

1 SDGs体験型地域プログラムの第十一次認定について

認定に当たっての考え方

- ① プレイヤー自身が発信することも重要視しているため、**意欲があるものを幅広く認定。**
 - 意欲が有る限り、県が伴走型で支援を行うことが基本姿勢。
 - 認定基準に未達の項目は、原則、磨き上げで対応。足りていない基準として、認定通知で明記。
- ② 支援の内容が定まらないもののみ、**認定を見送る。**
- ③ プログラムの継続や県と協力した取組が困難になった場合には、**認定を取消す可能性あり。**

1. 認定プログラムの構成

(1)基準を満たしたものを、**全て認定**する。

①ひょうごフィールドパビリオンの展開趣旨にふさわしいか

ア) 各地域に根差したストーリーや稀少性、独自性など

イ) 地域や社会の諸課題を解決し、未来志向型の成果を探求

ウ) 事業の継続性や地域の持続可能性

②プログラムのブラッシュアップや周辺他プログラムとの連携

③社会通念上、懸念があるか。

(2)基準を満たしたものを、**プレミアとして選定**

『各地域の風土・文化との親和性』や『事業の持続可能性』から地域の核となるもの

(3)未達の項目があるプログラム

『今後、より地域を豊かにする可能性』が高いと期待できるもの

2. 認定外・対話を継続して再チャレンジ可能

第十一次認定のプログラム概要

□ 第十一次認定対象プログラム：

令和7年12月～令和8年2月までに応募のあったプログラムの**5件が対象**

【第十一次認定プログラム】

認定：5件（合計274件）

※既認定プログラムのうち、1プログラムを取りやめ、新規認定

地域別件数

地域	件数(合計)
摂津	-(69)
播磨	4(105)
但馬	-(43)
丹波	-(27)
淡路	1(30)

分野別件数

分野	件数(合計)
震災復興	-(7)
自然・環境	-(65)
農林水産	-(41)
食	2(27)
経済・地場産業	3(61)
文化・芸術	-(73)

刃を磨き、自らを磨く。金物のまちの包丁職人直伝包丁研ぎ体験（三木市）

【発信できるテーマ性】

- ・ **日本で最も古い金物の街・三木**では、約400年にわたり鍛冶職人の手づくりの技が受け継がれてきた。
- ・ この地で、代々**手作業で水研ぎから仕上げる包丁を作り続けてきた**のが、80年の歴史を持つ三寿ゞ刃物製作所。水研ぎは、摩擦熱を抑えて刃の焼きなましを防ぎ、発生する泥が研磨剤として機能し、効率的に刃先を研ぐことができ、包丁を長く使い続けることができる。
- ・ 本プログラムは、築140年の国有形文化財の町屋で、業務用の大きな砥石を使い極限まで刃先を研いで薄めていく作業を見学・体験するもの。**伝統に裏付けされた職人技**を味わうことができる。

概要：包丁研ぎ専門の職人が専用の砥石で包丁を研ぐ作業を見学・体験するプログラム

実施主体：三寿ゞ刃物製作所



▲研磨段階の違う包丁



▲専用の砥石



▲包丁を研いでいる様子

お酒を飲む人も飲まない人も！酒米の王様「山田錦」を知る味噌造り体験（三木市）

【発信できるテーマ性】

- ・ 兵庫県で生まれた**酒米の王者・山田錦の最大の産地、兵庫県北播磨地域**。その中でも三木市吉川地区は、山田錦の栽培に最適な気候や土壌に恵まれた地域の一つである。
- ・ この地で、**酒米に利用できない山田錦を有効活用**するために始めた取り組みが彩雲みそ加工グループ。**三木産山田錦の米麴を使い、三木産大豆で味噌づくり**を行っている。
- ・ 本プログラムでは、三木産の山田錦と大豆をつかった味噌づくりを体験できる。心白が大きい山田錦を活かした発酵で、自宅で美味しく熟成される味噌を味わってみては。

概要：三木市特産の山田錦の米麴を使用した味噌作り体験（①手作り味噌教室（5Kg）②はじめての味噌作り体験（3Kg））

実施主体：彩雲みそ加工グループ



▲山田錦みそ



▲味噌づくり教室



▲味噌保管庫

第十一次認定プログラム 一覧：5件

	プログラムの名称	実施主体	地域
< 播磨 >			
1	酒米の聖地 山田錦特A地区で、農と直会（なおらい）に交わるリジェネラティブツーリズム	株式会社マガザン	三木市
2	刃を磨き、自らを磨く。金物のまちの包丁職人直伝包丁研ぎ体験	三寿ゞ刃物製作所	三木市
3	北播磨の地域資源『播州針』を使用したニジマス釣り体験プログラム	株式会社ハヤブサ	三木市
4	お酒を飲む人も飲まない人も！酒米の王様「山田錦」を知る味噌造り体験	彩雲みそ加工グループ	三木市
< 淡路 >			
5	AWAJI JOURNEY HUBから淡路島の豊かさを世界へ発信	株式会社シマトワークス	洲本市