

ばんしん

2026

AUTUMN

No.801

Banshin

特集

播州が育てた酒米の王様 「山田錦、90年の物語」

風土が育み、人が磨いた酒米文化

その実りは、播州の誇りとして受け継がれていく

見つけよう！播州のいろ、^{いろいろ}彩々

四季折々の自然を繊細な色で表し、染織物や工芸品、文学などに取り入れられてきた「和の色」。ここでは、地域の「今」を表す色を一つ取り上げてご紹介します。

KOGANEIRO

黄金色

こがねいろ

赤みを帯びた黄色を表す日本の伝統色「黄金色」。その名は、高い価値を持つ金（ゴールド）に由来する一方、たわわに実る稲穂の色としても親しまれ、豊穣や収穫の喜び、自然への感謝を象徴する色です。

古くは「山吹色」とも呼ばれ、貴族の装束にも用いられた、格調高い色彩として受け継がれてきました。

表紙を飾るのは、収穫された兵庫県産山田錦と、その恵みから生まれる日本酒。播州の風土と、人々が積み重ねてきた営みが育んだ酒米文化の豊かさを表現しています。



特集

播州が育てた酒米の王様

「山田錦、90年の物語」

秋風が渡る北播磨の田んぼ。

黄金色に頭^{こめ}を垂れる稲穂、その一粒一粒には、

この土地で受け継がれてきた

人の知恵と、たゆまぬ手仕事が続いています。

兵庫県産山田錦が誕生して90年。

豊かな土壌、清らかな水、

昼夜の寒暖差に恵まれた気候と、

生産者の情熱と努力が

日本一の酒米を育み続けてきました。

実るのは、稲だけではありません。

つくり手の誇りも、

地域の営みも、

酒を愛する人々の笑顔もまた、

この一面の黄金色へと結ばれています。

風土が育み、人が磨いた酒米文化 その実りは、播州の誇りとして 受け継がれていく



山田錦の主な産地



豊かな実りを生んだ 土と気候、そして酒蔵との絆

秋を迎えた北播磨。なだらかな山々に囲まれた田園には、黄金色に実った稲穂が一面に広がります。その風景を形づくるのが、この地を代表する酒米「山田錦」です。

誕生から90年。「酒米の王様」と称される山田錦は、なぜこの地に根づき、今日まで受け継がれてきたのでしょうか。兵庫県北播磨県民局加東農林振興事務所の三輪顕さんと井川直紀さんは、こう話します。

「山田錦は1936年に兵庫県で育成・命名されました。当時の酒米は、一般的なるち米に比べて背丈が高く、粒も大きいため、その重みで倒れやすいという栽培上の難しさがありました。そこで兵庫県の試験研究機関で品種改良が重ねられ、酒づくりに適した大きな心白を持つ山田錦が誕生しました」



兵庫県北播磨県民局
加東農林振興事務所

所長 三輪顕さん(左)
副所長 井川直紀さん(右)

その一大産地となったのが北播磨です。背景には、この土地ならではの自然条件があります。六甲山地の北側に位置する北播磨は、昼夜の寒暖差が大きく、日照にも恵まれています。さらに、粘土鉱物「モンモリロナイト」を含む粘性の高い土壌は、養分を蓄える力に優れ、稲がしっかりと根を張る環境をつくり出します。こうした気候と土壌が、良質な山田錦の栽培を支えてきました。

産地の発展には、酒どころ「灘」との深い結びつきも欠かせません。江戸時代に灘の酒造りが発展すると、近隣に位置する北播磨は、良質な酒米の供給地として存在感を高めていきました。さらに明治期には、酒蔵



山田錦90周年を記念して、さまざまなイベントや取り組みが行われています。詳しくはホームページにてご覧ください。





高品質な山田錦の生産を次代へ。担い手の確保が大きな課題。

世界農業遺産への挑戦が 産地の誇りを育てる

2025年、「兵庫の酒米『山田錦

と特定の生産地域が継続的に酒米を取り引きする「村米制度」が始まり、両者の結びつきはより強固なものとなっていく。

「いまでも生産農家には、良い酒米を責任もって酒蔵に届けなければならぬ、という思いが強く残っています」

恵まれた風土だけではなく、酒蔵と生産者が長い年月をかけて築いてきた信頼関係。それもまた、北播磨を山田錦の一大産地として支え、今日までその品質を守り続けてきた大きな力なのです。

生産システム^①が日本農業遺産に認定されました。これは、高品質な山田錦を安定して生産し続けてきた農業の仕組み全体が評価されたものです。この価値を国内だけでなく世界へ発信し、未来へ継承していくため、現在は世界農業遺産（GIAHS）への認定を目指した取り組みが進められています。

その意義は、山田錦のブランド力を高めることだけにとどまりません。産地では、生産者の高齢化や担い手不足が大きな課題となっています。

「今の世代は一生懸命頑張っておられますが、10年、15年先に誰がつくっていくのかという問題があります。だからこそ、長い歴史を持つ生産システムが世界的に評価されることが、生産者の誇りとなり、次世代が農業を引き継ぐ一つのきっかけになると考えています」

その一方で、山田錦の品質を守り続けるための取り組みも欠かせません。兵庫県では、試験研究機関が優良な種子を管理し、気候や土壌などの条件を満たす県内の適地へ供給するほか、気候変動に伴う高温障害などへの研究も進めています。加東農林振興事務所も加西農業改良普及センターなどと連携し、生産現場が抱



山田錦の品質を高水準に保つため、JAグループでは厳格な種子管理や栽培指導など多角的な取り組みを行っている。

える課題の解決を支えています。

「みんなで山田錦を守り、つないでいこうという取り組みがあります。私たちは、そのなかで足りないところを支援していく立場です」

優良な種子を守り、気候の変化に対応しながら栽培技術を磨き、生産現場を後押しし、次代の担い手を育てていく。山田錦の90年の歩みは、生産者だけでなく、研究機関や行政、酒造関係者など、産地に関わる多くの人々が力を合わせることで受け継がれてきました。長い年月をかけて築かれたこの生産の仕組みそのものを守り、次の世代へつないでいく。その積み重ねが、山田錦の未来を拓いていきます。

／ 消費者に向けてPR！ ／

「二十歳の山田錦物語」



吉川町山田錦村米部会をはじめ、地域の関係団体や行政などで構成する「二十歳の山田錦物語」実行委員会では、20歳を迎える大学生が、山田錦の田植えや稲刈り、日本酒の醸造研修など、米づくりから酒づくりまでを一貫して体験するプロジェクトを実施しています。

こうした体験を通して、山田錦や日本酒、農業への理解を深めるとともに、地域・世代・組織を越えたつながりを育むことが、このプロジェクトの目的です。米を育てる人や酒を醸す人との交流を重ねながら、産地の風土や文化に触れることで、山田錦の魅力を知る機会となっています。

／＼ こんにちは！／＼

「兵庫県産山田錦」です。

「酒米の王様」と称される山田錦は、今年で誕生90年。
知っているようで知らないその素顔を、
ちょっとのぞいてみませんか。



profile

名前	兵庫県産山田錦
誕生日	1936年2月27日※品種として命名
一粒の大きさ	2.05mm以上
育った場所	播州地域(加東市・西脇市・多可町・三木市など)ほか
得意なこと	上品な香りとキレのある おいしい日本酒を生み出すこと
好きなこと	きれいな水、昼夜の寒暖差、 丁寧な手仕事、発酵の力



これまでの主な歩み

1923～1928年

誕生への第一歩

1923年、「山田穂」^{やまだぼ}と「短稈渡船」^{たんかんわたりふね}を人工交配。1928年には兵庫県立酒造米試験地(現在の兵庫県立農林水産技術総合センター 酒米試験地)が設立され、酒米の研究が進められる。

1936年

「山田錦」誕生

2月27日、「山田錦」と命名。兵庫県の奨励品種に決定される。

1956年

産地を支える組織が発足

兵庫県酒米振興会が発足。山田錦の生産振興に向けた取り組みが本格化する。

1962～1963年

出荷量と作付面積が最大に

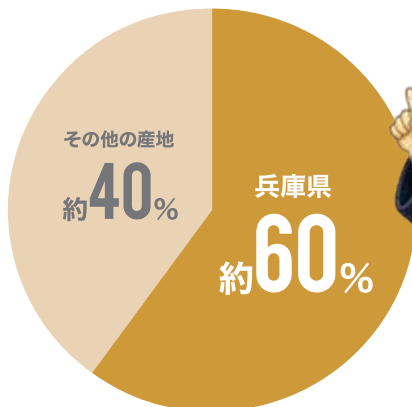
1962年、山田錦の出荷量が当時として史上最高を記録。その翌年、山田錦の作付面積が過去最大となる。

1965年

台風により大きな被害を受ける

台風23・24号による被害を契機に、栽培管理の見直しや機械化が進む。

もっと知りたい、 山田錦の mini知識



<参照：農林水産省 令和4年度産米 農産物検査結果 確定値>



山田錦の約6割は兵庫県産！

全国で生産される酒米の約40%を占める山田錦。そのうち約60%が兵庫県で生産されているんだ。そして、全国新酒鑑評会の金賞受賞酒の多くが、兵庫県産山田錦を使ったお酒。産地でも、酒造りの世界でも、山田錦は圧倒的な存在感を誇っているんだよ。



寒暖差が育てる。

でも、栽培は難しい！

昼と夜の温度差が10度を超えると、山田錦の粒は大きく育つといわれているんだ。北播磨および六甲山北部地域は、昼に比べて夜の気温が低く、良質な山田錦が育つ好条件がそろっているよ。一方で、山田錦は背が高く、倒れやすいうえ、病害虫にも弱い品種。恵まれた風土と生産者の高い栽培技術、その両方があるからこそ、質の良い山田錦が育つんだ。



大粒&大きな心白が自慢！

山田錦は一般的なうるち米より大粒で、中心部の「心白」が大きいのが特徴。麹菌が内部まで入りやすく、酒造りに適した麹がつくりやすいんだ。たんぱく質や脂質が少ないため雑味が出にくく、大粒で砕けにくいことから、米を深く削る高度な精米にも適しているんだよ。



みんな知ってる？

この白いのが米の花

稲の花が咲いているのを見られるのは、夏の昼間のわずかな時間。花びらはなく、穂から白いおしべをのぞかせて受粉するんだ。やがて実がふくらみ、山田錦の大きな一粒に。あの酒米の王様も、始まりはこんな小さな花なんだよ。

- 2011年
さらなる高品質化へ
選別に用いるふるい目を2・00mmから2・05mmへ改訂。「グレードアップ兵庫県産山田錦」の取り組みが進む。
- 2014年
流通の仕組みが変化
酒造好適米の枠外流通制度が始まる。
- 2022年
山田錦の魅力を広く発信
「兵庫県産山田錦」ホームページを開設。
- 2025年
日本農業遺産に認定
「兵庫の酒米『山田錦』生産システム」が日本農業遺産に認定される。





見る・知る・味わう

「山田錦の館」

三木市吉川町の「道の駅よかわ」にある「山田錦の館」。100種類以上の日本酒をはじめ、山田錦を使った多彩な商品が並び、その歴史や魅力にふれられるデジタルミュージアムも備えています。見て、知って、味わって、山田錦の魅力を存分に楽しめるスポットです。



山田錦について学ぶことができる「山田錦デジタルミュージアム」。大画面の映像を通して、その歴史や酒造りとの関わりをわかりやすく紹介している。



日本酒試飲コーナーでは、500円(税込)で3種類のお酒を試飲できる。さまざまな銘柄を飲み比べながら、好みの一本を探すのも楽しい。



日本酒のほかに、山田錦を使ったお菓子も購入可能。お土産にぴったりな品々が揃う。



道の駅よかわ内にある「山田錦の館」。
大きな酒樽を配したエントランスが目印。

山田錦の館

〒673-1114
兵庫県三木市吉川町吉安222
営業時間 9:30-18:00
TEL:0794-76-2401



いまだから知っておきたい「地震保険」の話

日本は地震が多い国だけど、地震による損害は、火災保険ではカバーできないって本当？

そうなんだよ。地震による火災や建物の倒壊、津波による損害などは、原則として火災保険では補償されない。地震への備えには、火災保険に地震保険を付帯する必要があるんだ。

Banくん



地震で火事になっても地震保険に入っていないと補償されないのね.....

さらに言うと、**被害総額を全額補償してくれるわけではない**んだ。
 保険金は火災保険金額の30%~50%の範囲でしか設定できず、
 そこから「全損」「大半損」「小半損」「一部損」の4段階の認定に応じて、
 決まった割合が支払われる仕組みだから、注意が必要だよ。



なるほど。じゃあ「マイホームを元通りに建て直すため」というよりは、
 「被災後の生活を立て直すための準備金」という意味合いが強いのかもね。

その通り！地震はいつ起こるかかわからないから、火災保険だけでは補えないリスクに備えるためにも、地震保険を定期的に確認しておくことが大切だよ。

	地震保険 	火災保険 
主な補償	地震・噴火・津波による損害	火災、落雷、風災、水災などによる損害
地震による火災	補償される	原則、補償されない (一部の費用が給付される場合あり)
地震による倒壊	補償される	補償されない
加入方法	火災保険に付帯	単独で契約可能
保険料	所在地・構造等で決定 同条件なら保険会社間で同一	保険会社・商品・補償内容等により異なる
保険金額	火災保険金額の30 ~ 50%で設定	建物・家財の評価額等を基準に設定
制度の性格	政府と損保会社が共同運営	民間の保険商品

※本記事の内容は、2025年12月時点での「2026年度の税制改正に向けて検討中の情報」に基づいています。

制度の名称や内容は確定しておらず、今後変更される場合もあります。

地域の特色を活かした縁日で 人と人・人と地域をつなぎ 新たな交流を生み出す

代表取締役

むらおか かずひと
村岡 和仁さん

高校卒業後、大学へ進学するも中退し、建築の道へ。20代半ばで独立し、建築業を営む。その傍らで始めた露店業をきっかけにイベントの世界へと仕事の幅を広げ、2018年にM-style.を立ち上げる。その後法人化し、播州地域を中心にイベントの企画・運営を手がける。一般社団法人地域振興協会とも連携し、大規模な縁日などを展開している。

株式会社M-style.

〒673-0402
兵庫県三木市加佐 1015-10
TEL : 090-8882-8195



コロナ禍を機に 縁日イベントをスタート

兵庫県三木市を拠点に、地域イベントの企画・運営を手がける株式会社M-style.。2018年から事業を展開し、現在は一般社団法人地域振興協会と連携しながら、兵庫県各地で「縁日」を開催するほか、地域イベントで培った企画力と運営力を活かし、自治体の地域活性化事業や企業の集客・PRイベントなど、さまざまな案件に対応しています。

代表取締役の村岡和仁さんが、現在の活動につながるイベントを本格的に始めたきっかけはコロナ禍でした。当時、外出が制限され、子どもたちが家にこもりがちになる姿を目の当たりにしたといいます。

「僕らが小さい頃は、外でずっと遊んでいた世代です。そんなふうに、みんな一緒に青空の下で楽しめる場所をつくりたいと思ったのが一番のきっかけです」

もともと地域の盆踊りなどの企画に携わったこともあり、露店や飲食事業を手がけていた経験を生かして縁日へと活動を広げていきました。

現在、イベントは年間10〜15回ほど開催。規模の大きな会場では、100を超える店舗が並び、来場者が数万人



に及ぶこともあります。キッチンカーや露店、ハンドメイドショップ、ワークショップ、ステージなど、多彩なコンテンツが会場を彩ります。

村岡さんが企画するイベントには、その土地ならではの産品や文化を取り入れるなど、開催地の特色が盛り込まれています。その根底にあるのが、「人と人・人と地域をつなぐ縁日」という考え方です。訪れた人にまちの魅力を知ってもらうことも、大切な役割だと考えています。

そのために欠かせないのが集客です。若い世代にはSNS、年配層には新聞やフリーペーパーと、世代に合わせて情報発信の方法を変え、宣伝にも力を注ぎます。

「どんなに良いイベントでも、お客さんが来なければ続きません。人がたくさん来て、出店者さんにも喜んでもら



村岡さんを中心に、20名ほどのスタッフが縁日の運営を支えている。

う。だから、お客さんと呼ぶことは僕らの大事な仕事なんです」

兵庫県で実績を積み 縁日の全国展開を目指す

村岡さんの原点は、イベントとは異なる建築の世界にあります。大学を中退した後建築の世界に入り、約3年間の修業を経て独立。大工として仕事をする一方で露店業を始め、それが現在のイベント事業へとつながりました。畑違いの世界からのスタートでしたが、イベントづくりにも、現場を一から組み立てていく建築の仕事と通じるものがあるのかもしれない。

一つのイベントを形にするまでには、会場や自治体との調整、後援の申請、出店者募集、広告、安全管理など、数カ月にわたる準備が必要です。それでも当日、会場を訪れた家族や子どもたちの笑顔を見ると、「毎回、やってよかったと思う」と村岡さんは話します。

大切にしているのは、効率だけでは測れない、人と人との距離の近さです。

「ずっとこのまま昭和の感覚を大事にしたイベントを続けていきたい。今は電話やメールだけで用事が済んでしましますが、やっぱり顔を合わせて話したり、一緒に楽しんだりすることも大切だと思うんです」

一方で、同じことをくり返すだけではいけないという思いも強く、「失敗してもいい。新しいことにどんどんチャレンジしたい」と語ります。

今後、さらに力を入れていきたいのが企業向けのイベントです。出演者やキッチンカー、露店、子ども向けコンテンツなどを組み合わせ、集客・PRイベントから社内行事まで、それぞれのニーズに合わせた企画を提案していきます。そして目指すのは兵庫県のその先です。

「まずは地元、兵庫県でしっかり実績を積んで、次は関西全体へ。その先は全国で展開したいですね」

人が集い、遊び、語らい、その土地を知る。昔ながらの縁日の温かさに、新しい体験や地域の魅力を掛け合わせながら、新たな交流が生まれる場をつくり続けています。

Topic

子どもたちの職業体験 「トライやるキッズ」

縁日コンテンツのなかでも特に力を入れているのが、子どもたちの職業体験「トライやるキッズ」です。重機の操作や車のタイヤ交換、のこぎりを使った大工仕事など、普段の暮らしではなかなか経験できない「仕事」に挑戦する機会を設けています。

「遊ぶだけではなく、経験したり、学んだり、思い出をつくったりできる場所にしたいですね」子どもたちの好奇心を刺激し、新たな興味を広げることも、村岡さんが目指す縁日の大切な役割です。



目指しているのは 飽きないおいしさと、 こころを満たす お菓子づくり・店づくり

代表取締役

ふじ き み お
藤木 公雄さん

小野市出身。大学進学後洋菓子の道を志して中退し、神戸の洋菓子店などで修業を積む。27歳で独立し、2000年に三木市で洋菓子店を開業。現在は経営者として店を率いる一方、パティシエとして菓場の現場にも立っている。

三木山スイーツガーデン・フジキ

〒673-0404
兵庫県三木市大村1-6
TEL: 0794-86-1230



お菓子を買うに行くことを
まるごと楽しみに変える店づくり

株式会社お菓子の木ふじきが運営する「三木山スイーツガーデン・フジキ」は、洋菓子の製造・販売とカフェを展開する三木市の人気店です。

店名に「三木山」と冠したのは、地域の人に親しまれ、まちのランドマークのような存在になりたいという思いから。敷地には四季の花々を植えたガーデンが広がり、ブランコやベンチも設けられています。代表取締役の藤木公雄さんは、店づくりに込めた思いをこう話します。

「お菓子を買う時間は誰にとっても



店内には華やかなケーキと、お土産に喜ばれるギフト商品が並び、花束を模した焼き菓子ギフトは女性に人気。

ロングセラーの「三木山チーズケーキ」。
ふわっととろけるやさしい味。



ワクワクするもの。でもそれだけではなく、駐車場に車を停めた瞬間から、店へ向かう時間も、お菓子を選ぶ時間もまるごと楽しんでいただきたいんです。カフェでは、お菓子とともにゆったりとした時間を過ごしてもらえたらと思っています」

店内には色とりどりのケーキや焼き菓子、ギフト商品が並び、カフェからは緑豊かな庭を眺めることができます。おいしいお菓子とお茶を味わいながら、日常からほんの少し離れてくつろげる場所。商品を選ぶだけでなく、訪れることそのものが楽しみになる場所。そんな店づくりを藤木さんは目指しています。

奇をてらわず、足すより引く また食べたい「やさしい味」を

創業は2000年。現在の店舗から車で5分ほどの場所に構えた、小さな店からのスタートでした。その後、三木市内で移転しながら事業を拡大し、一時は市外にも複数の店舗を展開。やがて店舗を集約し、現在はこの1店舗に力を注いでいます。

藤木さんは意外にも、お菓子を食べることが特別好きだったわけではないといいます。惹かれたのは、むしろ「つくること」でした。

「何もないところから、徐々に形になっていくのがおもしろいんです。商品だけではなく、庭やカフェも含めて、店全体をつくるのが好きですね」

現在、スタッフは16名、そのうちパティシエは6名いますが、経営者となった今も厨房に立っています。

大切にしているのは、奇をてらわず、子どもから年配の人まで、誰もが素直に「おいしい」と感じられる味。播州産の小麦粉をはじめ、地元の素材も積極的に取り入れています。

「飾りも味も、あれこれ足すことはしません。むしろ余計なものを引いていく。そうすると、素材のおいしさが前に出てくるんです。職人の技術は見せ

るためではなく、素材をいちばんおいしい形で届けるためにあると思っています」

看板商品の「三木山チーズケーキ」は、20年以上愛され続けるロングセラー。小ぶりで食べやすく、個包装で手渡ししやすいことから、土産としても人気です。花束のように仕立てた焼き菓子など、贈るシーンを意識したギフト商品も充実しています。

商品開発で藤木さんが優先するのは「お客さまが何を求めているか」という視点です。

「ニーズに合ったものを提案して、喜んでもらえたときが一番うれしいですね」

地元の高校や企業、異業種とのコラボレーションにも積極的に取り組み、地域ならではの商品づくりにも挑戦しています。

「自分たちだけでは出てこない発想があります。違う分野の人と一緒に何かをつくるのは学びと気づきがあり、とてもおもしろいですね」

素材を活かし、食べる人や贈る人の声に耳を傾け、人との出会いから生まれるアイデアも取り入れる。その根底にあるのは、「つくること」への変わらない好奇心です。藤木さんは、地域に根を張りながらお菓子の可能性を広げています。

Topic

エレガントな非日常空間で ゆったりとティータイム

併設するカフェルームでは、購入したケーキをお茶と一緒に楽しむことができます。白を基調としたエレガントな空間も魅力のひとつ。「ここでケーキを味わいたい」と、遠方から足を運ぶ人もいます。季節によっては、期間限定のアフタヌーンティープレート（予約制）も登場するので、ホームページでチェックを。天気の良い日は、花や緑に囲まれたガーデンのテラス席もおすすめです。



「草を楽しむ」と書いて「薬」となるように、私たちの先人は季節の恵みの力を借りて、からだを調えてきました。ここでご紹介する薬膳レシピで、季節とともに現れやすい不調や疲れを調えていきましょう。

※監修：オオニシ恭子 / やまと薬膳主宰

季節の食事でからだを調える

かんたん薬膳レシピ

かぼちゃと小豆の いところ煮



材料 /1人分

かぼちゃ	100g
ゆで小豆(無糖)	40g
昆布	3cm角1枚
水	80ml
塩	少々
しょう油*	小さじ1/2

*しょう油を使わず、塩のみの味付けでもOK。
かぼちゃと小豆の甘みが際立ちます。

作り方

- ①鍋に昆布を敷き、一口大に切ったかぼちゃ、小豆、水を入れ、ふたをして弱火で煮る。
- ②かぼちゃがやわらかくなったら、塩、しょう油を加え、煮汁が少なくなるまで煮含める。

小豆は腎臓のケアに大切な食材で、たんぱく質やビタミン、ミネラルも豊富。かぼちゃは体内の余分な水分の排出を助け、昆布は出汁として旨みを加えながら、ゆるんだからだを引き締めます。これらを合わせた「いところ煮」は、ほっくり甘く、からだを内側から整えてくれる一品です。

暑い夏は水分補給が欠かせませんが、その分、からだに余分な水分をため込みがちです。気温が下がる秋になると、それがむくみや腎臓の疲れとなって現れることもあります。そんな季節に取り入れたいのが、小豆、かぼちゃ、昆布の組み合わせです。

薬膳mini知識



新役員体制発足

6月19日開催の第96期通常総代会にて、新役員体制が発足しました。
新役員は次の通りです。

会長 和田 長平
理事長 和田 高広
専務理事 尾崎 嘉則
※常務理事 宮崎 八千代
常務理事 立花 潤(昇任)
常勤理事 田村 千加

常勤理事 高濱 秀輔
常勤理事 橋田 雅史
常勤理事 紀 保邦(新任)
常勤理事 北中 重之(新任)
非常勤理事 高野 勝
常勤監事 宮阪 隆彦
常勤監事 岸本 芳彦
非常勤監事 土部 英一

なお、常勤理事 郷佳也は6月8日付で退任し、非常勤監事 杉山正幸は任期満了により退任しました。
※2026年9月1日付理事会において、宮崎八千代が専務理事に選定されました。

人事異動

9月1日(火)付

総務部長 深浦 清輝
人事部長 柴原 智子
東支店長兼花田支店長 洲崎 裕一
明石支店長 岩上 直樹
英賀保支店長 齋明寺 俊輝
赤穂支店長 藤田 翔
青山支店長 喜多 哲也
三木支店長 菅 勇斗
飾磨西支店長 石田 真衣
宝塚支店長 平田 恵介
西宮北支店長 板倉 秀樹
リスク統括部コンプライアンス課次長 佐伯 宣之
審査部審査第二課次長 大谷 博文
企業革新部企業革新課次長 白神 隆男
荒井支店次長 山下 俊之
経営企画部経営企画課代理 角岡 亮治
営業統括部営業統括課代理 石井 彰

営業統括部営業推進第一課代理 橋口 裕樹
営業統括部営業推進第三課代理 岩里 芳紀
営業統括部営業推進第四課代理 太田 真吾
事業支援部企業支援課代理 湯浅 圭介
本店営業部貸付課代理 田村 俊明
本店営業部営業課代理 河合 純一
本店営業部営業課代理 石見 悠企
駅前支店代理 金澤 希
船場支店代理 八木 毅
船場支店代理 橋口 嵯耶香
加古川支店代理 松尾 智子
加古川支店代理 中村 正識
相生支店代理 中川 清恵
相生支店代理 八束 真司
兵庫支店代理 脇野 守
東支店代理 森崎 香織
飾磨支店代理 森川 潤
北支店代理 森 敦司

東灘支店代理 山崎 開
揖保川支店代理 堀 芳彰
今宿支店代理 井上 貴博
伊保支店代理 岡本 泰彰
土山支店代理 小川 浩生
青山支店代理 姫田 佳奈
別府支店代理 沼 晃夫
宝殿支店代理 田中 淳子
三宮支店代理 村上 翔悟
垂水支店代理 藤井 千裕
三宮北支店代理 濱田 加奈
尼崎支店代理 安路 哲平
今津支店代理 植田 敦史
事業支援部企業支援課代理補 川上 伸二
事務部事務集中課代理補 齋藤 雅之
御立支店代理補 原田 雅春
船場支店書記 小坂 信貴

以下、総合職は省略します



【播州信用金庫】**ばんしんクレジット**
U-29
under-29
29歳以下のお客様限定
応援キャンペーン
2026年4/1水▶2027年3/31水

新規入会+条件達成で
買クレカデビュー!

5,000円分
Amazonギフトカード

絶対もらえる!!

さらに年会費
ずっと
ゼロ円

期間中に、ばんしんクレジットカードにご加入限定特典

<キャンペーンのお問い合わせ先>
播州信用金庫 コールセンター 0120-56-3671 (平日9:00~17:00)

<ばんしんホームページ>
ばんしん
HPはこちら▶

サンテレビ
「おっ!さん」

との**コラボCM**
— You Tubeに —

絶賛配信中!▶



CMはこちらから



ディスクロージャー誌発行

地域みなさまに当金庫の経営内容や活動についてご理解いただき、より安心してお取引いただけるよう、2025年度の経営内容を掲載したディスクロージャー誌(概要編・資料編)を発行いたしました。なお、環境に配慮した取り組みの一環としてディスクロージャー誌の製本はしておりませんので、店頭設置のタブレットまたは当金庫ホームページにてご覧ください。



御立支店・赤穂支店 特殊詐欺被害を未然に防止

当金庫では、地域防犯に関する各種活動に積極的に取り組んでおります。この度、適切な対応により特殊詐欺被害を未然に防止したとして6月12日(金)に御立支店へ姫路警察署より、7月13日(月)には赤穂支店へ赤穂警察署より感謝状を拝受いたしました。

店頭・ATMでのお声がけやお客さまの言動への気配り、また警察との連携が特殊詐欺を防止する結果につながりました。当金庫では、お客さまの大切なご預金を犯罪から守るため細心の注意力をもって被害防止に努めてまいります。



地区別総代懇談会の開催

9月10日(木)・17日(木)の2日間、当金庫本店および神戸本部において、地区別総代懇談会を開催しました。当日は、2026年度仮決算予想や下半期の行事と当庫の



取組みについてご報告した後、総代のみなさまと意見交換を行いました。総代のみなさまから出されたご意見を経営に反映できるよう努めてまいります。



インターンシップを実施

インターンシップは、学生が在学中に就業体験を通じて、仕事や企業、社会への理解を深めることを目的に行われており、当金庫においても、毎年大学生を対象としたインターンシップを実施しています。



今年度は9月4日(金)～18日(金)の間、63名の学生がグループワークの他、窓口接客・渉外活動見学など、営業店での業務を体験しました。

当金庫は、社会貢献活動の一環として、今後も積極的にインターンシップを推進してまいります。



ばんしん夏休みkidsマネーアカデミーを開催

地域貢献の一環として、地域の未来を担う子ども達への金融教育を目的に「ばんしん夏休みkidsマネーアカデミー」を、8月3日(月)に神戸本部、8月5日(水)に当金庫本店で開催し、総勢48名の子ども達が参加しました。

「お金マスター」を目指し、お金に関するクイズに挑戦。お金の成り立ちや役割を学び、実際にお金を持つことでお金の重みを実感しました。そして、買い物、貯金、投資体験を通して、お金の使い方や貯め方、増やし方を考え、大切なお金の使い方を学びました。最後にお金について学んだ証として「お金マスター認定証」が授与され、子ども達は終始笑顔で学び有意義なマネーアカデミーとなりました。



お利息繰り入れのお知らせ

普通預金(総合口座を含む)、貯蓄預金ならびに納税準備預金のお利息を、9月21日(月)付けでご預金に繰り入れさせていただきました。

