

ばんしん

2026
SUMMER

No.800

Banshin

おかげさまで800号!

播州信用金庫の機関誌「ばんしん」は、
このたび800号を迎えました。
1959年2月の創刊以来、
皆さまに支えられ歩んでまいりました。
ご愛読、心より感謝申し上げます。





ばんしん 800号 に寄せて

創刊は1959年(昭和34年)。テレビはまだ街頭で眺めるものでした。白黒の画面に映る皇太子ご成婚パレードに、人々が胸を躍らせていた時代です。

あれから、世の中は想像を超えるほど変わりました。

それでも「ばんしん」は変わらず、発行を続けることができました。

800号を数えられたのは、ひとえに当金庫を支えてくださった皆さまのおかげです。心から御礼申し上げます。

今回の特集は創刊800号を記念して、本店がある姫路にスポットライトを当てました。城下町として栄え、今も人々に愛されるこのまちを彩る8つの項目・8つの種類をご紹介します。ページをめくりながら、姫路の豊かさをあらためて感じていただければ幸いです。

※現在の上皇陛下





特集

播州のいろいろ・姫路の「8」



姫路の代表色、8つの白



サギソウ

姫路市の花。白い花びらが羽を広げた鷺の姿に似ていることからその名がつけました。その清楚な美しさは、白鷺城とも呼ばれる姫路城と並ぶ、姫路の白の象徴です。



しお みまんじょう 塩味饅頭

餡にほのかな塩味を利かせた播州銘菓。写真は白鷺陣屋の「しほ味」。全国菓子大博覧会で最高位「名誉総裁賞」を受賞した逸品です。



白なめし革

薬品を使用せず、水・塩・菜種油などの植物油のみで皮をなめす、姫路が誇る県指定伝統的工芸品です。



太陽公園の白鳥城

ドイツのノイシュヴァンシュタイン城を3分の2スケールで再現した、太陽公園のシンボルです。



しらさぎはも 白鷺鱧

姫路沖の播磨灘で水揚げされる鱧。真っ白でふっくらとした身が特徴の、姫路の夏の味覚です。



シラサギ

日本で確認される19種ほどのサギ類のうち「白いサギ」の総称。白鷺城を擁する姫路市の鳥として指定されています。



しろまるひめ

姫路城築城400周年、姫路市制120周年、姫路港開港50周年を記念して公募により誕生したキャラクター。全国1,598点から選ばれ、2009年の姫路お城まつりでデビューしました。

しろしっくいそうめりごめづくり 姫路城の白漆喰総塗籠造

姫路城の美しさの秘密は、天守から塀、櫓に至るまで、白漆喰を幾重にも塗り固めた「総塗籠造」にあります。この白は単なる装飾ではなく、優れた防火・防水性を発揮し、木材を湿気や腐食から守る実用の知恵。定期的な修復を重ねながら、その純白の姿は400年以上にわたって今日まで受け継がれています。





ひめじはりこがんぐ
姫路張子玩具

明治初期、姫路藩の絵師・豊岡直七が作り始めたと言われる張子細工。他産地の張子が木型を使うのに対し、姫路張子は瓦型を使って成形するのが特徴で、紙を薄く強く張ることができ、軽い仕上がりを持ち味です。ダルマや虎、お面など170種類以上の作品が職人の手で作られてきました。

後世につなぐ、8つの伝統工芸



姫路いぶし瓦

200年以上受け継がれてきた伝統の瓦。焼成後に燻すことで生まれるいぶし銀の光沢が特徴で、姫路城にも用いられています。写真は城内しやちがわらに展示されている歴代の鯉瓦です。

書写塗り

1585年(天正13年)に羽柴秀吉に破れ離散した紀州根来寺の僧侶が伝えた漆の技。黒漆の上に朱漆を塗り重ねることで、使用するほどに摩擦して下塗りの黒漆が見え隠れするのが魅力です。

しらすぎ染め

奈良時代から続く藍染めの伝統技法。明治時代に一度途絶えたものの、1969年(昭和44年) 播磨のシンボル「姫路城」や「しらすぎ」などを図柄に取り入れた形で復活しました。



ひめかわざい く 姫革細工

姫路特産の白なめし革に型押しを施し、鮮やかな彩色を手仕事で丁寧に描いた革工芸品。コーティング加工されており、ポーチや財布など日常使いの和小物が人気です。



姫路独楽

幕末から伝わる郷土玩具。赤と緑に彩られた鬼独楽を一对で箱に収めて正月の床飾りとされるなど、縁起物として親しまれています。

姫山人形

木彫家・佐野信雄氏が生み出した、手のひらサイズの木彫り人形です。現在は姫山人形舎の作家たちの手によって作られています。



みょうちん ひばし 明珍火箸・風鈴

平安時代から続く甲冑師の家系・明珍家を作る鉄製の火箸や風鈴。風鈴の美しい音色は世界的ミュージシャンにも絶賛されました。

※「姫路張子玩具」「姫革細工」「姫路独楽」「明珍火箸・風鈴」「姫山人形」の画像は、姫路市からご提供いただきました。

姫路で一献! 8つの酒蔵



01

下村酒造店

1884年(明治17年)創業。「手造りに秀でる技はなし」の家訓のもと、良質な米と水を活かし、存在感と飲みごたえのある、人を感動させる純米酒を造り続けています。



02

ヤエガキ酒造

1666年(寛文6年)創業。播州産山田錦と林田川の伏流水を礎に、360年もの間、伝統的な蓋麹法で酒を造り続けています。1999年には海外進出も果たしました。



03

本田商店

1921年(大正10年)に創業。米の厳選にこだわり、兵庫県特A地区産山田錦を使用。代表銘柄「米のささやき」は国内外のさまざまな品評会で受賞しました。



04

田中酒造場

1835年(天保6年)創業の老舗蔵元。「温故創新」の思いのもと、伝統の「石掛け天秤搾り」を復活させるなど、さまざまなチャレンジを続けて酒造りに挑んでいます。



08

壺坂酒造

約400年前に旧神埼郡で酒造りを始め、良い環境を求めて1805年(文化2年)に姫路市夢前町に移転しました。酒蔵・母屋は「都市景観重要建築物」に指定されています。



07

神崎酒造

1875年(明治8年)創業。終戦の頃、行政指導により廃業し、戦後に同地区の3つの蔵元が合流して再出発しました。代表銘柄「真名井乃鶴」は、代々造り続けられてきた逸品。



06

名城酒造

1864年(元治元年)創業の今井酒造を中心に姫路市内6つの蔵元が合併し、1966年(昭和41年)に設立。一年中仕込み可能な「四季醸造」でムラのない高品質な酒を提供しています。



05

姫路灘菊酒造

1910年(明治43年)創業。代表の川石光佐さんが、女性杜氏として手造り・小ロット生産で丁寧な酒造りを率いています。酒蔵見学や綿菓子牛鍋をいただける直営レストランも人気です。



探して歩こう！ 8つのデザインマンホール



お城が精密に描かれています



姫路城

平成の大修理完了を記念して作られ、姫路駅前の12か所に設置されています。目線を上げればリアルなお城を見ることができます。

直径1.2mと特大！



播州の秋祭り

JR姫路駅南口の駅前広場で見られるモニュメント。鋳物メーカー「虹技株式会社」の創業100周年を記念して寄贈されました。

エキゾチックな建物がモチーフ



名古屋山霊苑

名古屋山霊苑のシンボルである白亜のドーム型建築物「仏舍利塔」が描かれています。同霊苑の敷地内で見ることができます。

姫路セントラルパーク

サファリパーク形式の動物園と遊園地が融合したアミューズメント施設「姫路セントラルパーク」のオリジナルデザインです。絵柄の通り、同施設内のゾウ展示場前に設置してあります。

見上げる摩尼殿の描写が素敵



書寫山圓教寺

境内の代表的な建造物「摩尼殿」がモチーフ。書写山ロープウェイの山麓駅付近に設置され、人気のフォトスポットとなっています。

おもちゃの博物館らしくカラフル！



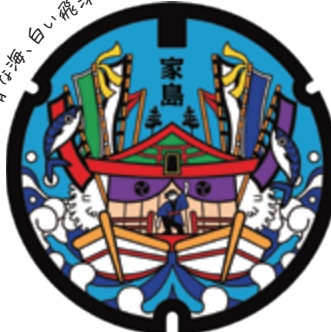
日本玩具博物館

白壁土蔵造りの建物や収蔵品をモチーフにしたオリジナルデザイン。5号館「ランプの家」の建物内に設置されています。

ゾウさんのお尻がかわいい



真っ青な海、白い飛沫、飛び跳ねる魚！



家島

家島神社の例祭「家島天神祭」で海を渡る「だんじり船」が描かれています。設置場所は真浦港ターミナル「家島港ふれあいプラザ」周辺です。

色違いで23スタイル調のものもあります



市の花・サギソウ

昭和62年に下水道50周年を記念して作られました。姫路駅北の大手前通り、御幸通り、姫路駅南側などに設置されています。

はりまのくにそうしや い たてひょう ず じんじや
播磨国総社 射楯兵主神社

播磨の174の神々を合わせ祀る神社で、姫路城の鎮守社としても知られています。金運・商売繁盛・縁結び・勝負運など多彩なご利益を持つ強力なパワースポットとして古くから信仰を集め、地元の人々から「総社さん」の愛称で親しまれています。



は ばん じん じゃ
破磐神社

約1800年前に創建された古社。御神体の大磐石に、神功皇后が放った矢が当たり、巨大な岩を3つに破ったという伝説を宿すパワースポットです。



て が ら や ま へ い わ こう えん
手柄山平和公園

水族館・温室植物園・スポーツ施設が集まる総合公園。山頂に立つ太平洋戦全国戦災都市空爆死没者慰霊塔を中心に、遊びと祈りが共存する憩いの場です。



に しい け か も い け
西池（鴨池）

1617年に干ばつ対策として、水路とともに築造された農業用ため池。池に浮かぶ小島には須濱神社（洲濱神社）が鎮座し、静かな景観をつくり出しています。姫路の隠れた絶景スポットです。

見て、感じて、心もからだもエネルギーチャージ。 ここで開運！8つのパワースポット



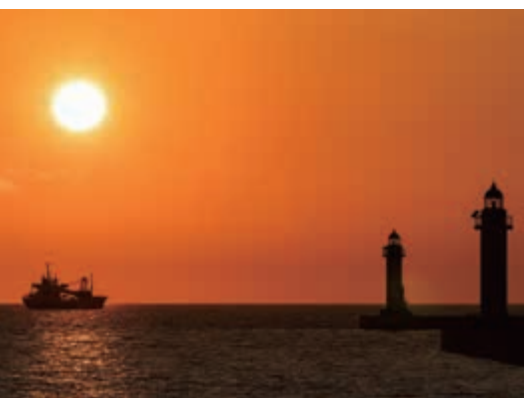
し ょ しゃ ざ ん え ん ぎ ょ う じ
書寫山圓教寺

966年に性空上人が開いた天台宗の古刹。厄除け・開運・縁結びなどのご利益があることで知られています。標高371mの書写山に広がる霊地で、心身を清める祈りの場として多くの参拝者を集めています。



ひ め じ じ ょ う
姫路城

一度も戦火に焼かれることなく400年以上その姿を保ち続けた「不落・不焼の城」。その強運にあやかうと、勝負運や厄除け、開運を願って多くの人が訪れます。



ひ め じ け う
姫路港

瀬戸内海に面し、穏やかな海と広い空が織りなす絶景が魅力です。夕暮れ時には視界全体が茜色に染まり、心癒やされる景色が広がります。おすすめの鑑賞スポットは姫路港周辺の岸壁や遊歩道エリア。沈む夕陽をゆったりと楽しめます。



せん ひ め こ み ち
千姫の小径

姫路城の西部中濠と船場川に挟まれた、南北にのびる土の道。水と緑に囲まれた癒しの空間で、桜、新緑、紅葉と四季を感じながら心身を整えられる、エネルギーチャージにおすすめの散策路です。



明石焼き風たこ焼

たこ焼と明石焼きを合体！
ソースを塗ったたこ焼を、
明石焼きのように温かい出汁
に浸して食べるのが姫路流。
つくね芋の入ったふわふわト
ロトロの生地がおいしい。



ひねぼん

卵を産まなくなった雌の鶏（ひね
鶏）を炙ってポン酢で和えた、噛
むほどに旨味があふれるおつまみ。
居酒屋などの定番メニューです。



アーモンドトースト

姫路の喫茶店のモーニングメニューから生まれた、
ご当地グルメ。アーモンドバターをたっぷり塗っ
て焼き上げた、香ばしくて濃厚なおいしさです。



姫路おでん

出汁で煮込んだおでんを生姜醤油で食べるのが特
徴。姫路が生姜と醤油の生産地だったことが、こ
の独自の食習慣につながったと言われています。

城下町どっぐ

見た目はアメリカンドッグ、中身はチー
ズかまぼこ。外はサクサク、中はふわっ
とした食感が楽しい、練り製品の老舗
メーカー「ヤマサ蒲鉾」が生んだワンハ
ンドグルメです。



どろ焼き

外はパリッと香ばしく、中はトロトロの新食感。
生地をスプーンですくって、和風出汁にくぐら
せて食べるのが定番です。



ちゃんぽん焼

焼きそばと焼きうどん、太さとコシの異なる2種
の麺を甘辛ソースで炒め合わせた庶民派グルメ
です。1950年代から親しまれています。

えきそば

70年以上愛され続ける汁そば。和風だしに中
華麺という一見ミスマッチな組み合わせは、戦
後の食糧難のなかで試行錯誤を重ねて生まれ
た逆転の発想。ツルツとした喉ごしとやさしい
出汁の風味は、一度食べたらクセになる味。姫
路駅のホームや駅周辺で食べられます。



姫路に来たらこれ食べて。 8つのご当地グルメ



星の子 小川堂安芸国

鮮やかなブルーが目を引く「星の子」は、天の川をイメージしてつくられた夏限定のお菓子。上部は寒天、真ん中が淡雪、下部が羊羹と、味と食感の異なる3つの甘みが、グラスの中で美しい層を描いています。見て楽しみ、食べて涼やか。姫路の夏を彩る幻想的な一品です。



笑美玉 甘音屋

色とりどりの小さな球体最中は、思わず笑みがこぼれる愛らしさ。抹茶・フランボワーズ・ラムネなど、和洋の垣根を超えたフレーバーを楽しめます。



五層もなか 五層もなか本舗

国宝・姫路城の五層の天守をそのままかたどった手づくり最中。甘さ控えめの自家製餡と香ばしい皮が織りなす上品な味わいです。



くずキューブ 江戸屋

もっちりした食感が口いっぱいに広がる、葛粉を使用した一口サイズのアイス。炭酸水を注いで食べるのもおすすめです。販売は夏限定！



菓子刻の檸檬 菓子刻

糖衣に包まれたしっとりとした生地、レモンのさわやかな風味が広がります。心に刻まれる、懐かしくも新しい焼き菓子です。



玉椿 伊勢屋本店

しっとりとした黄身餡を薄紅色の求肥で包み、椿の花に見立てた意匠が愛らしい一品。姫路藩の御用菓子としても用命された、由緒ある銘菓です。



水まんじゅう ゑびす屋

姫路に根ざす老舗和菓子店が、手間ひまかけて仕上げる夏の風物詩。透き通るぶんとした生地のなかにやさしい餡を忍ばせ、口に含めばひんやり涼やか。職人の心が宿る、夏の一口です。



かりんとう「集い」 常盤堂

播州姫路域下に伝わる伝統の味、常盤堂のミックスかりんとう。大きな缶にいろんな形と味を詰め合わせた、ギフトにも最適な一品。どれをとっても懐かしく、飽きないおいしさです。



きれいかわいいおいしい。
8つの姫路菓子





家島天神祭

毎年7月下旬の2日間、家島神社で行われる夏祭り。海上の安全と五穀豊穡を祈願し、色鮮やかな「だんじり船」の上で獅子舞が披露されます。



大塩天満宮 毛獅子舞

全身が長い毛で覆われた8頭の獅子が豪快に舞い、五穀豊穡と無病息災を祈願する奉納芸能。毎年10月14・15日の秋季例祭で披露されます。



書寫山圓教寺 鬼追い会式

毎年1月18日に行われる新年の法会。毘沙門天の化身・赤鬼が鈴を鳴らし、不動明王の化身・青鬼が宝剣をかざして邪気を払います。



魚吹八幡神社 ちょうちん練り

長さ3mの青竹の先に火の灯った提灯をつけ、境内で激しくぶつけ合う宵宮の名物。毎年10月21日の夕方から夜にかけて行われます。



姫路お城まつり

1948年に始まった姫路市最大の市民まつり。毎年5月下旬の3日間、新能や姫路大名行列、千姫輿入れ行列など華やかな催しが城下を彩ります。



姫路を盛り上げる 8つの祭り・伝統行事



姫路みなと祭 海上花火大会

姫路港を舞台にした、兵庫県最大級の花火大会。観覧席からわずか300m先の台船から打ち上がる約1万発の花火は迫力満点！今年(2026年)は9月20日(日)の開催予定です。



好古園紅葉会

姫路城を借景に広がる約1万坪の日本庭園、好古園。秋の紅葉シーズンは、園内の木々が紅や黄金色に染まり、夜間はライトアップによって池面に映る色鮮やかな紅葉が幻想的な景色をつくり出します。



灘のけんか祭り

毎年10月14日・15日に、松原八幡神社で行われる秋祭り。3基の神輿をぶつけ合い、7台の豪華絢爛な屋台が練り合う様は圧巻の迫力。氏子たちの熱気とかけ声が響き渡る「日本三大荒神輿」と名高い奇祭であり、姫路の秋を燃え上がらせる兵庫県および姫路市の指定重要無形民俗文化財です。



※「家島天神祭」「書寫山圓教寺 鬼追い会式」「魚吹八幡神社 ちょうちん練り」「姫路みなと祭 海上花火大会」「姫路お城まつり」「好古園紅葉会」「灘のけんか祭り」の画像は、姫路市からご提供いただきました。



練り製品で、人々を笑顔に！ 創業110年の歴史が育んだ 「本物」へのこだわり

代表取締役社長

な だ か ず よ し
名田 和由さん

1965年に兵庫県姫路市に生まれる。大阪経済大学経済学部を卒業後、ヤマサ蒲鉾株式会社に入社。当時の原料高騰を背景に、すり身原料確保を目指した海外進出プロジェクトに着手。1991年11月にメルボルン郊外のビクトリアア州に現地法人を設立。2006年4月、代表取締役社長に就任。現在、兵庫県蒲鉾組合連合会の会長も務めている。

ヤマサ蒲鉾株式会社

〒671-2122
兵庫県姫路市夢前町置本 327-16
TEL 079-335-3555



**戦後に事業を再興し、
大衆向けの商品へと舵を切る**

水産練り製品の製造・販売を行うヤマサ蒲鉾株式会社は、兵庫県姫路市に根差し、長い歴史のなかで地域とともに歩んできた老舗企業です。

白浜の地にかまぼこ作りをはじめて110年、法人化から73年を迎えた現在では、4代目の名田和由社長が経営を担っています。

「創業当時は婚礼の引き出物や贈答用といった高級路線のかまぼこを手がけていましたが、戦争によって廃業を余儀なくされました。戦後、祖父が再興してからは、大衆向けの商品へと方向転換しました」

かつての白浜は妻鹿漁港を擁し、7軒ものかまぼこ屋がひしめく水産加工の盛んな地域でした。そのなかで生き残ることができた理由について、「早くから冷蔵設備を整えて、原料を確保していたことが大きかった」と名田社長は語ります。

昭和40年代に冷凍すり身の技術が普及すると大量生産に着手し、1984（昭和59）年には現在の夢前町に最新設備を備えた力ニカマ専用工場（第一工場）を建設。その後、海外輸出にも積極的に取り組み、事業を大きく成長させていきました。

厚生労働省HACCP認証を 1995年に国内で初取得

ヤマサ蒲鉾の生産拠点は、第一・第二・第三工場の3棟が姫路市夢前町の同一敷地内に集約されています。

「工場が分散してしまうと目が届きにくく、徹底した品質管理が難しくなります。だからうちは一拠点に集中させました」と名田社長は言います。

海外展開の歴史も、その品質基準を高める原動力となってきました。

1991年にオーストラリアに現地法人を設立し、93年に稼働した現地工場は当時からHACCP仕様で建設されました。今こそ日本でも広く普及しているHACCPですが、オーストラリアでは当時から工場設置の要件として義務付けられていました。そこで培ったノウハウを生かし、1995年には厚生労働省のHACCP認証を国内で初めて取得。2000年にはHACCPとISO9001を統合した品質マネジメントシステムも導入し、食品衛生・品質管理の面で業界をリードしてきました。FDA認定工場、EU認定工場としての実績も持ち、国内外の厳しい基準をクリアし続けてきた歴史が、同社の信頼を裏付けています。

品質への自信は、品評会でも証



同じ敷地内に3棟の工場が並ぶ。2004年には、直売店「かまぼこ工房夢鮮館」を設置した。

明されています。今年、日本かまぼこ協会の品評会において、看板商品の「鰹兆」が農林水産大臣賞を受賞。2013年には「鰹皮かまぼこ」で内閣総理大臣賞および農林水産大臣賞も獲得しています。

「業界の試食会には開発スタッフを連れて行くのですが、他社のさまざまな製品を食べた後で『うちのかまぼこは安定しておいしい』とみんな言います。社員が自社製品に自信と誇りを持っているということですよ。それって、とても大切なことだと思うんです」

* 危害要因分析重要管理点方式
* アメリカ食品医薬品局

本物の味を 多くの人に知ってもらいたい

2006年の社長就任以降、名田社長は一般消費者との接点づくりにも力を注いできました。その代表的な取り組みが、本社工場裏山に整備された「芝桜の小道」です。春になると白・赤・ピンク・紫の芝桜が、広さ6500㎡の斜面を鮮やかに彩ります。芝桜の季節が終わると、北側に広がる1万2000㎡の池で6種類の蓮を間近で鑑賞できるなど、訪れる人を楽しませていきます。

「製品の良さを知ってもらうため、敷地内に直売店を設け、工場見学も無料で実施しています。ただ、街から離れているので、ここまで足を運んでもらえるように花を植えました。まず場所を知ってもらい、喜んでもらうことが大事だったんです」

こうした取り組みは約20年にわたって続いており、最近ではライトアップや花火も実施し、地域イベントとしての存在感を高めています。

近年、メディアでは練り製品に含まれる良質なたんぱく質が注目を集めています。「だからこそ本物の味を知ってほしい」と名田社長。直売店には、スーパーなどで販売される量販商品と

は一線を画す独自商品を揃え、かまぼこ本来のおいしさを消費者に直接届けています。

Topic

食の安心・安全を学べる工場見学

工場見学は一般来場者のほか、姫路市や周辺地域の社会教育の場としても活用されており、毎年約9,000人の小学生が訪れています。会議室や専用の映像設備も整備されており、子どもたちはかまぼこやちくわの製造工程を見学しながら、品質管理の大切さなどを学びます。「製造の様子は食の安心・安全を伝える教材として、社会科の教科書にも掲載されました。かまぼこ・ちくわの体験教室も好評です。たくさんの人に、自分たちの製品がどのように作られているかを知ってもらいたいですね。」



第一工場ではカニカマの、第二工場ではかまぼこ・ちくわの製造工程を見学できる。体験教室は有料(500円/1,500円)。

「もうちょっと食べたいな」 そう思ってもらえる おいしさを届けたい

代表取締役

あまのおさむ

天野 治さん

1965年、兵庫県姫路市生まれ。食品全般を扱う商社勤務を経て、常盤堂製菓株式会社に入社。5代目代表取締役就任。幼少期より家業の製菓工場に親しみ、子どもの頃は一斗缶へのラベル貼りを手伝うなど、ものづくりの現場を肌で感じながら育つ。前代表である叔父から経営を引き継ぐ際には「自分でいいのか」と自問する場面もあったが、今や播州かりんとうの味と伝統を守る旗手として同社を率いている。

常盤堂製菓株式会社

●本社工場

〒679-2101

兵庫県姫路市船津町 1788

TEL: 079-232-0682

●直販店

〒679-2202

兵庫県神崎郡福崎町八千種 2580-6

TEL: 0790-24-3000



かりんとうをはじめとする播州駄菓子、地域の人にとって身近なお菓子。

「もとはあられ屋ですから得意先もいます。」
大きな転機となったのは1945年の姫路空襲です。軍への機械供出であられ製造が困難になっていた折、空襲で被災した菓子屋仲間との助け合いのなかでかりんとうの製法を学びました。小麦粉と油だけで一つの鍋から作り、できあがったかりんとうを小麦粉と物々交換して原料を確保する——そんな苦労の連続だったといいます。

1936年に創業した常盤堂製菓株式会社は、油菓子やかりんとうを製造・販売する老舗企業です。創業当時の姫路は、軍の駐屯地を抱える城下町として食料や物資の流通が活発で、「作れば売れる」時代の追い風を受けてあられ作りをスタートさせました。

「あられ」から「かりんとう」へ
戦中戦後を生き抜いた創業の歴史



素材と製法にこだわった「COSCRUN」は、全国菓子大博覧会で名誉総裁賞を受賞した。

なく、買ってくれる人を探してあちこち売りに行ったと聞いています。ただその苦労が今につながっているような気がしますね」と語るのは、5代目代表取締役の天野治さん。時代に揉まれながらもかりんとうを作り、販路を求め続けた歴史がバリエーション豊富な商品を生み出す原動力となっています。

足踏みから生まれる硬さと風味 播州かりんとう独自の製法

戦中戦後の苦労を知る先代たちの背中を見ながら育ったからこそ、品質への思いは人一倍です。その信念を支えるのが、「播州堅コネ」と呼ばれる伝統製法です。

一般的なかりんとうは生地をこねて浮かせて切りますが、同社では小麦粉の生地に圧をかけて空気を抜き、グルテンをしつかり形成させてからシート状に伸ばします。かつては足で踏み固めていたというこの工程は、うどん作りに近く手間がかかりますが、生地が緻密になることで、渦巻きやねじりなど複雑な成形が可能になります。

また、生地を膨らませる関東式と異なり、空洞をなくすことで小麦粉本来の風味が凝縮され、油の含有量も抑えられます。あつさりとした甘みの蜜との絶妙な相性が生まれ、「ずっとおいしい」を感じられる、独自の食感を実現するのです。

さらに天野さんは自らサトウキビを無農薬で栽培し、砂糖作りにも取り組んでいます。姫路の気候でサトウキビを育てることは容易ではなく、霜が降りる前に収穫し、搾り、煮詰め、糖にするまでほぼすべてが手作業です。それでも続けるのは、「播州の味・常盤堂の味を守りたい」という一心からです。

そんな天野さんが目指す「おいしいお菓子」とは、意外にも「満足しすぎない味」だといいます。

『ほっぺが落ちるくらいおいしい』

Topic

祖母の言葉が刻む、 経営の原点 「やたらに売るな」

事務所の壁には、創業者の妻である天野さんの祖母の言葉が、「十章」からなる社訓として掲げられています。そのなかでも「やたらに売るな」という一節は、今も天野さんの心に深く刻まれています。

「売れるからと、めちゃくちゃ作ったらあかん」という祖母の教えは、量より質、利益より誠実さを貫く経営姿勢の原点です。時代がどれだけ変わっても、常盤堂製菓はこの言葉を軸に、「お客さんが喜ぶことを第一に」という姿勢を守り続けています。



は誉め言葉ですが、それだけで満足するのではなく、『ああおいしかった、もうちょっと欲しいな』ってなるの、いいお菓子だと思うんです」
効率化が求められる時代にあって、「どう作るか」「なぜおいしいのか」を問い続ける天野さんは、さらにこう続けます。

特徴です。例年11月に開催する「感謝特招会」は、通常は店頭には並ばない1日限りの商品約30種を含めた100種類以上のかりんとうが揃い、詰め放題や揚げたてドーナツ試食会などが催される地域の人気イベントです。1000人以上が訪れることで、天野さんは「長年、地元の方々に支えられてきたと実感します」と話します。

2025年には、播磨地域のブランド開発支援のもとリニューアルした新商品「COSCRUN」を発表。この商品は、第28回全国菓子大博覧会・北海道あさひかわ菓子博で名誉総裁賞を受賞しました。

地域に支えられ、今日へ 感謝と挑戦が続ぐ老舗の歩み

創業から90年にわたり、地域との結びつきを大切にしてきた点も同社の支えています。

伝統の製法を守りながら、かりんとう作りに誠実に向き合ってきた常盤堂製菓。一つひとつの工程に積み重ねられた時間と想いが、その味を支えています。



新年度祈願祭

4月10日(金)、播磨国総社御殿にて「新年度祈願祭」が行われ、会長・理事長をはじめ役員、部店長が参列し、ご祈禱を受けました。
「ばんしん」が地域のみなさまとともに成長していくことを願い、これからもみなさまの信頼にお応えする「ばんしん」であり続けるよう決意を強めました。



業種別講演会を実施

当金庫は、取引先への経営支援の一環として業種別講演会を実施しています。神戸本部において、4月28日(火)に製造業向け講演



会、5月19日(火)に医療・介護・福祉業向け講演会を開催し、多くのお客さまにご参加いただきました。今後も業種別講演会を通じて、業界特有の最新動向や経営戦略等の情報を提供してまいります。



2025年度店舗業績優績店 個人業績優良者表彰式と講演会

6月6日(土)、神戸国際会館こくさいホールにおいて、当金庫の役員が一堂に介し、2025年度の各種項目における店舗業績優績店・個人業績優良者の表彰式を行いました。表彰式に続いて、フリーアナウンサーの上重 聡氏をお招きし、「効果的なコミュニケーションのコツ」をテーマに講演会を行いました。



「信用金庫の日」清掃ボランティア



信用金庫業界では「信用金庫法」が昭和26年6月15日に公布・施行されたことにちなみ、6月15日を「信用金庫の日」と定めています。当金庫は「信用金庫の日」の取り組みとして、地域への感謝の気持ちを込めて、役職員による店舗周辺の清掃活動を実施しました。



第96期通常総代会開催

6月19日(金)、総代120名(うち委任状による方29名)のご出席をいただき、「ホテル日航姫路 光琳の間」において、第96期通常総代会を開催しました。



紺綬褒章の受章

当金庫では、震災の経験や教訓を未来に継承し、震災を風化させないために、2025年1月17日から「阪神・淡路大震災30年つなぐmirai」定期預金を発売し、預入額の0.04%相当額(上限1,000万円)を当金庫が拠出し、2025年3月31日に兵庫県の防災・減災にかかる事業へ1,000万円を寄附いたしました。

この度、兵庫県へ寄附したことが評価され、内閣府より紺綬褒章を受章し、2026年3月27日に章記を授与されました。尚、寄附金につきましては、「災害派遣車の購入」「人と防災未来センターでの展示」に使われております。



人事異動

3月16日(月)付 三宮支店代理 岡嶋 裕

4月1日(水)付 事業支援部企業支援課代理 中野 瞬

4月20日(月)付 三木支店書記 溝渕 弘子

4月27日(月)付 本店営業部預金課代理補 楠田 江利

5月1日(金)付 事業支援部企業支援課次長 鍋野 明也

以下、総合職は省略します

ひろがる夢とたしかな未来

播州信用金庫

機関誌「ばんしん」No.800

2026年7月10日発行(年4回発行)

<https://www.shinkin.co.jp/banshin>

発行/播州信用金庫 姫路市南駅前町110番地 TEL: 079-280-3398

■企画: 播州信用金庫経営企画部 ■取材・制作: アルビン株式会社

*機関誌「ばんしん」の送付が不要な方は「アルビン株式会社」までご連絡ください。

E-mail: banshin@alupin.co.jp TEL: 03-3251-7071