

定 例 記 者 会 見 資 料

日時 令和6年3月21日（木）10：00～  
場所 白石市防災センター2階 大会議室

- 1 株式会社楽天野球団創立20周年・白石市制施行70周年記念  
楽天イーグルス主催試合白石市民ご招待について
- 2 白石温麺「100年フード」認定について
- 3 令和6年度子供の読書活動優秀実践校文部科学大臣表彰について
- 4 第66回全日本こけしコンクール「中ノ沢こけし」系統認定及び  
東北森林管理局奨励賞の新設について
- 5 「66こけし将棋」の商品開発について

【記者会見の動画配信について】

記者会見の様様を記者会見終了後に動画配信させていただきます。  
記者の皆さまもご理解願います。

白 石 市

令和6年3月定例記者会見資料

## 株式会社楽天野球団創立20周年・白石市制施行70周年記念 楽天イーグルス主催試合白石市民ご招待について

担当：総務部総務課

このたび創立20周年を迎えられます株式会社楽天野球団様から、令和6年4月で市制施行70周年を迎える本市の全市民を対象に、楽天イーグルス主催試合にご招待いただけることになりました。

これは、株式会社楽天野球団様の社会貢献活動の一環として、本市の市制施行70周年を市民の皆さんとお祝いしたいという思いと、宮城の誇りである地元のプロ野球チーム「楽天イーグルス」を、市民を挙げて応援したいという思いが一致して、実現したものです。

この機会に是非、多くの市民の皆さんにスタジアムに足を運んでいただき、プロの試合を観戦していただくとともに、市民の皆さんと市制施行70周年を祝う機運の醸成を図ってまいります。

### ○「楽天イーグルス主催試合白石市民ご招待」概要

対象者	白石市にお住まい・お勤めのみなさま
対象試合	4/23（火）北海道日本ハム戦 18：00 試合開始 4/24（水）北海道日本ハム戦 18：00 試合開始 4/25（木）北海道日本ハム戦 18：00 試合開始 5/14（火）福岡ソフトバンク戦 13：00 試合開始 5/15（水）福岡ソフトバンク戦 13：00 試合開始 5/24（金）北海道日本ハム戦 18：00 試合開始
席種	球団指定の席種
申込方法	二次元コードにより直接申し込み
申込期限	各試合前日の23：59まで
周知方法	「回覧板」や市ホームページ、安心メール、LINE等によりお知らせする。

令和6年3月定例記者会見

株式会社楽天野球団20周年・白石市制施行70周年記念

## 「楽天イーグルス主催試合白石市民ご招待」について

日時：令和6年3月21日（木）10時

場所：防災センター2階 大会議室

### 次 第

1 開 会

2 出席者紹介

株式会社楽天野球団

マーケティング本部 チケット部 部長 村嶋 大 様

営業本部 営業第一部 庄子 七海 様

マーケティング本部 チケット部 マネージャー 佐野 周平 様

3 挨拶

白石市長 山 田 裕 一

株式会社 楽天野球団

マーケティング本部 チケット部 部長 村嶋 大 様

4 記念撮影

5 閉 会

## 「白石温麺」が100年続く食文化 「100年フード」に認定されました

---

日 時：令和6年3月21日（木曜日）午前10時～  
会 場：白石市防災センター 会議室

### ○文化庁「100年フード」に白石温麺が認定されました

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していくことを目指す取組が実施されています。

#### 【認定基準（すべてを満たす食文化であること）】

- ①地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
- ②地域において、世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化
- ③地域の誇りとして100年を超えて継承することを宣言する団体が存在する食文化

#### 【応募部門】

- ・ 伝統の100年フード部門 ～江戸時代から続く郷土の料理～

### ○令和5年度100年フード認定概要

- ・ 認定件数 50件（応募数60件）
- ・ 有識者特別賞 5件（有識者からの評価が特に高いもの）

白石温麺は、伝統の100年フード部門に認定され、有識者からの評価が高い「有識者特別賞」を受賞しました。

### ○文化庁ホームページの報道発表

[https://www.bunka.go.jp/koho\\_hodo\\_oshirase/hodohappyo/94013401.html](https://www.bunka.go.jp/koho_hodo_oshirase/hodohappyo/94013401.html)

### ○100年フード 公式ウェブサイト

<https://foodculture2021.go.jp/jirei>

### ○お問い合わせ

〒989-0292 白石市大手町1番1号 白石市総務部企画政策課  
電話：0224-22-1324

文化庁 令和5年度食文化機運醸成事業  
100年フードに認定されました



## 白石温麺

(伝統の100年フード部門～江戸時代から続く郷土の料理)～)

### 100年フード認定

宮城県白石市は、100年フードに認定された「白石温麺」を地域の誇りとして、継承いたします。

#### 100年フードとは？

- ・地域の風土や歴史・風習の中で個性を活かしながら創意工夫され、育まれてきた地域特有の食文化
- ・地域において、世代を超えて受け継がれ、食されてきた食文化

宮城県白石市

令和6年3月5日

## 「100年フード」及び「食文化ミュージアム」を認定しました

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100年続く食文化「100年フード」と名付け、文化庁とともに継承していただく取組を進めるとともに、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、食の体験・情報発信施設等に関する情報を一体的に発信する「食文化ミュージアム」の取組を実施しています。

今般、応募があった団体、施設等について、有識者委員会による審査を行い、団体、施設等を追加認定しましたので、公表します。

### ○100年フードの認定概要

今回、応募のあった60件について、有識者委員会による審査を行った結果、認定基準を満たした50件を追加認定しました。

また、有識者からの評価が特に高かった5件を有識者特別賞としました。

詳しくは、以下の資料及び公式ウェブサイトを参照ください。

(別紙1) 「100年フード」都道府県別一覧

(別紙2) 「100年フード」有識者特別賞一覧

公式ウェブサイト URL <https://foodculture2021.go.jp/jirei/?area=hokkaido>

### ○食文化ミュージアムの認定概要

今回、応募のあった28件について、有識者委員会における審査を行った結果、認定基準を満たした21件を追加認定しました。

詳しくは、以下の資料及び公式ウェブサイトを参照ください。

(別紙3) 「食文化ミュージアム」都道府県別一覧

公式ウェブサイト URL <https://www.foodculture2021.go.jp/foodculturemuseum/>

### 【参考】「第二回100年フードサミット」の開催について

100年フードの取組を推進するため今年も「第二回100年フードサミット」を開催します。本サミットでは、各地の認定団体及びそれら団体と連携して100年フ

ードの継承や魅力発信に取り組むサポーター企業・学校の皆さんが登壇され、地域の食文化継承や魅力発信の取組について語ります。

また、サミット後の土日には、全国各地の農作物や加工品などが集まる都市型マルシェ「太陽のマルシェ」にも出店します。

(1) 第二回 100 年フードサミット

日時：令和 6 年 3 月 8 日（金）13:30～17:00

会場：九段会館テラス コンファレンス&バンケット 2 階「鳳凰」

（東京都千代田区九段南 1 丁目 6-5 九段会館テラス 2 階）

プログラム

第 1 部：シンポジウム 13:30～15:30

①全国に広がる 100 年フード～令和 5 年度の認定事例～

②サポーター企業・学校と取り組む新たな一歩

第 2 部：ビジネスマッチング（交流会） 16:00～17:00

申込受付サイト：<https://va.apollon.nta.co.jp/100nenfood2024/>

①現地参加（先着 150 名）

②オンライン参加（配信：Zoom）

(2) 太陽のマルシェ

開催日時：2024 年 3 月 9 日（土）10:00～16:00、10 日（日）10:00～16:00

会場：月島第二児童公園（東京都中央区勝どき 1-9-8）

URL：<http://timealive.jp/>

(別紙 4) 「100 年フードサミット」チラシ

<p>&lt;担当&gt; 文化庁参事官(生活文化連携担当) 柴崎、三橋 東京都千代田区霞が関 3-2-2 電話：03-5253-4111（内線 4856）</p>
--

## 「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和5年度認定

都道府県名	件数	①伝統～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代～明治・大正に生み出された食文化～	③未来～目指せ、100年！～
北海道	9		・ジンギスカン ・ <u>釧路のそば</u>	・新子焼き ・小樽あんかけ焼そば ・なよろ煮込みジンギスカン ・とまこまいカレーラーメン ・ <u>石狩鍋</u> ・ <u>ひる貝カレー</u> ・ <u>豚丼</u>
青森県	4	・清水森ナンバー升漬 ・八戸せんべい汁		・ <u>十和田バラ焼き</u> ・ <u>黒石つゆやきそば</u>
岩手県	6	・一関・平泉の伝統的なもち食文化 ・わんこそば ・まめぶ ・じゅうね餅 ・南部鼻曲がり鮭の新巻鮭		・盛岡三大麺(わんこそば、盛岡じゃじゃ麺、盛岡冷麺)
宮城県	6	・はらこめし ・けの汁 ・ほや雑煮 ・ <u>おぼろ汁</u> ・ <u>白石温麺</u>		・ <u>石巻焼きそば</u>
秋田県	8	・ぎりたんぼ ・白餅 ・ <u>西馬音内(にしもない)そば</u> ・ <u>いぶりがっこ</u>	・ジャンポウさき料理	・秋田かやき ・横手やきそば ・ <u>こさかまちかつらーめん</u>
山形県	6	・笹巻 ・むきそば ・山形芋煮	・ <u>冷たい肉そば</u>	・酒田のラーメン ・蔵王温泉ジンギスカン
福島県	16	・いもずいも ・こづゆ ・ペンケイ ・いかにんじん ・山都そば ・うにの貝焼 ・ <u>高田梅漬</u>	・喜多方ラーメン ・ラジウム玉子 ・ <u>郡山ブラック</u>	・円盤餃子 ・クリームボックス ・あんこうのどぶ汁 ・サンマのポーポー焼き・サンマのみりん干し ・メヒカリの唐揚げ ・ <u>塩川島モツ</u>
茨城県	4	・ <u>鮎甘露煮</u>	・ほしいも ・牛久ワイン	・笠間の栗菓子文化
栃木県	2	・しもつかれ		・宇都宮餃子
群馬県	4	・焼きまんじゅう ・桐生うどん ・孺恋くろこ	・群馬のソースカツ丼	
埼玉県	8	・草加せんべい ・五家宝 ・妻沼のいなり寿司 ・煮ぼうとう ・狭山茶 ・武蔵野地域のうどん文化(武蔵野肉汁うどん)	・フライ・ゼリーフライ	・ <u>こしがや鴨ネギ鍋</u>
千葉県	2	・太巻き祭り寿司 ・ <u>南房総地域のアジ文化</u> ・ <u>～なめろう、サンガ焼き、たたき、お刺身～</u>		
東京都	3	・武蔵野地域のうどん文化(小平種うどん、村山かてうどん)	・ <u>桜鍋を中心とする馬肉食文化</u>	・ <u>桑都・八王子のふるさと料理～桑都焼き・かてめし～</u>
神奈川県	5	・小田原蒲鉾 ・曾我の梅干し ・厚木のとん漬 ・大山のきゃらぶき		・サンマーメン
新潟県	5	・えご ・村上の鮭の食文化 ・雪国の越冬料理 ～ゼンマイ料理、だいこん料理、栃もち、煮菜(にいな)～	・へぎそば(十日町市・小千谷市)	・背脂ラーメン
富山県	5	・ます寿し ・大門素麺 ・氷見のぶり食文化 ・よごし	・五箇山かぶら甘酢漬	
石川県	4	・美川のぶぐの子糠漬 ・小松うどん ・ <u>白峰堅豆腐</u> ・ <u>かましりりこ</u>		



「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和5年度認定




都道府県名	件数	①伝統～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代～明治・大正に生み出された食文化～	③未来～目指せ、100年！～
福井県	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若狭地方のニシンのすし</li> <li>・はまなみそ</li> <li>・越前北前料理</li> <li>・半夏生さばの食文化</li> <li>・へしこ</li> <li>・勝山北谷の鯖の熟れ鮓し</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・福井のソースカツ丼</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・若狭おぼま醤油干し</li> <li>・ボルガライス</li> </ul>
山梨県	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ほうとう</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・あけぼの大豆納豆</li> </ul>
長野県	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・謙信ずし（笹ずし）</li> <li>・矢島凍み豆腐</li> <li>・<u>献上寒晒しそば</u></li> <li>・<u>やたら</u></li> <li>・<u>御幣餅（五平餅）</u></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・美味だれ焼き鳥</li> </ul>
岐阜県	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・朴葉寿司（白川町、下呂市・恵那市）</li> <li>・朴葉の食文化</li> <li>・岐阜の鶴匠家に伝わる鮎鮓</li> <li>・へば甘露煮</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・寝寿司（ねずし）</li> <li>・大歳のごっつお</li> </ul>	
静岡県	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大井川のお茶請け食文化</li> <li>・西伊豆しおかつお</li> <li>・すわま</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・静岡おでん（しぞーかおでん）</li> <li>・桜海老の沖あがり</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・富士宮やきそば</li> </ul>
愛知県	10	<ul style="list-style-type: none"> <li>・きしめん</li> <li>・五平餅</li> <li>・<u>いなぶ桶茶</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高浜とりめし</li> <li>・ひきずり（名古屋コーチンのすき焼き）</li> <li>・お平（おひら）</li> <li>・名古屋コーチンの食文化</li> <li>・<u>味噌煮込みうどん</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・へきなん焼きそば</li> <li>・瀬戸焼きそば</li> </ul>
三重県	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>・石樽茶（いしぐれちゃ）</li> <li>・伊勢いもとろろ</li> <li>・梶賀のあぶり</li> <li>・<u>海の七草粥</u></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・四日市とんてき</li> <li>・<u>津ぎょうぎ</u></li> </ul>
滋賀県	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・よびしの食</li> <li>・近江日野の伝統料理～鯛そうめん、肉めし、日野菜漬け～</li> <li>・<u>安土のふなやき</u></li> <li>・<u>大津のうなぎ食文化</u></li> <li>・<u>石部のいもつぶし</u></li> </ul>		
京都府	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・茶汁</li> <li>・西京白みそ</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・松花堂弁当</li> </ul>
大阪府	3		<ul style="list-style-type: none"> <li>・大阪ワイン</li> <li>・大阪の鉄板粉モン文化（お好み焼・たこ焼）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高槻うどんギョーザ</li> </ul>
兵庫県	8	<ul style="list-style-type: none"> <li>・西谷地区のちまき</li> <li>・出石皿そば</li> <li>・朝倉山椒を用いた食文化</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ぼたん鍋</li> <li>・明石焼（玉子焼）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・高砂にくてん</li> <li>・佐用ホルモン焼きうどん</li> <li>・かつめし</li> </ul>
奈良県	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・三輪そうめん</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・<u>飛鳥鍋</u></li> </ul>
和歌山県	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>・金山寺味噌/径山寺味噌</li> <li>・湯浅の醤油</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・加太の煮あい</li> </ul>	
鳥取県	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>・大山おこわ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・いただき</li> </ul>	
島根県	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・清水羊羹</li> <li>・津和野の芋煮</li> <li>・東出雲の畑ほし柿</li> <li>・松江の茶の湯文化</li> <li>・出雲そば</li> <li>・大田の箱ずし</li> <li>・<u>高津川の鮎料理～鮎だし雑煮、塩焼き、せごし、鮎飯、うるか、うるか茄子～</u></li> </ul>		
岡山県	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>・くさぎ菜のかけめし</li> <li>・津山の牛肉料理～そずり鍋、干し肉、ホルモンうどん、煮ごり、よめなかせ～</li> <li>・<u>備中鴨方手延べ麺</u></li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>・日生カキオコ（カキ入りお好み焼き）</li> <li>・ひるぜん焼きそば</li> </ul>
広島県	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>・魚飯</li> <li>・府中味噌</li> <li>・<u>かきの土手鍋</u></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・海軍ゆかりの食文化～海軍カレー・ビーフンチュー・肉じゃが～</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・備後府中焼き</li> <li>・三原焼き</li> <li>・<u>美酒鍋</u></li> </ul>
山口県	4	<ul style="list-style-type: none"> <li>・岩国寿司</li> <li>・あんこ寿司</li> <li>・鯨肉郷土料理</li> <li>・ゆうれい寿司</li> </ul>		

「100年フード」都道府県別一覧

下線は令和5年度認定

都道府県名	件数	①伝統～江戸時代から続く郷土の料理～	②近代～明治・大正に生み出された食文化～	③未来～目指せ、100年！～
徳島県	5	・阿波ういろ ・鳴門わかめ料理 ・牟岐の押し寿司		・島そうめん ・「木頭ゆず」を使った郷土料理「かきまぜ」
香川県	1	・小豆島そうめん		
愛媛県	5	・いぎす豆腐 ・北条鯛めし ・宇和島鯛めし	・津島の六宝 ・三津浜焼き	
高知県	11	・カツオのたたき ・血鉢料理 ・ゆず料理 ・白玉糖 <u>・土佐宗田節</u> <u>・こけらずし</u>	・へらずし	・中日そば ・ゆのすの恵み料理 ・なすのたたき ・香南ニラ塩焼きそば
福岡県	9	・北九州の糠の食文化 ・うなぎのせいろ蒸し ・小郡の鴨を取り巻く食文化 ・あごだし ・鶏ばっかけ ・福岡柳川／貝柱粕漬・海茸粕漬 <u>・えつ料理</u> <u>・筑前朝倉蒸し雑煮</u>		・小倉焼うどん
佐賀県	3	・ふなんこぐい（鮎の昆布巻き）	・相知（おうち）高菜漬	・佐賀シシリアンライス
長崎県	7	・島原名物かんざらし ・壱岐の麦焼酎 ・対馬ろくべえ ・平戸寿司（押し寿司） ・川内かまぼこ <u>・島原手延そうめん</u>	・かんころ餅	
熊本県	2	・球磨焼酎 ・阿蘇たかな漬		
大分県	4	・頭料理 ・佐伯ごまだし ・黄飯（おうはん） <u>・戸次のほうちょう</u>		
宮崎県	3	<u>・日向市細島の特徴的な魚食文化</u> <u>・菜豆腐</u>		・栗おはぎ
鹿児島県	5	・鹿児島島の壺造り黒酢 ・あくまき ・なり味噌 <u>・薩摩焼酎</u> <u>・奄美黒糖焼酎</u>		
沖縄県	4	・ラフテー ・ティビチ料理	・田芋（ターンム）料理	・勝連のもずくてんぶら
計	250	155	37	58

## 「100年フード」有識者特別賞一覧

部門	100年フード の名称	都道府県	応募団体・組織名	100年フードの紹介文	写真
[3]未来	石狩鍋	北海道	いしかり地産地消の店推進協議会石狩鍋部会（通称：あき味の会）	「石狩鍋」は、生鮭のあらを使い、味噌仕立てでキャベツなどの西洋野菜、豆腐などを入れた北海道を代表する鍋料理です。もとは「だいなべ」と呼ばれる漁師が作業の合間に食べる料理だったと言われています。冷凍技術が発達した時代に生鮭のあらを使った料理が生まれたのは、鮭漁が盛んな石狩ならではです。また具材に用いられるキャベツなどは明治以降に栽培が広がったもので、北海道の開拓の歴史を反映しています。「石狩鍋」の命名は意外に遅く戦後のことで、石狩の鮭地引き網漁を見るために訪れた観光客に「石狩鍋」と名付けて提供したことに始まります。石狩町によるさけまつりキャンペーンで盛んに宣伝したほか、札幌の料理店で「北海道名物」として取り上げられたこともあり、急速に広まりました。北海道では、家庭ごとに具材やダシのとり方に多くのバリエーションがあり親しまれています。	
[1]伝統	白石温麺	宮城県	白山市	宮城県白石市の郷土料理「白石温麺（うーめん）」は、今から約400年ほど前の江戸時代に、白石城の城主・片倉小十郎が名付けたと言われています。通常の手延べそうめんは、麺と麺がくっつくことや乾燥を防ぐために油を塗っていますが、白石温麺は油を使わない製法が特徴です。市内には約15軒の白石温麺を提供する店舗と5軒の製麺所があり、400年経った今も市民から愛されるソルフードとして親しまれています。伝統的な製法の乾麺・生麺は勿論、市内外にも広く召し上がって頂くために、カップ麺タイプやオリジナルのたれを開発するなど、常に進化を続けており、これからも親しまれる郷土料理として文化を守り続けていきます。	
[1]伝統	いぶりがっこ	秋田県	秋田県いぶりがっこ振興協議会	秋田では冬場の食糧確保のため、漬物など保存食を作る文化が根付いており「いぶりがっこ」も、保存食として根付いた秋田特有の食文化です。「いぶりがっこ」は大根の乾燥工程を燻製で行うという秋田独自の製法で造られた「たくあん漬け」です。パリパリとした食感と、芳醇で香ばしい燻しの香り、そして大根の甘みが一体となった独特の風味を持つ逸品です。一般的にたくあんは大根を天日干し後に漬け込みます。しかし秋田の冬の日照時間は少なく、気温も氷点下になることから、大根を屋外に干すことができませんでした。そこで、屋内の梁などに吊るして大根を干しました。囲炉裏の上に吊るされた大根は自然と燻され、その大根を漬けたことが「いぶりがっこ」の始まりとされています。秋田の厳しい冬の中、食を繋ぎながら少しでも家族においしいものを食べさせたいという先人たちの知恵と想いの結晶が秋田の伝統食品「いぶりがっこ」です。	

## 令和6年度子供の読書活動優秀実践校文部科学大臣表彰について

担当：教育委員会学校管理課

昨今、生活環境の変化や様々なメディアの発達・普及などを背景として、「読書離れ」「活字離れ」が指摘されております。

読書をすることは、考える力、創造力や判断力、表現力や感性を養い、豊かな心の形成と生きるための様々な力が育まれるものです。学校教育においても、読書の習慣付けを図る効果的な指導を展開していく必要が求められています。

そのような中、文部科学省では、子供が積極的に読書活動を行う意欲を高める活動について、優れた実践を行っている学校・図書館・団体に対し、毎年度、「子供の読書活動優秀実践校・園・図書館・団体（個人）」として文部科学大臣表彰を行っております。

今年度、本市から、平成27年より読書活動や読書環境の工夫・実践を推進してまいりました大鷹沢小学校の取組が、宮城県の選考委員会の審査を経て文部科学省に推薦され、この度、令和6年度文部科学大臣表彰の栄誉を受ける運びとなりました。

令和5年度は、白石市図書館の「学校支援」や「市民との協働」等による取組が評価され、同じく文部科学大臣表彰を受けており、本市は、2年連続での受賞となりました。

### 1 令和6年度表彰団体等（宮城県）

- ・社会福祉法人丸森町社会福祉協議会丸森たんぼぼこども園
- ・白石市立大鷹沢小学校
- ・大和町立吉岡小学校
- ・宮城県石巻工業高等学校

### 2 表彰式

- ・日時 令和6年4月23日（火）13:00～
- ・場所 国立オリンピック記念青少年総合センター（東京都渋谷区）

※「子ども読書の日」記念・「令和6年度子どもの読書活動推進フォーラム」内で表彰式を実施

## 市制施行70周年記念事業

### 第66回全日本こけしコンクール

#### 「中ノ沢こけし」系統認定及び東北森林管理局奨励賞の新設について

---

日 時：令和6年3月21日（木曜日）午前10時～  
会 場：白石市防災センター 会議室

#### ○「中ノ沢こけし」を伝統こけしの系統として認定します。

福島県耶麻郡猪苗代町にある中ノ沢温泉周辺で生産されている伝統こけし「中ノ沢こけし」は、土湯系や遠刈田系の影響は見られるものの、作品に独創性があり、長年「たこ坊主」の愛称で親しまれています。

令和5年4月に福島県の伝統的工芸品に指定されたことや、前回の全日本コンクールの目玉イベントとして実施した販売会が大変盛況であったことなど、独立系統とする機運が醸成されたと判断したため、第66回全日本こけしコンクールにおいて、新たに「中ノ沢系」を伝統こけしの系統として認定し、従来の10系統から11系統とすることを決定しました。

#### 【認定理由】

作品の持つ歴史と伝統に主眼を置き、さらに、近年の産地の盛り上がりや後継者の育成にもつながっており、今後のこけし産業の継続、発展に寄与していると認められることから、全日本こけしコンクール会長の判断で認定しました。

#### 【中ノ沢こけしの経緯】

- ・中ノ沢こけしの生みの親である岩本善吉工人は、昭和初期からこけしを作り始めたとの記録があり、土湯系、遠刈田系の基本形に創意工夫を加えて、独自の型を完成させています。
- ・岩本善吉の息子、芳蔵が跡を継いで弟子を育て、「中ノ沢こけし」として確立しました。大きく目を見開き、目の周りを赤くさせた特徴的なこけしは、いつからか、「たこ坊主」の愛称で呼ばれるようになりました。
- ・平成30年7月2日、土湯伝統こけし工人組合より「中ノ沢系」として呼称する承諾を得て、三大こけしコンクール（全日本こけしコンクール・全国こけしまつり・みちのくこけしまつり）においても独立呼称が進められました。
- ・令和4年9月11日、岩本善吉が中ノ沢に移住して100年目に当たることから、

令和6年3月定例記者会見資料

たこ坊主誕生100周年を記念して「第1回中ノ沢こけしまつり」が開催されました。

- ・令和5年4月に福島県の伝統工芸品に指定されました。なお、指定にあたり、県内の工芸品の伝統を守り、地域の産業の振興につなげるため、伝統的な技法で作られ、おおむね100年の歴史があることが条件となっています。

### ○東北森林管理局奨励賞の新設について

次の世代を担う若い工人が減少しており、こけしの産地によっては、長年にわたり引き継がれてきた伝統が途切れてしまう恐れがあります。主な原因として、一人前の職人として技術を習得するまで長い時間を要するため、道半ばで挫折、断念してしまう方が多い現状があり、若い工人への支援が課題となっています。

この度、東北森林管理局長のご厚意により、日々、一人前の職人を目指し切磋琢磨している若い工人の励みとなり、こけし産業の振興発展並びに伝統ある木製工芸品の継承のため、奨励賞を新設します。

#### 【受賞対象者】

職歴10年以下、かつ満50歳未満の工人で、これまで全日本こけしコンクールにおいて受賞したことのない者としします。

#### 【授賞作品】

対象基準を満たし、本賞を除く授賞作品に該当しない出品者の作品からAブロック（1部・4部）、Bブロック（2部・3部・5部）それぞれ1点を授賞作品として決定します。

### ○お問い合わせ

〒989-0292 白石市大手町1番1号 全日本こけしコンクール事務局  
(商工観光課内)

電話：0224-22-1321

## 「66こけし将棋」の商品開発について

担当：教育委員会生涯学習課

「66こけし将棋」は、本市の伝統工芸品である弥治郎こけしと将棋をコンパクト化した66将棋をコラボした将棋です。この将棋は、66将棋の発案者で、本市生涯学習課の市民大学で講師も務めていただいている尚綱学院大学教授の松田道雄先生を中心とする産学官連携・協働のモノづくりによるプロジェクトチームで商品開発・制作したものです。

今後は、66将棋の普及拡大に向けて積極的にPRしていくとともに、66将棋大会の開催を検討していきます。

また、「66こけし将棋」を弥治郎こけしの銘品として商品化し、ふるさと納税の返礼品としても制作していきます。

### ○「66こけし将棋」とは

- ・こけしの頭に将棋の駒の文字を書き立体的にしたものです。(実物を参照願います。)
- ・本将棋と同様に敵陣に入ったときこけしを裏返しパワーアップすることができる「成り」もあります。
- ・66将棋は、6×6の36マスの盤を使います。
- ・将棋の駒も8種類、13枚使います。

### ○プロジェクトチームメンバー

- ・尚綱学院大学教授 松田 道雄 氏 (市民大学講師)
- ・弥治郎こけし工人 新山 実 氏
- ・書道家 佐久間玉流 氏
- ・副議長 佐藤 秀行 氏
- ・生涯学習課 小室 徹彦

## 将棋

将棋とは、古代インドで生まれた「チャトランガ」というゲームがルーツとされています。チャトランガは世界各国に伝わり、使う道具やルールが変化して、将棋となりました。

将棋はタテ9つ×ヨコ9つ、計81マスの盤と8種類の駒を使い2人のプレイヤーが1対1で勝ち負けを競うゲームです。自分が1つの駒を動かしたら、次は相手が1つの駒を動かすというように駒を交互に動かし、王様に逃げ場のない状況になれば勝ちです。

## 66将棋

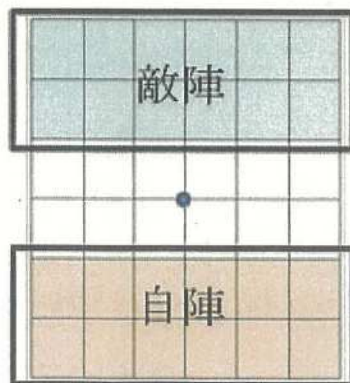
66将棋とは、将棋の聖地でもある天童市をさらに盛り上げて全国的に発信していくため、天童商工会議所と尚綱学院大学特任教授・松田道雄氏が発案したタテ6つ×ヨコ6つ、計36マス目の盤で行う将棋です。

## 66将棋の駒と盤の使い方

駒・・・それぞれ動き方が異なる8種類の駒を使います。自分の駒が13枚、相手の駒が13枚で合計26枚の駒を使います。ただし飛車と角行はどちらか一つのみしか使用できません。なお、王将と玉将は、本将棋と同様、上位者が「王将」、下位者が「玉将」を使用します。



盤・・・タテ6つ×ヨコ6つ、計36マス目が描いてあります。盤には「陣地」があります。自分の駒がならんでいる2段分のスペースが自分の陣地（自陣）、相手の駒がならんでいる2段分のスペースが相手の陣地（敵陣）です。本将棋と同様、相手の陣地に入ると駒を裏返してパワーアップさせることができます。このことを「成る」といいます。





将棋の基礎知識 (66将棋でも本将棋と同様の知識が必要です)

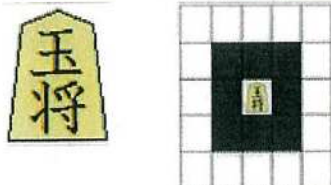
●駒の動かし方 (本将棋と動かし方は同じです。)

駒の動かし方

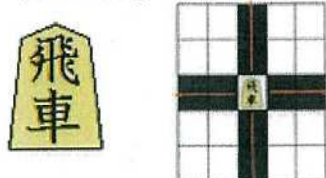
⇒

成った時の駒の動かし方

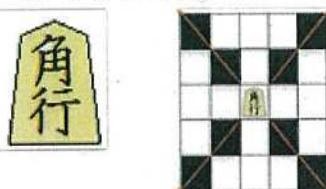
【玉将 (ぎょくしょう)】



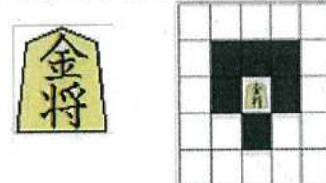
【飛車 (ひしゃ)】



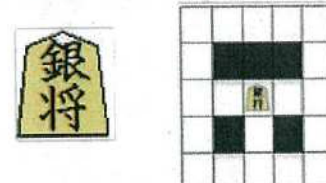
【角行 (かくぎょう)】



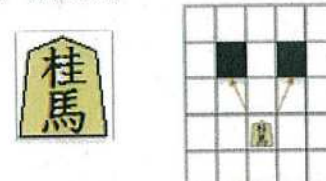
【金将 (きんしょう)】



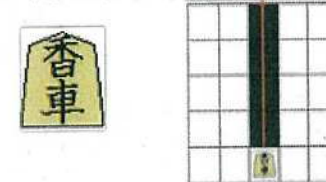
【銀将 (ぎんしょう)】



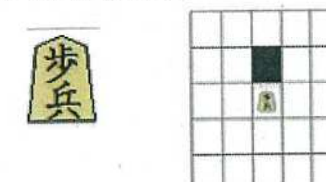
【桂馬 (けいま)】



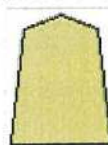
【香車 (きょうしゃ)】



【歩兵 (ふひょう)】



【玉将は成らない】



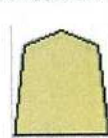
【龍王 (りゅうおう)】



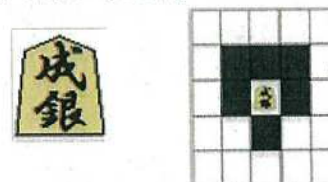
【龍馬 (りゅうま)】



【金将は成らない】



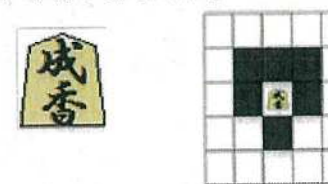
【成銀 (なりぎん)】



【成桂 (ないけい)】



【成香 (なりきょう)】



【と金 (とぎん)】

