



中播磨県民センターからのお知らせ

姫路市・神河町・市川町・福崎町

中播磨版の問い合わせは 中播磨県民センター県民交流室総務防災課へ ☎079(281)9051 ☎079(285)1102
〒670-0947 姫路市北条1-98

ホームページ 中播磨県民センター
姫路総合庁舎 ☎079(281)3001(代表)

困ったとき、まずは[さわやか県民相談]へ
☎0120(27)7830(携帯電話からは代表番号へ)
【受付】平日(祝日等を除く)9時~17時30分

中播磨の魅力に出会う秋

地場産品やご当地グルメ、旬の海の幸など、地域の特産物を堪能しましょう。

姫路じばさんまつり+

姫路食博2021

11月21日(日)、22日(月)、23日(火祝) 10時~17時

播磨の地場産業を紹介する「姫路じばさんまつり」と、県内各地のご当地グルメが集まる「姫路食博」を同時開催。皮革のワークショップやお菓子作り、ゴルフクラブの試打などを体験できるほか、姫路おでんやちゃんぽん焼き、焼きガキなどが楽しめます。

問中播磨県民センター産業観光課
☎079(281)9406 ☎079(285)1102



会場

姫路市文化コンベンションセンター「アクリエひめじ」

姫路じばさんまつり 展示場A 姫路食博2021 にぎわい広場



会場には公共交通機関を利用してください

坊勢島から

旬を迎える播磨灘の海の幸

ぼうぜがに

秋の播磨灘を代表する海の幸といえば、ガザミ(ワタリガニ)。内子(卵)が大きくなる秋から冬にかけてが旬とされ、特に姫路地域では秋祭りのごちそうとして振る舞われます。坊勢漁業協同組合では、殻の幅が18mm以上の良質なガザミを「ぼうぜがに」として販売しています。



Recommend!

おすすめは何といっても蒸しがに。脚の付け根辺りに真っ白な身がたっぷり詰まり、濃厚なうま味と甘味が味わえます。



ぼうぜ鯖

巻き網漁船でアジやイワシに交ざって漁獲された天然のマサバを、大きく育てた養殖サバ。平成13年ごろから畜養の取り組みを始め、「ぼうぜ鯖」のブランド名で知られています。潮通しの良い家島諸島で自然環境に近い状態で育つため、絶妙な脂の乗りと豊かなうま味が特長です。



Recommend!

しめさばはもちろん、刺し身やしゃぶしゃぶで食べるのもおすすめです。



問坊勢漁協直販店「姫路まえどれ市場」 ☎079(246)4199 ☎079(246)4843

インフォメーション

個人事業税の第2期納期限は11月30日(火)です

個人事業税は、個人で事業を行う人にかかる税金です。近くの金融機関、コンビニエンスストア、県税事務所の窓口で納めてください。また、納税に便利な口座振替制度も利用してください。問姫路県税事務所課税第1課 ☎079(281)9126 ☎079(281)1606

日本遺産「銀の馬車道・鉱石の道」

銀の馬車道 だより

「銀の馬車道」に関する写真を探しています! (二次募集)

「日本初の高速産業道路」といわれている「銀の馬車道」は、明治9年に生野鉱山~飾磨港(現姫路港)の約49kmを結ぶ馬車専用道路として造られました。完成から約140年がたち、道の大部分は国道や県道に変わり、往時の様子が分かる写真はほ

とんど残っていません。銀の馬車道ネットワーク協議会では、その歴史を受け継ぎ後世に伝えるため、かつての姿がうかがえる写真等の資料を探しています。昨年の一次募集では15件の情報提供がありましたが、引き続き募集を行います。「銀の馬車道」に関する資料があれば、ぜひ連絡してください。

問明治~昭和初期ごろの「銀の馬車道」沿線の写真、地図、手紙、日記、絵などの原本またはコピー ☎11月22日(月)まで 銀の馬車道ネットワーク協議会 ☎079(281)9059 ☎079(285)1102



開墾の終わった西光寺野
出典:「西光寺野普通水利組合耕地整理組合事業」大正4年