りました。

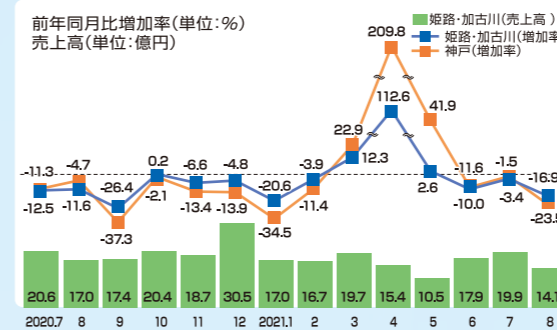
西播磨地域は、請負金額は21億25百万円で前年同月比64.8%増と大きく前年実績を上回りました。



## 百貨店の売上高

◆兵庫県百貨店協会

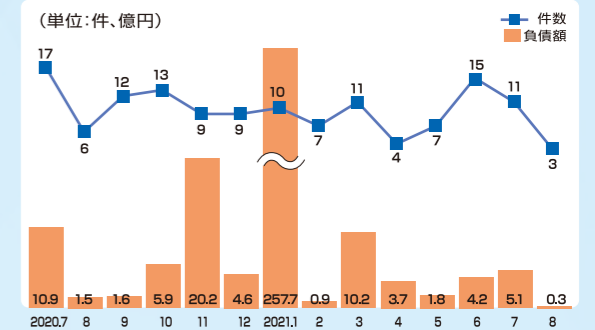
8月の姫路・加古川地区の百貨店2店の売上高は14億16百万円で、前年同月比16.9%減と3ヵ月連続で前年実績を下回りました。品目別では、衣料品24.3%減、身廻品24.0%減、家庭用品22.4%減、雑貨20.2%減、食料品5.6%減で前年実績を下回りました。



## 企業倒産の状況

(負債額1千万円以上) ◆帝国データバンク

8月の播磨地域の企業倒産は3件、負債総額は30百万円、前月比4億82百万円減少となりました。業種別内訳は、小売業で1件、運輸・サービス業で2件でした。態様別ではすべて破産が要因でした。

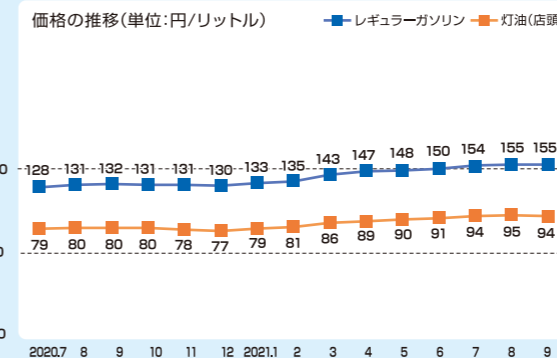


## 石油製品価格

◆経済産業省 資源エネルギー庁

9月のレギュラーガソリンの兵庫県内平均店頭価格は1円155銭で、先月と同じ価格となりました。

灯油の店頭価格は1円94銭で、先月より下落しました。

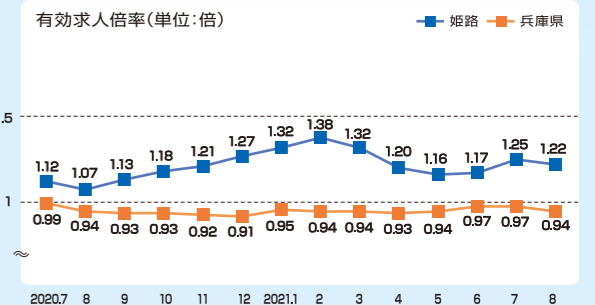


## 雇用の動向

季節調整値適用済 ◆姫路公共職業安定所

8月の姫路公共職業安定所管内における月中新規求人数は3,175人で、前年同月比17.9%増加、前月比17.5%減少しました。月中新規求職者数は1,659人で、前年同月比10.1%増加、前月比2.0%増加しました。

有効求人倍率は、1.22倍で、前月から0.03ポイント低下しました。



## 家族の想いに寄り添った 心安らぐお葬式



姫路市野里で80年以上にわたって葬儀を手がける株式会社姫路葬祭センター。今から25年前、総合葬儀会館「クレリ野里ホール」を設立しました。以来、「悲しみのなかにある人の心にわずかでも明かりを灯すこと」に重きを置いて、姫路市全域、福崎町地域を中心に一般葬から家族葬まで対応してきました。

「お葬式の形態は時代とともに様々な変化を遂げていますが、当社ではその時々にお客様のご要望に沿って柔軟な対応をしています」と話す社長の松岡秀樹さん。参列者が静かな気持ちで故人を送れるよう、なるべく堅苦しくなり過ぎないように落ち着いた雰囲気作りを心がけているといいます。

施設内には大人数の収容が可能な「みやび」と家族葬など少人数に対応した「ひより」の2つの式場を完備。いずれの式場にも専用の遺族控え室があり、ゆったりとした和室にキッ

ンや洗面所、バス付きで宿泊もできます。また同施設では生花を使った祭壇にこだわり、その素晴らしさに法要などの供花に使いたいといった注文が入ることもあるそう。

近年では会場だけでなく自宅で家族葬を執り行いたいという人も増えているのだとか。「葬儀のかたちはますます多様化していますが、残された人が故人を想うお気持ちは変わりません。当社では様々な形態に対応できる環境が整っているの、まずはお気軽にお問い合わせを。」と松岡さん。葬儀プランや費用などにつ



仏式、神式、無宗教葬など宗派にかかわらず、あらゆる葬儀に対応しています

自宅にいるような感覚で休憩できる控え室

### クレリ野里ホール

〒670-0811 姫路市野里952-9  
フリーダイヤル(0120)118-488  
年中無休、24時間対応  
<http://www.cleri-net.or.jp/>



姫路城を望む場所に静かに佇む同会館

# プレゼント



紙面で紹介したお店や企業からのプレゼントがあります。ぜひご応募ください!

1 カタリモ P5  
食パン1本引換券

5名様 抽選で

2 みなとのてんらんかい P7  
クリームティー(スコーン&紅茶)セット(850円相当)サービス券

5名様 抽選で

3 RICO IBERICO KOBE P8  
イベリコ豚のはりはり鍋セット(持ち帰り用、5,000円相当)引換券

5名様 抽選で

※要事前予約

4 珊瑚椀 P9  
1,000円食事券

5名様 抽選で

5 すし官太 P10  
1,000円食事券

5名様 抽選で

※全店舗で使用可

6 特選肉 徳侍郎 P12  
1,000円食事券

5名様 抽選で

※夜のみ使用可

7 割烹 助六 P13  
1,000円食事券

5名様 抽選で

8 常盤堂製菓 株式会社 P14  
商品詰め合わせ(1,000円分)引換券

5名様 抽選で

※直販店にて引き換え

9 社会福祉法人  
よい子の広場福祉会 P15  
クッキー詰め合わせ(2,000円相当)

5名様 抽選で

### 応募方法

ハガキ、もしくはメールにて①～⑨をご明記の上ご応募ください

①希望商品(ひとつ)、②郵便番号、③住所、④氏名、⑤年齢、⑥性別、⑦電話番号、⑧本誌へのご意見・ご感想、⑨本誌の入手場所(支店名、担当者等)

応募先はこちらまで

●ハガキでは：〒670-8652 姫路市十二所前町105番地  
姫路信用金庫経営企画室「ひめしんスマイル」係

●メールでは：smile@himeshin.co.jp  
件名に「ひめしんスマイルプレゼント希望」とご明記ください。

締切

2021年  
12月30日(木)

ハガキの場合は必着

こちらの2次元コードから  
メールでご応募いただけます



※ハガキやメールの内容及び個人情報は紙面の充実、プレゼントを発送する目的に限り利用致します。またプレゼントの内容によっては、提供元から直接発送することがあります。  
※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

## 第32回 有本芳水賞 最優秀賞

## 私とトランペット

私の少しさびたトランペット

姉が昨年まできれいな音を奏でていた

あこがれのトランペットを、今、私は奏でている

このトランペットを吹いていると

今までどんな人が、何人くらい

どんな音を奏でてきて、

どれだけ多くの感動を生み出したのだろう

何年生なんだろうと

ミステリアスな所が 魅力的に感じる

ピカピカの新しいトランペットも きれいで すてきだが

私はこのたくさんの思い出が つまった

少しさびたトランペットのほうがすきだ

音楽も同じだと思っ

一人のきれいな音が響き渡るのもきれいだ

みんな、ひとつの音を重ねて作っていく

音楽のほうが、わたしはすきだ

トランペットで思うように 音が吹けない

自分の思い描く音が うまく出ない

でも、みんなが自分の楽器でがんばっているから

私もあきらめずにがんばれる

私の音が みんなの音と合わさ

舞台の上で 合奏となると

とっても 気持ちがいい

それが、次への自信へとつながっていく

だから、私のさびたトランペットは

今まで使ってきた人のがんばりや自信が染み付いていて

私にパワーをくれている

私のがんばりが、次の人へとつながっていくのだろう

さびのある伝説のトランペットが

今は、私を支えてくれている

次のコンサートに向けて

私たちのトランペットで

舞台を盛り上げていきたい



(学年は応募当時)

小さなふれあい、大きなおつきあい



姫路信用金庫

●紙面掲載情報について  
新型コロナウイルス対策のため、紹介している営業時間などが変更になる場合があります。詳細はお問合せ先に確認をお願いいたします。