

「出石そば」のなぜ

出石藩 5万6千石の城下町 ⇒ 火災 ⇒ 出石そば・観光の町へ

《どん底からのはいあがり》

2軒の蕎麦屋が44軒に、時流の中の「転業」に人々の願いが・・・

関西屈指のそば処として知られる、兵庫県豊岡市出石町。

「出石」＝「蕎麦」と観光客も多く、知らない方はないかと思えます。

しかし、なぜ・・・蕎麦なのか？ 蕎麦が栽培出来ない地域なのに・・・ 考えたことはありませんか？

江戸時代中期の宝永3年（1706年）に出石藩主松平氏と信州上田藩の仙石氏（仙石政明）がお国替えとなりました。その際、仙石氏と供に信州から来た、そば職人の技法が在来のそば打ちの技術に加えられ誕生しました。現在は割りり子そばの形態をとっており、この形式となったのは幕末の頃で、屋台で出す時に持ち運びが便利な手塩皿（てしょうざら）に蕎麦を盛って提供したことに始まったと言われています。その後、出石焼きが始まり白地の小皿に盛る様式が確立されました。

この度、ご縁があり「出石町観光協会 専務理事 加藤 勉 氏」をお招きして「蕎麦を、事業に繋げる・人に繋げる」をテーマにお話をお願ひ致しました。業種は違えど、皆様の事業の発展に繋げていただけたら嬉しいかと思えます。

観光ガイドもされており、お話し上手な楽しい方です。「玄さん」の生みの親でもあります。是非、ご参加下さい。



1. 日時 **平成30年7月12日（水）** 午後7時30分～

2. 会場 山南住民センター 1F 研修室

3. 講師 NPO 法人但馬國出石観光協会 専務理事 加藤 勉 氏

4. 対象 商工会員・従業員

5. 定員 40名（定員になり次第〆切）

★お問い合わせ・お申込みは、丹波市商工会（八木） 電話 82-3476 FAX 82-7601

（切り取りせずにFAXしてください）

『丹波市商工会山南支部セミナー』参加申込書

事業所名	TEL
参加者名	参加者名

記載いただいた個人情報には本会にて適正に管理し、本セミナーの開催に係る目的以外には使用いたしません。

FAX 82-7601