



平成29年度

但馬産業大賞

平成29年9月



審査委員会／平成29年7月18日(火)

表彰式／平成29年9月22日(金)





但馬県民局長
秋吉 秀剛

ごあいさつ

但馬は、豊かな自然や歴史・風土をもとに、高度な伝統技術や先端技術を持つ地域産業、人々に憩いと安らぎを与える観光産業、自然の恵みを大切にした農林水産業などを育み、同時にそれぞれの産業が地域の発展を支えてきました。

そして、今年も卓越した技術力や斬新なアイデア等を持ち、広くご活躍され、但馬の産業活力と地域発展の原動力となっておられる事業者の皆様が「但馬産業大賞」を受賞されますことを心からお慶び申し上げます。受賞されました皆様の技術や技能、新サービスは、今後の但馬が迎える新たな展開に不可欠のものと堅く信じております。

但馬地域には、ユネスコの正式プログラムに認められた「山陰海岸ジオパーク」、野生復帰を実現したコウノトリや、出石、竹田城跡等の歴史的文化遺産、城崎や湯村を代表とする温泉地、日本遺産に認定された「播但貫く、銀の馬車道 鉱石の道」など、魅力的な地域資源が沢山あり、但馬地域を訪れる観光客は、4年連続で1,000万人を超えると見込んでいます。

一方で、若者の流出による人口減少や、地域経済の活性化など、引き続き解決に向けて取り組むべき課題も多く抱えています。このような状況の中、但馬県民局では、「あしたのふるさと但馬」を目指した地域創生の推進に向けて、但馬の地域資源を活かした魅力づくりによる「交流人口の拡大」や、若者等の但馬地域への就業、就農を促進する「定住人口対策」を展開しております。また、産業活性化のために、戦略的な産業振興や地域ブランド力強化を総合的に推進してまいります。

受賞されました皆様にも、事業活動などを通じ、こうした夢のある地域づくりにさらなるご助力をいただければ幸いです。

結びに、受賞されました皆様が、今後ますますご発展、ご活躍されると同時に、但馬の産業の活性化や地域の交流をさらに力強く牽引していただくことを心より祈念いたします。



審査委員長
内田 仁
(兵庫県立工業技術センター所長)

講 評

但馬地域には、高い技術力を有する製造業、豊岡かばんなどの地場産業に加え、豊かな自然環境と豊富な観光資源を生かした多くの産業が存在します。本年度も関係団体からご推薦をいただいた事業者について、6名の審査委員が、技術・手法、独創性、地域への貢献度など様々な面から厳正な審査を行いました。その結果、平成29年度但馬産業大賞は3部門で5社・団体が受賞されることとなりました。簡単ですが、受賞者を紹介させていただきます。

「キラリと世界へ輝く技術部門」

○田治米合名会社

純米酒に特化し、県内産の酒米を100%使用、麹は全て手作りするなど、方向性がしっかりした昔ながらのこだわりの酒造りを行っている点や、ANAのファーストクラスに採用されていることなどが評価されました。

「観光・交流資源を活かしたツーリズム部門」

○若杉高原開発企業組合

ゲレンデが小さいという弱みをファミリー向けに特化するなど、逆転の発想により魅力を引き出し、また、Webサイトなどを上手に活用しPRを行い、四季型スキー場として入場者数増加という結果を出している点などが評価されました。

○有限会社さだ助

今までの香住ではあまり無かった、民宿以外で気軽に食事が出来る大型レストランの開設、海辺にお洒落な建物、明るい雰囲気や若い人や都会の人の誘客に向けた様々な取り組みなどが評価されました。

「新分野へチャレンジする経営革新部門」

○有限会社石橋設計

地元から無くなってしまった映画館を復活させるという試み、映画館だけでない多角的なりニューアル、クラウドファンディングでの資金調達など、地域の人や若い人を巻き込んで再び人々が集まる拠点として再生させた点などが評価されました。

○株式会社谷常製菓

養父市が農業特区に指定されたタイミングに上手く乗って新分野にチャレンジしていること、店舗のすぐ隣での完熟いちごの栽培、産業の6次化への取り組み、ハウスの熱源としてバイオマスボイラーを導入し化石燃料削減の取り組みなどが評価されました。

受賞者の皆さまが、この受賞を契機にますます研鑽を重ね、さらなる飛躍を遂げられますよう祈念いたしまして、講評とさせていただきます。

但馬産業大賞受賞者名簿

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

受賞者名

田治米合名会社

「一粒の米にも無限の力あり」の理念のもと、純米酒に特化した酒造りと海外への販売展開

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

受賞者名

若杉高原開発企業組合

星空ハイキングをはじめ、ファミリー向け企画でここだけの体験を提供する「四季型スキー場」

有限会社 さだ助

山陰海岸ジオパークの豊かな海の幸を様々な形で提供する新たな観光拠点 KAN-ICHI

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

受賞者名

有限会社 石橋設計

不動産会社による映画館の復活と施設を有効利用した地域コミュニティスペースとビジネス空間の創出

株式会社 谷常製菓

農業参入への新たなチャレンジ。自社栽培いちごを活用した新ブランド『完熟いちご菓子研究所』の取組み

但馬産業大賞審査委員会委員名簿

兵庫県立工業技術センター	所長	内田 仁 (委員長)
兵庫県立但馬技術大学校	大学校長	奥田 孝一 (副委員長)
(公財)ひょうご産業活性化センター	常務理事	角 正憲
(公社)ひょうごツーリズム協会	専務理事	坂本 直子
兵庫県北部農業技術センター	所長	福島 護之
(公財)但馬ふるさとづくり協会	事務局長	田中 重厚



田治米合名会社

「一粒の米にも無限の力あり」の理念のもと、純米酒に特化した酒造りと海外への販売展開

「竹泉」で有名な同社は、平成29年から全ての日本酒を醸造アルコールを一切使用せず米と米麹だけで造る「純米酒」に切り替えた。純米酒のみを製造するのは全国的にも少なく、また、2年以上熟成させてから販売する「熟成純米酒」に特化しているのは西日本では同社のみである。

麹は機械を使わず全て手作りとし、仕込み用のタンクや原料処理(洗米・浸漬・蒸米)の機械の入れ替え、暖冬でも品質に影響が出ないように冷却装置の更新など、品質向上を目指した様々な取り組みを行った。酒米については、山田錦など兵庫県産米を100%使用し、そのうち93%が地元但馬産であり、但馬産米を100%使用した酒造りを目指している。

平成24年にはANAのファーストクラスに「純米大吟醸幸の鳥」が採用され、海外への輸出も開始している。また、「竹泉」の酒造りを熱望して但馬に移住してきた若い夫婦や若者を雇用し、地域に貢献している。



外観



看板



竹泉蔵 風景



麹づくり



商品

会社沿革

創業元禄十五年(1702年)。三百年以上前より「竹泉」の製造、販売を行っている。平成11年より米と米麹で造る純米酒にこだわる醸造を軸におく。平成19年より2年貯蔵し熟成させた純米酒の醸造・販売を開始。平成25年より海外への販路開拓を開始。平成29年6月より純米酒のみの製造・販売を開始。稲作農家の方が精力的に取り組む酒米栽培。酒造りに適した気候。この自然の恵みを巧みに使いこなす経験豊かな但馬杜氏。米・水・気候・杜氏の全てに恵まれている但馬・朝来市は、まさに旨い酒を造るこれ以上ない土地です。“一粒の米にも無限の力あり”と米の旨みが生きた味わいのあるお酒を目指しております。お酒だけでなく、料理と一緒に楽しんでほしいという思いで米酒造りを行っております。

会社住所

兵庫県朝来市山東町矢名瀬町545
TEL 079-676-2033
FAX 079-676-2738
E-mail:info@chikusen-1702.com
HP:http://www.chikusen-1702.com

若杉高原開発企業組合

星空ハイキングをはじめ、ファミリー向け企画でここだけの体験を提供する「四季型スキー場」

当スキー場はこれまで弱みとして認識されていた「ゲレンデが大きい」という特徴を逆に「ゲレンデがコンパクトで子どもが迷わない、緩斜面がある」など強みとして位置づけ、積雪により変動はあるが順調に来場者数を増やしている。

また、夏季はキャンプ場、スポーツ施設、サマーゲレンデなどを運営し、夜間にリフトを活用しナイター照明や音楽で演出した星空観賞ができる「星空ハイキング」を実施している。これは、環境省が平成16年に「星が最も輝いて見える場所」の第1位として養父市を認定しており、その地域資源を活用したものである。

特に、夏休み期間中や週末はファミリーに限定して予約を受け付けるなど、小規模である事を逆手に取り、ファミリー向けネット予約サイトを中心とした販促・情報発信により、年々来場者数を伸ばしている。

若杉高原は「四季型スキー場」として、豊かな自然を活用した様々な取り組みを行い成功しつつある。



絶景サイト



頂上からの星空



マットジャンプ



そり遊び



星空ハイキング

会社沿革

昭和59年 若杉高原開発企業組合設立 若杉高原おおやスキー場営業
平成13年 ウォータージャンプ営業開始
平成16年 スキー場内楽ちんベルト設置
平成22年 バグジャンプ営業開始
平成26年 子供とお出かけポータルサイト「いこーよ」にて
スキー部門アクセス全国1位となる
平成28年 キャンプ予約サイトなっぷ(株式会社スペーススキー)より
なっぷ award2016「予約件数西日本1位」となる

会社住所

兵庫県養父市大屋町若杉99-2
TEL 079-669-1576
FAX 079-669-1591
E-mail: info@ooya-ski.jp
HP: http://www.ooya-ski.jp/

有限会社 さだ助

山陰海岸ジオパークの豊かな海の幸を様々な形で提供する新たな観光拠点KAN-ICHI

平成28年5月、若者向けのお洒落な4つの機能からなる観光拠点「KAN-ICHI」をオープンし、好評を得ている。(①毎日競りで仕入れた新鮮な地元の旬魚を使用した「海に見えるレストラン」②特産品や自家製干物・自家製米を販売しているショップ③スルメ一夜干し・缶詰作りが体験できる体験施設④夏期限定営業の「海の家」)

香美町で地元産品を食べることの出来る席数70席の大型レストランであり団体客や家族連れの受入も可能である。店内はアメリカのポートランドをイメージした雰囲気、干物などの自社商品パッケージにもこだわるなど、観光客を積極的に取り込もうとしている。

また、地元の漁港で水揚げされた規格外の海産物等を加工食品化し、付加価値を高めて販売している。缶詰や干物などの製造が体験できる加工場もあり、食品加工体験を提供している。

さらに、ライブなどのイベント会場やカルチャースクールなどでも利用することが出来るなど、地域コミュニティーの場ともなっている。



海に見えるレストラン



自家製干物と特産品のショップ



兵庫県五つ星ひょうご選定
「穴子の甘辛干し」



外 観



スルメ作り体験

会社沿革

昭和40年	創業
昭和54年1月	民宿「定助」を事業継承
平成4年9月	有限会社さだ助を設立
平成18年5月	食品加工事業「干市」を出店
平成28年5月	新店舗「KAN-ICHI」に新築・移転

会社住所

兵庫県美方郡香美町香住区下浜 634
 TEL 0796-36-0772
 FAX 0796-36-4077
 E-mail: info@sadasuke.com
 HP: <http://www.sadasuke.com/> (さだ助)
 HP: <http://kan-ichi.jp/> (KAN-ICHI)

有限会社 石橋設計

不動産会社による映画館の復活と施設を有効利用した地域コミュニティスペースとビジネス空間の創出

85年の歴史があった旧映画館「豊岡劇場」は平成24年3月に閉館。同社は旧映画館を買い取り、但馬唯一の映画館を復活させたほか、多目的ホール、カフェバー、飲食店などを併設した複合施設として、再び地域の人々が集まるコミュニティの拠点として再生させた。現在、ディズニー映画、ロードショー、ミニシアター系の映画など幅広いジャンルの映画が上映されており、遠くまで行かなくとも再び但馬で映画を楽しめるようになった。

この再生プロジェクトは住民参加型の方向性を重視し、小ホールの改装にクラウドファンディングを利用している。

様々なクリエイター作品の展示・販売や、映画監督を招いての上映会・トークショー、大学生と映画と文化についてのディスカッションを行うイベントなど、オープン以来来館者は増えており、特にクリエイターを含む域外からの来館者が増加し人々が交流するコミュニティの場となっている。



豊岡劇場正面



大ホール



ロビー



小ホール



場内飲食店 ビアドリット豊劇店

会社沿革

1. 自社不動産賃貸、管理、運営。豊岡市にて賃貸アパート 11 棟所有
2. 建築工事の企画、設計並びに監理
3. 飲食店経営
4. 映画館経営 映画館「豊岡劇場」を経営
5. 上記に付随する活動 映画製作・映像セミナー・シンポジウムやイベントの企画制作・映画の出張上映・機材レンタル・その他映像に関わる各種事業の展開など

会社住所

兵庫県豊岡市日高町水上69
 TEL 0796-42-1844
 FAX 0796-42-4841
 E-mail: info@ishibashi-flats.com
 HP: http://www.ishibashi-flats.com



株式会社 谷常製菓

農業参入への新たなチャレンジ。自社栽培いちごを活用した新ブランド『完熟いちご菓子研究所』の取組み

明治の創業以来150年の伝統を継承する一方で、いちごの自社栽培に取組み、洋菓子の新ブランドを立ち上げ、平成28年3月には『宝石フロマージュ』の発売を開始、現在では4商品をネットにて販売中である。

一般に流通する製菓用のいちごは流通対応の必要性から、果肉が硬く、糖度が不十分な未熟の段階で収穫される場合が多い。同社は市場での入手が困難だが、一番美味しいと言われる『完熟』と『朝摘み』にこだわった「糖度を高めた完熟いちごを贅沢に使用したお菓子」を創ることを目指し、店舗隣接地にいちごハウスを建て収穫時期をコントロールしている。

また、いちご栽培では、養父市特区事業者の養蜂業者と連携しミツバチによる自然受粉や、ハウスの熱源としてバイオマスボイラーを導入し、化石燃料の削減を図る取組みなども実施している。

百貨店への出店依頼もあり、その品質については、高品質に強いこだわりを持つ客層の方からも認められている。



本店



7層からなる宝石フロマージュ



製造風景



完熟いちごとミツバチ



いちごハウス

会社沿革

明治 元年	兵庫県養父郡八鹿町の地にて和菓子の製造販売を始める
昭和23年	洋菓子製造開始
昭和32年	「鮎のささやき」販売開始
昭和42年	「株式会社谷常製菓」として法人化
平成 2年	外食事業部開設
平成10年	全国菓子大博覧会 名誉総裁賞受賞「鮎のささやき」
平成27年	自社いちご栽培開始
平成28年	新ブランド「完熟いちご菓子研究所」開始
	厚生労働大臣賞受賞「食品衛生優良施設」

会社住所

兵庫県養父市八鹿町八鹿1500番地
 TEL 079-662-2261
 FAX 079-662-8008
 E-mail: info@tanitsune.jp
 HP: <http://www.tanitsune.jp>
 HP: <http://www.kanjyukuichigo.com>

歴代の受賞者

平成19年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 ビトーアールアンドディー

ノース用オーブパイホイール(鍛造マグネシウム製)の開発、製造、販売

マルヨ食品 株式会社

但馬を代表する水産物ホタルイカの醤油漬けを開発

中田工芸 株式会社

高級衣料品店等で使用される木製ハンガーの製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

有限会社 夢大地

環境創造型・雇用型農業として、未来を展望したモデル農場

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

但東町花弁球根園芸組合

特産品を活用したチューリップまつりの開催で地域を活性化

農家民宿「八平だるま」 能勢 勇

グリーンツーリズム特区制度を活用した農家民宿の経営

たけの観光協会

愛犬専用ビーチの開設による新たな観光需要の開拓

浜坂観光協会

歴史、文化、産業等の知識を持つカニ専門家「カニソムリエ」の養成

平成20年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

日本精機宝石工業 株式会社

工業用ダイヤモンドの研磨、焼結技術を独自に開発し、精密工具を製造

但馬ティエスケイ 株式会社

冷間鍛造により100mmを超える中空形状に加工できる技術を開発

株式会社 オーク

廃タイヤを利用した振動伝播阻止法(Ti-TAN工法)を開発

株式会社 トキワ

但馬の特産品を活かした調味料やワイン、梅飲料等の製造・販売

吉田体機工業 株式会社 養父工場

競技用体操器具(トランポリン等)の製造・販売

区分 人と自然の共生する事業部門

有限会社 清美社

地域一帯となつたりサイクル事業(廃油をバイオディーゼル燃料に活用)

神鍋白炭工房 田沼茂之

白炭製造の省力化・量産化設備の開発

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

但熊 西垣源正

卵かけごはん専門店「但熊」の運営による地域の活性化

但馬高原植物園

17haの敷地に、1,000種の自生植物を有する植物園

香住観光協会

カニ検定を実施し、「カニの本場カニのまち香住」を全国にPR

湯村温泉若女将会 ゆむらなでしこ

旅館同士連携して、若女将会「ゆむらなでしこ」を結成し観光PR

平成21年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

富士発條 株式会社

世界最先端分野の超精密金属部品の研究・開発・製造

株式会社 東豊精工

電子部品・医療機器向け世界最小クラスのマイクロスプリングの設計・開発と量産化

香住鶴 株式会社

伝統的な酒母造り(生 麴・山麴 麴)にこだわり世界に通用する味を追求

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

NPO法人 八チ高原・氷ノ山自然体験村

自然体験活動で、生きる力と夢を育む力の増進

香美町村岡観光協会

ひょうご名物ガイドも輩出した、真心を込めたおもてなしのツーリズム

生活工房香味煙 井上利夫

燻製独特の色と香りにこだわった自然派無添加の手作りハムの製造

平成22年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

美岡工業 株式会社

大型・小型・精密部品とあらゆるニーズに応え世界に通ずる加工技術の確立

株式会社 オーシスマップ

地図をベースにより良いまちづくり、福祉・防災における安心情報の提供

和田山精機 株式会社

超硬合金製冷間鍛造技術の開発により、世界最高水準の金型寿命と高精度の実現

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

城崎このさき100年会議

城崎温泉の新たなおもてなし「ゆめば」の導入

和佐父集落西ヶ岡棚田保全維持会

棚田の景観保全や棚田を活用した体験交流による地域の活性化

平成23年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 タクミナ 生産本部 総合研究開発センター

高精度等速度カムにより、脈動を発生させない「スムーズフローポンプ」を開発し、最新の流体移送技術を確立

株式会社 誠工社

薄物媒体搬送技術における高度な技術ノウハウと部品集約システムを確立

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 田中屋食品

品質の高い出石そばを商品化し、独自性のあるマーチャンダイジングを展開

大徳醤油 株式会社

地元農業者と連携して新商品開発に取り組むなど、農工商連携における地域のリーディングカンパニーとして活躍

平成24年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 多田スミス

鑄造技術レベルの向上を目的としたダイカスト技能士資格取得の促進により、各製品毎の最適な鑄造条件の設定等幅広い知識に基づく理論と実技の両輪で、品質及び生産効率の向上を実現

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 げんぶ堂

コウノトリの野生復帰に取り組む但馬地域で、6次産業を観光に生かした地域資源と一体となった観光誘客を推進

全但バス株式会社 やぶ市観光協会

地域活性化を目的とした継続的な住民参加型ツーリズム、「但馬・やぶ四季体感ツアー」の実現

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

有限会社 マジック

昇華転写システム構築への取組により、色調管理等のデジタル化による一貫した品質管理に基づくデザインからプリント、縫製までの製作工程の内製化を実現

株式会社 但馬寿

地域産物・伝統技法を活用した製品開発、地域産品の販売や、情報発信機能を合わせ持つ「ゆむら屋」の運営とともに、「地域ブランドソング」も製作・活用し、自社・OB・地域一体となった経営を推進

平成25年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

東海パネ工業 株式会社(豊岡神美台工場)

熟練職人の作り込みを再現した熟間コイリングマシン[YU-KI]の開発・導入などにより、多品種微量受注生産の「高品質ばね」を全国・世界へ発信

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

日和山観光 株式会社

ジオパークの楽しみ方「見る・食べる・学ぶ」を具体化した「日和山海岸ガイドセンター」の展開をはじめ、ソフト・ハード両面から先導的・積極的なジオパーク活動を推進

明延鉱山ガイドクラブ

「このままでは鉱山の歴史を伝えられなくなる」との思いを胸に、日本の近代化を支えた産業遺産・明延鉱山の魅力を次代に伝える取組を展開

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 コンゴプロダクツ

昇華転写プリントをホワイトボードへ施した、書いても、消しても転写が剥がれない!『サブリメイトボード』の開発

カタシマ 株式会社

但馬の豊かな自然が育んだ地域産業資源(どぶろく)を活用した日本と欧州の食文化の融合商品「どぶロック」の開発をはじめ、多様な地域連携商品を展開

平成26年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

株式会社 川嶋建設

高強度炭素繊維を使用した木造建築・耐震補強リフォーム専用工法「耐震プレースX」の開発により、耐震工事の工期短縮とコストダウンを実現

有限会社 ノザキ

加工の難しい超合金などの研削加工技術で精度の限界に挑戦し続け、他社が真似できない困難な加工や1ミクロン単位の公差にも対応

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 グリーンウィンド 道の駅「但馬のまほろば」

「但馬の東の玄関口」として、但馬全域の観光情報発信や特産品販売・PRを行い、交流人口の増加に貢献

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

農業生産法人 株式会社 Teams

耕作放棄地の再生による循環型農業と6次産業化で地域の農業ビジネスを開拓

株式会社 サン・ウォーター

兵庫県最高峰、氷ノ山山系の地下200mから湧き出た水を利用した非加熱天然水を製造販売し地域活性化を推進

平成27年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

新化学工業株式会社 豊岡事業部

培ったシール技術のノウハウで高品質・低価格な精密プラスチック二色成形品の供給に成功

此の友酒造 株式会社

元禄3年より受け継がれる伝統的な醸造技術による高品質な日本酒で全国新酒鑑評会2年連続金賞を受賞

区分 自然と共生する環境創造事業部門

コウノトリ育むお米 生産部会

コウノトリとの共生を目標に無農薬栽培、減農薬栽培による「コウノトリ育む農法」を推進し、環境と経済が両立しうる事例として国内外に広く発信

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

株式会社 湯村温泉 愛宕山観光

四季折々の豊かな自然環境を活用した商品開発やスポーツ少年団合宿誘致等で交流人口拡大の貢献

株式会社 Mother Earth

カヌー、SUPボードを活用したマリニアクティビティのマルチ化により海水浴シーズン外での観光誘客を推進

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

八鹿鉄工 株式会社

製造業から農業への進出により新たな農業のスタイルを確立し、高糖度トマトの安定栽培を実現

平成28年度

区分 キラリと世界へ輝く技術部門

二方蒲鉾 株式会社

地場の魚は旨かった。温故知新の精神で製品「濃香アゴ短冊」を開発し、平成28年全国蒲鉾品評会最高賞受賞

区分 観光・交流資源を活かしたツーリズム部門

一般社団法人 八チ北高原自然協会

協会設立以来50年間にわたり観光事業を通じ宿泊客の誘致に努め、村岡区の発展に大きく寄与

区分 新分野へチャレンジする経営革新部門

株式会社 西村工務店

体験交流型観光の開発・提供により観光産業に参入し、観光産業の発展に貢献



兵庫県但馬県民局
地域政策室 地域づくり課

〒668-0025 兵庫県豊岡市幸町7-11 TEL 0796-26-3685