

広報

さよう 12

Vol.243
令和7年(2025)

人と地域 行政をつなぐ まちの総合情報誌

Sayo Town Public Relations



1 佐用の肉文化の原点



昭和初期の佐用牛市場（佐用坂）

〔出典：ヒョーゴアーカイブス〕

町村または 農協名	メス 牝	オス 牡	計
佐用	232	114	346
平福	92	18	110
江川	272	60	332
金屋	43	20	63
久崎	294	167	461
徳久	194	52	246
三日月	252	23	275
長谷	174	52	226
石井	156	108	264
幕山	201	187	388
西庄	185	42	227
中安	169	51	220
大広	145	44	189
合計	2,409	938	3,347

昭和26年10月末時点の佐用郡内の畜牛の飼育頭数。現存する最も古い記録です。〔出典：佐用町史 別巻〕

古くから牛は農家の宝として、人々の暮らしを支えてきました。田を耕し、荷を運ぶ。牛はまさに家族の一員のよう存在でした。

明治になると、牛肉が食卓にあがるようになり、佐用でも牛との関わりが新しい形へと変わっていきます。明治39年、県の認可を受けて公設のセリ市場が現在の佐用大橋近くに開設されました。これをきっかけに郡内の農家では和牛飼育への熱意が高まり、畜産も進展。佐用は次第に県内でも有数の牛の産地として知られるようになっていきます。

昭和12年ごろには戦争の影響で子牛の価格が急騰し、牛を飼う農家が増加。年4回開かれるセリ市場では、1回で700頭以上が取引されるほどの活気を見せました。特に佐用の牛は「早く大きく育つ」と評判で、県外からも人気を集め、「佐用牛」の名が広く知られるようになりました。

時代の流れとともに牛を飼う農家は減りましたが、牛とともに生きてきた人々の知恵や技術、そして佐用で育まれた牛への思いは、今日の肉文化へと受け継がれています。

▶長谷村で撮影された種牡牛と関係者たち。当時の畜産の歩みを物語る一枚です。



町内最高齢に聞きました

肉が特別だった時代の記憶



服部 勇さん（105歳）
＝廣山＝

お肉は昔も今も
ごちそうやな

「昔はな、農耕用の牛に子どもを産ませて、佐用のセリ市場に出しとったんよ」と、懐かしそうに話すのは、町内最高齢の服部勇さん。

当時は周囲の家のほとんどが農家で、牛や鶏を飼うのが当たり前の時代でした。「それでもな、食卓に肉が並ぶのは、お盆と正月、それにお祭りのときく

らいやったわ。それも鶏肉やで」と振り返ります。

猟をしていた服部さんは、たまに猪肉を口にするこもあったそうですが、「肉をよう食べるようになったのは、50年ほど前からになるかな」と続けます。「今は親族が集まって焼肉を囲むのが、何よりの楽しみなんや」と、目じりにしわを寄せました。

— 特集 —

知ればもっと食べたくなる

佐用の肉が おいしい 7つの秘密



佐用には、肉が愛されてきた理由があります。それは味だけでは語れない、「この町ならではの文化」です。

山あいの暮らしでは、牛が家族のように寄り添い、季節の行事や祝いの席には、いつも肉料理が並びました。精肉店の軒先で交わされる会話や、ホルモン焼きうどんの香りも、この町の記憶をつくってきました。

そうした日々の積み重ねが、「肉を味わうこと」を佐用の暮らしに根づかせたのでしよう。

7つの秘密をたぐれば、肉が愛されてきた理由と、「好き」が育ってきた歩みが見えてきます。



3 自然が磨いた 野生の旨み

佐用の山で育つ猪や鹿には、野生ならではの旨みがあります。その味を決めるのは、自然の環境と、猟師の確かな技——。丁寧な処理と経験が、臭みのない佐用産ジビエをつくります。

猪鹿庁 榎本誠一さん
＝横坂＝



2 佐用で育てる 神戸ビーフ

佐用で育つ神戸ビーフには、見えない努力があります。血統を選び、環境を整え、日々の変化を丁寧に観察する——。盛本牧場の“3K”が、その確かな品質を支えています。

盛本牧場 盛本和喜さん
＝上町＝



臭みがなく甘い味わいの佐用産猪肉



自慢の神戸ビーフ。きめ細やかな脂が特徴

古い木造の牛舎。歴史ある梁や柱とは対照的に、床は清潔で匂いもなく、牛たちが穏やかに過ごせる空間。そんな「盛本牧場」を営むのは、兵庫県が世界に誇る神戸ビーフを育てる盛本和喜さん。

大学卒業後、父が営む「盛本精肉店」で働きながら和牛の肥育をしていましたが、「肥育だけでは自信をもって牛を提供できない」と一念発起し、繁殖から肥育まで一貫して手がける道を選びました。

しかし、意気込んだ矢先に襲ったのが平成21年の水害でした。精肉店は冷蔵庫まで浸水し、幾晩も悩んだ末に閉店を決断。本格的に神戸ビーフの生産へと舵を切ります。

盛本牧場は現在、県内で唯一、人工授精から肥育までを

佐用インターから国道を北に進むと見えてくる、ひととき目を引く黄色い建物。中からは犬の元気な声が響いてきます。ここで猪や鹿を精肉し、直売する「猪鹿庁」を営むのは、榎本誠一さんです。

小学生の頃から近所の大人たちの猟に憧れ、「自分もいつかは」と思い続けてきた榎本さん。20歳で狩猟免許を取得すると、すぐに猟師となり、今年で60年が過ぎました。

『獣肉は臭い』というイメージに対し、「処理をきちんとすれば臭みは出ない」と榎本さんは断言します。さらに「佐用は自然豊かな山が多く、猪や鹿に最高の環境」と胸を張ります。

猟期に榎本さんが捕獲する

一貫して行う牧場です。「当初は不安で仕方がなかった」と振り返る盛本さんですが、「牛にストレスをためないよう、『血統』『環境』『管理観察』の3Kにこだわってきた」と肥育の秘けつを語ります。その日々の積み重ねの先にあるのが、牛の出荷の瞬間。「お肉を食べた人が笑顔になれば」との思いで、休みなく手塩にかけて育てた牛を送り出します。

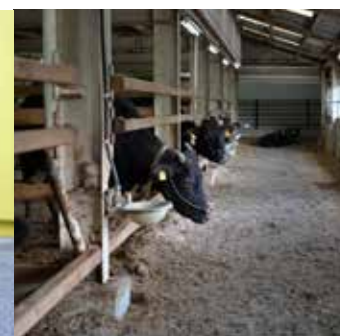
地道な努力は実を結び、育てた牛は品評会でたびたび受賞。その評判は国内外の有名飲食店やホテルにも広がりました。それでも、「評価されるのはうれしいが、何より歴史ある佐用の肉牛文化をつなげてこられたことが誇らしい」と穏やかに話します。

佐用から世界へ——

佐用産の神戸ビーフが世界中で愛される日をめざして、盛本さんの挑戦は続きます。



猟には欠かせない相棒



清潔に保たれた肥育棟

猪は年間約50頭。天然の新鮮な猪肉がこれほど安定して入るのは、県内でも珍しいといえます。近年は京阪神からの需要が高まり、供給が追いつかないこともあるそうです。

また、猪猟には欠かせない専用犬「プロットハウンド」のブリーダーとしても活躍。自らアメリカに渡って輸入した犬を繁殖・育成し、その手腕は評判を呼び、全国各地から買い手が訪れます。

猟期以外は猟友会の一員として獣害駆除に取り組み、山の環境を守る活動にも力を注いでいます。榎本さんは「嫌われがちな猪や鹿だからこそ、恵まれた環境で育つ佐用のジビエのおいしさを伝えていきたい」と意気込みます。

佐用産ジビエは——

その言葉に、長年の経験と自信がにじみます。

“佐用の味”ここにあり

お食事処 一平



佐用商店街で、昭和初期に「一平食堂」として創業し、長く愛されている食堂。「ポタン鍋」や「鹿カレー」だけでなく、「ホルモン焼きうどん」なども楽しめます。

📍 佐用町佐用 3040
🕒 11:00～21:00
[定休日：🌀]
📞 82-2139

女将
山本千代子さん

佐用の自然と暮らしがつくった誇りの味。『これが佐用か』って思ってもらえたら、うれしいわね。



盛本さんの神戸ビーフが味わえる

レストラン KUMOTSUKI



平福の旧木村酒造を改装した「レストラン KUMOTSUKI」。趣ある空間で洗練された地元の味を楽しめます。町内で唯一盛本牧場の神戸ビーフを提供しています。

📍 佐用町平福 475-1
🕒 11:00～14:00/17:00～20:00 (LO)
[定休日：🌀] ※ディナーは予約のみ
📞 71-0700

ステーキやビーフシチューをご用意しています。プチ贅沢で、神戸ビーフのおいしさを味わってみませんか？



スタッフ
盛岡鈴佳さん

「三坂のまーちゃん」
近所の人から、そう呼ばれて親しまれている福山正弘さん。田此商店街で「三坂精肉店」を営んでいます。

創業85年を迎える三坂精肉店は、福山さんの母親が開業し、旧三日月町で唯一の精肉店として町民の食卓をずっと支えてきました。「お客さんが買いやすいようにショーケースに必ず並べる」というこだわりから、いつも店頭には新



三坂精肉店 お肉の三坂

📍 佐用町三日月 1216-5
🕒 9:30 ~ 18:30 頃
[定休日：㊤、祝日の㊤]
☎ 79-2009



5 食卓を支えるお肉屋さん

町の食卓を支えてきたのは、地域に根ざした精肉店です。スーパーにはない距離感や、会話から伝わるあたたかさ。肉と一緒に、人のぬくもりまで受け取れる場所が、ここにはあります。



盛崎ファミリー



肉の兵庫屋

📍 佐用町佐用 221-1
🕒 10:00 ~ 19:00
[定休日：㊤]
☎ 82-3228

「いらつしゃーい！」
元気な声が響く店内には、ショーケースいっぱいに肉や惣菜が並び、どこか懐かしい「肉屋さんらしい」香りが漂います。ここは、西山の国道沿いにある「肉の兵庫屋」です。店主の盛崎正章さんは、「質はもちろんやけど、一番のこだわりは鮮度」と話します。その言葉どおり、店内ではいつも肉を捌く音が響き、人気の手づくり惣菜は毎朝6時半

から丁寧に仕込みます。さらに、値段の安さも大きな魅力。その秘密は、息子夫婦や、ときには孫まで加わる家族総出の経営にあります。「だからこそ、食卓に並びやすい価格で提供できるんや」と盛崎さんは微笑みます。盛崎一家のアットホームな雰囲気がある「ザ・町の肉屋さん」。立ち寄れば、きつと心まであたたかくなる、そんな場所です。



福盛新二郎さん
= 上長尾 =



福盛ミートセンター

📍 佐用町佐用 2848
🕒 [金曜日] 10:00 ~ 18:00
[土曜日] 10:00 ~ 17:00
☎ 82-3981

4 卸業の誇り 極上精肉店

週に二日だけ開く精肉店には、特別な空気があります。一頭買いが生む確かな品質と、顔の見える安心感。ここには、肉とともに「信頼」を持ち帰れる心地よさが息づいています。

まるで作品のように整然と並ぶ「枝肉」。その光景こそが、お客さんとの信頼の証です。ここは、金・土曜限定で直売を行う「福盛ミートセンター」。

もともとは卸売専門でしたが、転機となったのは20年ほど前の狂牛病問題。牛肉の安全性が問われるなか、「牛肉離れを食い止めたい」との思いから直売所を始めました。

「うちの肉は、脂の質がいいメス牛にこだわっている」と話すのは、祖父の代から続く牛肉卸の三代目・福盛新二郎さん。肉はセリ市場や契約牧場から一頭買いし、上質な肉を常に新鮮な状態で届けています。その品質には定評があり、近隣はもちろん全国からも注文が寄せられます。

お盆や正月には行列ができるほどの活気に包まれる直売所。「今があるのは、お客さんとの信頼関係の積み重ねかな」と福盛さん。その穏やかな笑顔には、安心でおいしい肉を届けたいという、まっすぐな想いがにじんでいました。



我が家の味 思い出の味

佐用の“まちの味”を代表するホルモン焼きうどん。家庭や店で親しまれてきた一皿の歩みをたどると、この町の肉文化の奥行きが見えてきます。

藤東家の我が家のレシピ

- | | |
|-----------|-------|
| ●酒 | 200cc |
| ●みりん | 150cc |
| ●だし汁 | 500cc |
| ●濃口しょうゆ | 200cc |
| ●玉ねぎすりおろし | 中1個 |
| ●りんごすりおろし | 半分 |
| ●にんにく | 適量 |
| ●生姜 | 適量 |
| ●味噌 | 適量 |
| ●レモン汁 | 適量 |
| ●ごま | 適量 |
| ●焼肉のタレ | 適量 |



友人に佐用の味を知ってもらうために

藤東ファミリー

「本当にホルモン焼きうどんが好きなんです」と話す藤東宏彰さん（新宿）は、自前の鉄板で仲間をもてなすのが趣味のひとつになっています。年末の同窓会で店が閉まっていたことから、「佐用の味を楽しんでほしい」と作りはじめたのがきっかけでした。甘めのしょうゆに玉ねぎとりんごを加えた自家製タレは子どもにも人気で、「みんなが笑顔になる瞬間が何よりうれしいですね」と微笑んでいました。

「適量」はご愛嬌（笑）
あなた好みの味を見つけてね



“味扇”のタレや家で作ってみてな

小林美津子さん
＝仁方＝

横坂で店を構え、長く愛された「味扇」。店主・小林さんのタレは甘さの奥に深みがあり、町内外から客が通いました。「仕込みは3日かかるんよ。ほんましんどかったで」と笑う小林さん。その表情には、忙しかった日々を懐かしむような優しさが浮かびます。店は閉じましたが、「覚えててくれたらうれしいわ」と、今回は特別にレシピを教えてくださいました。ぜひ、名店の味を思い出してみてください。

“味扇”秘伝のレシピ

このレシピが見られるのは、紙面を開いた“あなた”だけ。二次元コード先でパスワードを入力すると、名店の味をご家庭で再現できます。



- ユーザー名 ajisen
- パスワード micchan

限定公開



6 佐用の味を 若者で守る

町を元気にしたい——そのまっすぐな思いを胸に、商工会青年部はホルモン焼きうどんを通して、佐用らしい“にぎわいづくり”を広げようと挑戦を続けています。

新鮮で弾むホルモンと、コシのある平打ち麺を香ばしく炒め、濃厚なつけダレで味わう——そんな独自の食文化が、唯一無二の「佐用ホルモン焼きうどん」。その魅力を町内外へ発信しているのが、若手商工業者で構成される「商工会青年部」です。提供店をまとめたガイドマップを作り続け、今年7月には時代に合わせたデジタル版も完成させました。部長の盛岡伸公さん（上町）は「部員で全店を巡り、つけダレの違いを確かめました」と笑います。それは地域の味を受け継ぐための、汗と情熱の旅でもありました。



▲新しくなったホルモン焼きうどんのガイドマップ

電子版はこちらから▶



コテを振るっていた「ホルモンうどんくわせ隊」は、高齢化とともに活動の場を少しずつ減らし、今はその想いを青年部が引き継ぎ、町の味を守り続けています。「新しい鉄板や販売用のオリジナルルつけダレも準備中です」と挑戦を続ける盛岡さん。「佐用」と言えばこの味。未来へつなぐことが、町の元気になるはずです。香ばしい煙の向こうに、佐用の誇りがゆらめいています。



Another Story

紡がれた 伝統の先に

“味をつなぐ”佐用の物語は、次の世代にも息づいています。伝統の畜産から生まれた、もう一つの物語。佐用高校が手がけるブランド卵「さよたま」が、いま新たな一歩を踏み出しています。



「さよたま」が
全国3位の快挙

さよたまの魅力を発信する「こっこくらぶ」

佐用高校では、平成17年までは畜産科があり、牛・豚・鶏の飼育を通じて、地域産業を支える実践的な学びが行われてきました。その伝統を受け継ぎ、現在の「農業科学科」でも、但馬牛の子牛や鶏の飼育に取り組んでいます。中でも、近年特に力を入れているのが卵の生産です。

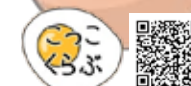
約千羽のニワトリが産む卵を「さよたま」としてブランド化。卵特有の臭みが少なく、ビタミンEを通常の約10倍含み、濃い黄身色が特徴です。その評判は広まり、週1回の校内直売では毎回50人以上が列をつくるほどの人気に。

さらに学校給食にも提供し、地産地消や食育にも貢献しています。



Instagram 開設

卵の販売日や、活動の様子がアップされます



会場では、積極的に声をかけ、魅力を説明しました

初出場ながら全国3位に輝きました。企業が手がける高級卵が並ぶ中で、高校生チームが快挙です。

部長の山本結翔さん（たつの市）は、「入賞の知らせを聞いてびっくりした。これまで先輩たちが紡いできた畜産の知識が自分たちにも受け継がれていると実感した。この結果を励みに、もっとPRしていきたい」と話します。

伝統の畜産から生まれた“佐用の味”をつなぐ物語は、次の世代にも息づいています。

食卓に笑顔が集まると、
まちの味が育っていきます。
佐用の肉文化は、
そんな時間を大切に守ってきました。
育てる人、売る人、つくる人、食べる人。
そのひとつひとつの営みの積み重ねが、
今日の「佐用の味」を形づくっています。

『特別じゃなくていい』

いつもの食卓を、
いつもの肉がおいしくしてくれる。
その何気ない日々こそが、
まちの宝物なのではないでしょうか。

そしてここから先の物語は、あなたの番です。
ページをめくってみてください。
ほら、もうおいしい匂いがしてきます——





職員に歓迎され初登庁した江見新町長

Close Up クローズアップ

Monthly Pick up
今月の注目

1

江見秀樹新町長就任あいさつ

ともに築く、安心のふるさと

庵迥典章前町長の任期満了に伴い、10月26日に佐用町長選挙が行われ、江見秀樹氏が初当選しました。初登庁した11月13日には、町民や職員に温かく迎えられた江見新町長。これからめざす佐用町の未来への思いを語ります。



庵迥前町長からバトンを受け継ぎました

町の歩みを受け継ぎ 未来へつなぐ

佐用町のこれまでの歩みを振り返ると、町民一人ひとりの努力と工夫、そしてあたたかな支え合いが、今日の佐用を形づくってきたと感じます。みなさまの「まちづくり」へのご尽力に、心より感謝申し上げます。

この節目の年に庵迥前町長から町政を引き継ぎ、責任の重さを改めて実感しています。築かれた礎を大切にしながら、変えるべきことは勇気をもって変え、守るべきことは守る。不易流行の精神で、安心して暮らせる佐用町をめざし、未来へつないでいきます。

佐用町らしい 「充実」した暮らしへ

いま、全国の過疎・中山間地域は人口減少の波の中にあります。しかし、町の魅力や豊かさは「大きさ」や「数」だけで決まるものではありません。急激な人口減少は多方面に影響を及ぼすため、その緩和を図ることは必須ですが、たとえ規模が小さくなくても、充実した暮らしを守り、佐用町らしい「豊かさ」を育む、人口減少に適応したまちづくりも必要です。

限られた資源を活かし、佐用に暮らす人の笑顔と誇りを守り抜く。その挑戦を町民のみなさんとともに重ねていきます。

みなさまとともに 誇りあるふるさとを築く

まちづくりの原点は「人」です。行政だけでなく、地域団体や企業、そして町民一人ひとりが力を合わせ「参加」することこそが、これからの佐用町を支える原動力になります。

私自身も机上だけでなく現場に足を運び、みなさんの声を直接伺いながら、「協働のまちづくり」を基本姿勢として、一歩ずつ丁寧に進めていきます。

「町長」としてではなく、「佐用町の一員」として、町民のみなさんと心を通わせながら、誰もが安心して暮らせる誇りあるふるさとを築いていきます。



今日はちよつと食べ過ぎてもいい日。

ジューシー肉が食べたくなっちゃうかも。

12/
SUN 21

佐用町出身のプロ野球選手・小深田大翔選手の野球教室にあわせて、『肉フェス』を開催します。紙面で登場した肉グルメをはじめ、近隣市町からもさまざまな肉グルメが集合します。

【出店予定】

- ◎佐用ホルモン焼きうどん
- ◎津山ホルモンうどん
- ◎鹿カレー（一平）
- ◎豚汁（元気工房さよう）
- ◎鹿コロッケ
- ◎猪ラーメン（丹波市）
- ◎高砂にくてん
- ◎甲子園ヒーロー揚げ（西宮市）
- さよたま販売 and more...



▲詳しくはこちら

場所

南光スポーツ公園

時間

午前 10 時～午後 3 時



秋夜に灯る大イチョウ

大イチョウがライトアップ



大イチョウのライトアップに歌声が花を添えました

佐用地域づくり協議会は、大イチョウへの関心を深めてもらおうと、紅葉に合わせてライトアップを行いました。

点灯の場では、同協議会のサークル「寄合所帯」がバンド演奏を披露。坂本聖子さん（西徳久）は「夜の大イチョウもきれい。たくさんの人に来てもらえれば」と願いを込めました。



秋の恵みを味わう収穫祭

味わいの里三日月 農産物収穫祭



息を合わせて約 20 mのなが〜い巻き寿司を作りました

元気工房さようは、収穫の秋を楽しむ「農産物収穫祭」を味わいの里三日月で開催しました。

会場では、里芋や果物の詰め放題のほか、抽選で選ばれた 50 人が一斉に挑戦したジャンボ巻き寿司で、一体感に包まれました。締めくくりは恒例のもちまき。秋とは思えない汗ばむ陽気の中、にぎやかな秋の一日となりました。



歴史資源とマルシェの融合

三日月地域 武家屋敷マルシェ



三日月アンサンブルの澄んだ歌声が来場者を癒しました

三日月地域づくり協議会は、地域の歴史資源を活かしたにぎわいづくりをめざし、今年も「武家屋敷マルシェ」を開催しました。

あいにくの天気にも臨機応変に、会場を室内へ変更。オープニングでダンスを披露した三日月保育園の中山太喜さん（乃井野）は、「友だちと踊れてうれしかった」とはにかんでいました。



上月城で広がる交流の輪

上月城ふるさと祭り



甲冑隊から子どもたちへお菓子が贈られました

上月地域づくり協議会は、「上月城ふるさと祭り」を上月地域交流センターで開催しました。

はちみつを販売し、子ども食堂への寄付活動をしている田中正樹さん（上上月）は、今回初めて実行委員として参加。「自分の活動を知ってもらえる機会になったし、いろいろな経験ができた、来年も参加したい」と意欲を見せました。



夢と希望を届ける熱戦

第 34 回ビスラカップ少女バレーボール大会



緊張の中、練習どおりに歓迎のあいさつができました

県内外からチームが集う「ビスラカップ少女バレーボール大会」が町内各体育館で開催され、75 チーム約 1,000 人が熱戦を繰り広げました。

開会式では、町内チームの代表が佐用町の魅力を紹介するとともに「見ている人に夢と希望、感動を届けられるよう全力でプレーしましょう」と力強く歓迎のあいさつをしました。



笑顔あふれる幕山の秋

幕山ふれあい祭り



幕山獅子舞が力強く舞い、祭りを彩りました

幕山地域づくり協議会は、地域住民の交流の場にしようと「幕山ふれあい祭り」を幕山地区センターで開催しました。

同協議会の高本幸義会長（金子）は「地域みなさんの協力のおかげで、たくさんの方が来てくれた。今後も続けていきたい」と、にぎわう会場を見つめながら目を細めていました。



親子で学ぶ防災の時間

三日月保育園 保育参観で親子避難訓練



消防士の指導で消火器の使い方を学びました

三日月保育園は、保育参観に合わせて、園児の防災意識を高めるため「親子避難訓練」を行いました。

訓練では、火災報知器の音が鳴り響くなか、子どもたちは不安そうな表情を浮かべながらも落ち着いて避難。その後は園庭で消火器の操作も体験し、火事の怖さを身をもって学びました。



ほっこり秋の芋掘り日和

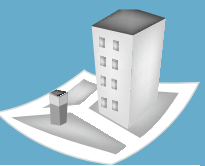
石井地域 秋の大収穫祭



1 個 3 kg ほどにもなるジャンボさつまいももありました

石井地域づくり協議会は、毎年恒例のさつまいも掘り「秋の大収穫祭」を、同地域が管理するふれあい農園で開催し、約 100 人が参加しました。

お母さんと訪れた振井友莉愛さん（上長尾）は、顔に土をつけながら「たくさん採れて楽しかった。じいじとばあばに持っていく」と笑顔を見せました。



ごみの直接持込は前日までに予約をお願いします

年末年始の業務日にご注意ください

monthly information



年末年始は大掃除などで、クリーンセンターが大変混み合います。品目により持込先が異なりますのでご注意ください。また、ごみの持込には前日までの事前予約が必要です。必ず電話予約をお願いします。

■埋立ごみ以外

(もえるごみ、もえないごみ、粗大ごみ、布類、紙類、ビンなど)



にしはりまクリーンセンターへ

●年末年始の休業日

12月31日⑥～1月3日④

●搬入受付時間 (月曜日～土曜日)

午前8時30分～午後4時30分

●持込予約 ☎79-8550

■埋立ごみ (陶器・ガラスなど)

使用済小型家電



佐用クリーンセンターへ

●年末年始の休業日

12月29日⑥～1月2日④

●搬入受付時間 (月曜日～金曜日)

午前9時～正午、午後1時～4時30分

●持込予約 ☎82-0293

☎佐用クリーンセンター ☎82-0293



寒い季節がやってきました

寒さから水道管を守りましょう

monthly information



寒さが厳しくなる12月から2月下旬ごろまでは、水道管や蛇口などの給水装置の凍結が多くなる時期です。寒さに備えて水道管の防寒対策をお願いします。



■凍結を防ぐには

①メーターボックスに布などを入れる

乾いたタオルや新聞紙をビニール袋に入れてメーターを包みましょう。発泡スチロールや保温材も効果的です。

②ふたをしっかりと閉める

中に冷気が入ると凍りやすくなります。

③外の水道管も保温を

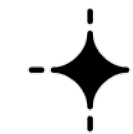
布や保温材を巻いて、ビニールテープでとめておきましょう。

※旅行などで長く家を空けるときは、水抜きをして止水栓を閉めておきましょう。

■もし凍ってしまったら

- ・蛇口や管をたたかないでください。
- ・タオルをかぶせて、40℃くらいのぬるま湯をゆっくりかけましょう。
- ・水が噴き出したときは、止水栓を閉めて上下水道課へご連絡ください。

☎上下水道課 ☎82-0481



佐用町合併 20 周年を華やかに

JR 姫新線の駅をイルミネーションで彩る

monthly information



各地域づくり協議会の協力により、JR 姫新線の4駅がイルミネーションで彩られます。冬の夜をやさしく照らす光のきらめきをお楽しみください。



◇設置期間、時間
12月19日④～12月25日⑥
午後5時～午前0時



◇設置期間、時間
12月20日④～1月17日④
午後5時～9時ごろまで



◇設置期間、時間
12月24日⑥～1月9日④
午後5時～終電まで



◇設置期間、時間
12月7日⑥～1月24日④
午後5時～終電まで

☎企画防災課 ☎82-0664



土地所有者に責任が問われる恐れがあります

道路上の樹木などは定期的なせん定を

monthly information



強風などによる影響で、道路上に樹木などが張り出して、走行中の車や歩行者などの通行の妨げになり、事故が発生する恐れがあります。事故が発生すると、土地所有者に責任が問われることがあるため適正に管理しましょう。

■道路の建築限界

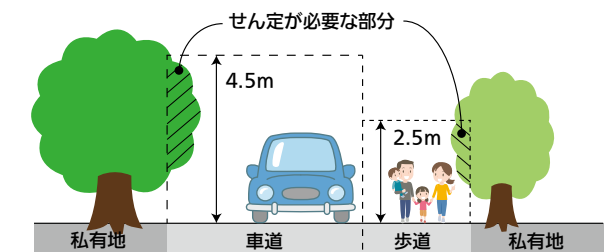
道路法および道路構造令では、安全な通行を確保するため、車道では上空4.5メートル、歩道では上空2.5メートルの範囲に障害物を置いてはいけなく定められています。

道路沿いの土地所有者は、この建築限界を目安に、定期的なせん定などで適切な管理をお願いします。なお、道路交通に支障がある場合は、やむを得ず道路管理者が緊急でせん定などを行うことがあります。

■せん定・伐採時の注意点

作業を行う際は、通行車両や歩行者などに十分注意してください。

また、電線や電話線に樹木がかかっている場合は、事前に最寄りの電気事業者または通信事業者にご相談してください。



☎建設課 道路河川管理室

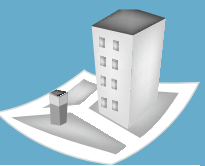
☎82-2019

西播磨県民局 光都土木事務所 管理課

☎0791-58-2235

西日本高速道路㈱中国支社 津山高速道路事務所

☎0868-26-2181





トップアスリートに教わる

「速さのコツ」

桐生祥秀 陸上教室



100メートル走で日本人初の9秒台を記録し、現在も日本陸上界のトップで活躍する桐生祥秀選手が、佐用町にやってきます。

- 日時 12月21日⑩
午前10時30分～正午
- 会場 上月グラウンド
※雨天時は上月体育館
- 参加費 無料
- 定員 先着100人
- 対象 佐用町、たつの市、宍粟市、上郡町に在住の小学4～6年生
※小学1～3年生は見学のみ可能
- 申込み [参加] [見学]
 
- 申込み 12月10日⑩まで
※町内の対象児童には、町民先行枠として既に別途案内をしています。
問 生涯学習課 ☎82-3336

西はりま 天文台だより

第55回

太陽系最大の惑星『木星』



西はりま天文台 60cm 望遠鏡で撮影した木星

木星は太陽系最大の惑星で、地球の11倍の大きさです。木星はこの時期、東の空でひととき明るく輝いて見えます。望遠鏡を向けてのぞいてみると、茶色の縞模様が浮かび上がります。木星は主にガスでできた「ガス惑星」で、大気中の雲が縞模様を形作っています。大きな惑星なのに、わずか10時間で自転するため、遠心力で少しへしゃげて見えるのも特徴です。

また、周りには小さな星が4つ、一直線に並んで見えます。これらはイオやエウロパなど木星の周りを回る衛星です。約400年前にガリレオが観察したことから、4つまとめてガリレオ衛星と呼ばれます。衛星は他にも100個近く見つかっています。宇宙のスケールを感じさせてくれる天体です。

兵庫県立大学 西はりま天文台
准教授 本田敏志



事業用の資産も固定資産税の対象です

償却資産の申告をお忘れなく

monthly information



固定資産税は、土地や家屋だけでなく、事業に使う「償却資産」も対象です。該当する資産をお持ちの方は、必ず税務課へ申告してください。毎年、確定申告書（減価償却資産）と固定資産税（償却資産）明細書を見比べ、申告漏れがないか確認しましょう。

■対象となる償却資産

令和8年1月1日現在、会社や個人が事業のために所有している「土地・家屋以外の資産」が対象です。

例：舗装路面、フェンスや塀などの構築物、大型特殊自動車、機械設備など



パソコン



太陽光発電



大型特殊自動車



◀ eTAX

問 税務課 ☎82-0662



町税や公共料金は納期限内に納めましょう

12月は「STOP 滞納 徴収強化月間」です

monthly information



税金や公共料金を納期限までに納めていない個人や法人に対して、催告書を郵送し、早期の納付をお願いしています。町の大切な財源を守るためにも、納期限内での納付にご協力をお願いします。

■税金の納付率

令和6年度 **99.57%**
滞納 **0.43%**

■12月は取り組みを強化します

佐用町と兵庫県は、12月に未納の税金などを集める取り組みを強化します。納付が遅れている人には催告書を送り、それでも納付や連絡がない場合は、法律に基づき差押えなどの措置をとることがあります。

●納付が遅れると…

町税などが納期限までに納付されないと、もとの税額に督促手数料と延滞金が加算されます。

●納付が困難なときは

災害、失業、病気などの理由で、一度に納めることができない場合は、納税相談を受け付けています。

問 税務課 ☎82-0662

健康カレンダー

もの忘れ・心のケア相談など

場所：町保健センター

月日	内 容	時間
12/18 1/8	デイ・ケア (精神障がい者社会復帰訓練事業)	13:30～15:30

問健康福祉課 ☎82-0661

場所：龍野健康福祉事務所

月日	内 容	時間
1/9	こころのケア相談（要予約）	13:00～15:00
12/23 1/13	エイズ・肝炎相談（要予約） HIV・肝炎ウイルス検査（要予約）	13:15～14:30
1/19	専門的栄養相談（要予約）	10:00～11:30

問龍野健康福祉事務所 ☎0791-63-5687

場所：町保健センター

月日	内 容	時間
12/25	がんサロン・さよう（予約不要） がんピアサポート （個別相談・要予約）	14:00～16:00

問はまなすの会 ☎079-277-2764
健康福祉課 ☎82-0661

場所：役場西館 1 階研修室

月日	内 容	時間
12/18	もの忘れ相談（要予約）	13:30～

場所：町保健センター

月日	内 容	時間
12/24	認知症家族の会「ひまわり」	13:30～15:30

問地域包括支援センター ☎82-2079

赤ちゃんとお母さん

場所：さよう子育て支援センター

月日	内 容	時間
12/8	0歳児教室（7か月～1歳未満） 0歳児教室（2か月～6か月児）	9:50～11:00 10:20～11:30

問健康福祉課 ☎82-0661

休日救急当直医 12月

月日	医療機関名	電話番号
12/7	岡本医院	88-0605
12/14	長田クリニック	88-1111
12/21	尾崎病院	77-0221
12/28	佐用共立病院	82-2321
12/29	佐用中央病院	82-2154
12/30	佐用共立病院	82-2321
12/31	佐用中央病院	82-2154



一人ひとりの行動が感染を止める

感染症を招く”3つの要素”を断ち切ろう

インフルエンザやコロナウイルスなどの感染症は、3つの要素が成立することで感染します。つまり、どれか一つを断てば感染は防げます。正しい知識と日々の習慣で、毎日の健康を守りましょう。

感染症を引き起こす

3つの要素

感染源
（うつるもの）



感染

感染経路
（うつる道）



感受性宿主
（うつりやすい人）



●感染源（うつるもの）

感染源とは病原体を含む人や物のこと。感染者や汚れた物、体液などが該当します。「直接触れない」「人混みを避ける」「手指消毒」を心がけましょう。自分が感染源になることもあるため、体調がすぐれないときはマスクをするなどのマナーも大切です。

●感染経路（うつる道）

感染経路には「飛沫感染」「空気感染」「接触感染」があります。くしゃみや会話による飛沫にはマスクと距離、空気感染には換気が効果的です。

手すりやタオルなどからうつる接触感染は、手洗いと消毒で防ぎましょう。日常の中で意識すれば、多くの感染を防ぐことができます。

●感受性宿主（うつりやすい人）

免疫力が下がると感染しやすくなります。生活リズムの乱れやストレスは免疫機能を弱める原因です。

バランスのとれた食事と適度な運動を心がけ、十分な睡眠とストレス解消で免疫力を保ちましょう。

■免疫を高めるために

感染を防ぐには、3つの要素がそろわないことが大切ですが、今は「ワクチン接種」という方法もあります。

ワクチンは、病原体やその毒素の力を弱めたり、働けなくしたものを使い、体にあらかじめ「覚えさせる」しくみです。これにより、安全に病気にかかりにくい体をつくることができます。

問健康福祉課 ☎82-0661

column

こんにちは保健師です

冬場の“ヒートショック”にご注意を



予防のポイント

- ① 脱衣所と浴室を入浴前に暖める
- ② 浴槽の温度は41度以下、湯船につかるのは10分以内で
- ③ 手すりや浴槽のへりを使ってゆっくり立ち上がる
- ④ 食後すぐや飲酒後の入浴は避け、1時間ほどあける
- ⑤ 入浴前後に水分補給をする
- ⑥ トイレや廊下にも暖房を設置する

寒い季節こそ、油断は禁物。「いつものお風呂」でも環境を整えれば、命を守る温かい習慣になります。

問健康福祉課 ☎82-0661

お知らせ information

もしもの災害に備えて 満タン&灯油 プラス1缶運動

大規模災害の発生直後には、ガソリンや灯油が手に入りにくくなるおそれがあります。

日ごろから車の燃料を満タンにし、灯油を1缶多めに備えておくことで、いざと

いう時の安心につながります。災害への備えの一つとして、ぜひ心がけましょう。

●兵庫県石油商業組合
☎078-321-5611

マイナンバーカード受付 今月の日曜開庁日

●日時 12月14日⑩
午前9時～午後3時

●場所 住民課

●住民課 ☎82-0660

編集後記

ページをめくるたびに、ふわりと漂う“佐用の肉の記憶”にお腹が鳴りました。取材を重ねるほど、町のお肉屋さんには気取らない日常があると気づきます。高級な場所…ではなく、暮らしに寄り添う台所の相棒。この特集を通して、みなさんの食卓にも新しい出会いがありますように。⑩

12月のスマホ相談会

携帯電話やスマートフォンでお困りのことはありませんか？契約している会社やメーカーに関係なく、使い方やトラブルなどの相談ができます。

●情報政策課 ☎82-0690

●日時 12月15日⑩、16日⑩

・午前10時から12時30分
・午後1時30分から午後5時

●場所 佐用町役場 本庁 101 会議室

●予約 ドコモショップ栄栗店
☎0120-630-068



個人情報のため非公開

名前

保護者

行政区

お誕生おめでとう

10月11日から11月10日届出分（敬称略）
戸籍上の漢字が表記できない場合があります

戸籍の窓口

11人のうごき

11月10日現在（ ）内は前月比

人口	14,377人	(-45)
男	6,961人	(-26)
女	7,416人	(-19)
世帯数	6,707戸	(-7)

出生	4人	死亡	35人
転入	12人	転出	25人

個人情報のため非公開

名前

年齢

行政区

お悔やみ申し上げます

図書館

今月の新着図書から司書がおすすめする3冊を紹介します

新着本情報



『見えない妻 聴こえない夫 一ふたつの世界で目指す金メダル』

▶著書 篠原通良
▶出版 中央公論新社

ともにプロの陸上競技選手の夫婦はパラリンピックとデフリンピックで金メダルを目指す。感動のノンフィクション。



『パパの子育て 悩み解決 Q&A108』

▶著者 NPO 法人ファザーリング・ジャパン
▶出版 パイ インターナショナル

先輩パパたちの経験から具体的
なヒントと共感を届ける実践書。



『からくり玩具世界一周』

▶著者 山口照二
▶写真 高見知香
▶出版 大福書林

素朴で楽しい紙や木製の「うごくおもちゃ」
約800点を、美しい写真で紹介しています。

Library info

図書館からのお知らせ

☎82-0874

開館時間 午前10時～午後6時
月曜日・祝日休館

12月、1月の休館日

●12月 8.15.22.28～31
●1月 1～5.12.19.26

event

クリスマスのおはなし会



クリスマスのおはなしと絵本の読み聞かせのあと、まつぼっくりでミニクリスマスツリーを作ります。

●日時 12月21日⑩
午前10時30分～11時30分

●場所 さよう文化情報センター

●定員 10人（参加費無料）

●対象 5歳～小学生

●申込み 二次元コード
か図書館でお申込みください。



topic

年末年始の休館と特別貸出

12月28日から1月5日までは、図書館が休館となりますので、特別貸出を行います。

●特別貸出 12月14日⑩～12月27日⑩

●貸出冊数 上限なし

●貸出期間 4週間

おはなし会

ボランティア「あそばせ隊」
や図書館司書によるおはなし会
を毎週土日に開催しています。





広報さよう

2025年12月号

発行●佐用町
編集●佐用町広報委員会

佐用町役場 情報政策課広報室
兵庫県佐用郡佐用町佐用2611番地1

0799-0820690

「広報さよう」は、環境にやさしいベジタブルインキ（植物油）と再生紙を使用しています。今月号の印刷費は、1部約76円です。

大収穫祭



文化祭

11月3日、秋の彩りに包まれた一日。佐用商店街では、実りを分かち合う「大収穫祭」。さよう文化情報センターでは、文化と芸術で心の実りを奏でる「文化祭」が開かれました。

笑顔とにぎやかな音がまちを満たし、秋風によって“佐用の豊かさ”がそっと香りました。