



魅力あふれる兵庫

Discover the Many Charms of Hyogo

摂津・播磨・但馬・丹波・淡路という
歴史文化も気候風土も異なる個性
豊かな五国の集合体「兵庫」。
その地域ならではの食や風景、祭り、産業など、
地域が育む魅力がいっぱいつまっています。

兵庫がまるごと1つのパビリオンに!

ひょうごフィールドパビリオン

Hyogo Field Pavilion

兵庫県内各地で行われているさまざまな持続可能な取り組みの魅力を
地域の人たちが自ら発信するプログラム。
活動現場(フィールド)を訪れ、見て、学べる、新しい体験をお届けします。



HYOGO産を
世界に発信する
PROJECT 2025

KOBE
FASHION
ORGANIZATION



期間:2025年4月26日(土)~4月30日(水)
会場:2025日本国際博覧会 ギャラリーWEST
開場時間:午前11時~午後7時

■播磨◇HARIMA

小倉市とその周辺地域で製造される「備前土（もへん）」は400年を超える伝統と歴史があり、高度な伝統技術を受け継ぐ伝統工芸士をはじめとした職人が手作業で丁寧に作り上げていく。また時代に合わせてカラフルなデザイン、計算に限らない可能性を備えた新しい土器を生み出されている。絵を活性化させる教育施設など、と意識され、海外でも人気がある。

福島県で靴下製造の発祥は、1886年に印旛郡志方町の住民が上海から手廻しの靴下編立機を持ち帰り、製造を始めたことによる。大正初期に半自動式靴下編立機、1924年に自動編立機が輸入されて技術革新が進んだ。1923年の関東大震災で靴下の一大産地の東京が被害を受けたことから福島産靴下の需要が急速に拡大した。現在、常陸、東郷と合わせて全国3大産地を形成している。

三木の金物は1580年に豊田秀吉と三木城主の別所長治との戦いで町が焼失し、その復旧のために各地から大工職人が集まり、彼等に必要の大工道具をつくる鍛冶職人が多く集まったことから発展した。400年以上の歴史を持つ三木金物は、昔から続いている鍛冶職人の手づくりの技と先進機器の技術と良質の素材を駆使して作られている。

農産物の醤油醸造は約440年前に始まった。数分の少ない循環利用の伏流水と地元産の大豆・小麦、赤麹の塩など原料に恵まれ発達し、甘酒の清酒造りと共に、1660年頃、色が深く芳醇な味の濃口(濃い口)醤油を生み出した。郷土産物醤油(地域産物醤油)は、京都の精進料理と共に発展し、和食文化を支える醤油として全国的に高く評価されている。近年は「ゆ・だし」等の関連製品や機能成分を生かした製品開発が進められている。

兵衛邸の製革業は、室生時代後期に大坂からの陣仕人が製革技術を伝え、その基礎を築いた。江戸時代中期に全国的な商品経済の発達と郊外藩の重商政策で大きく発展した。明治期の近代製革法の取り入れと大正期の皮革専門化により急速に企業化が進んだ。古くから皮革一次製品のなめし革の生産拠所として発展し、多くの工場が郊外の堺町を繁盛。全国有数の縫製産業地帯に成長した。

「笹岡の柳行李」として知られるようになった。明治時代に「行李かばん」が創案され、大正時代にはモダンな「大正バスケツト」が大流行。戦後、買ひ物ごやジョルダバツグ、おしゃれな「かごバツグ」も作られるようになった。1992年、国の伝統的工芸品に指定され、2007年、地域団体商標として登録。引き継がれた柳「コリヤナ」の裁縫から作品に仕上げるまで、それぞれの職人が行っている。

豊岡盆地に多く自生していた「コリセナギ」を原料にした「萩細工」で作られたカゴを起源とし、1881年、八木長門門が第二回国内勲業博覧会に「行李籠」を制作出品したのが豊岡におけるかばんの起源とされている。国内最大のかばんの生産地としての特色を活かし、関連商品や環境に配慮した製品等を展開している。2006年、地域団体商標として登録された。

格的な生産が始まった。明治時代には陶工を招き、技術の向上に努めた。特に1904年のセントルイス万博での金賞受賞は、出石焼の名声を高める大きな出来事となった。1980年には伝統的工芸品として認定され、その歴史と技術が受け継がれている。特徴である雪のような白磁の美しさは多くの愛好家から支持されている。

丹波地の発祥は、平安末期から鎌倉時代のはじめとされ、約850年の歴史があり、近代まで生産が極めて代表的な産地である。日本六西貢(酒・醤油・茶葉・酢・煎・酢・梅干)のひとつとされている。一貫して天保(生活困窮)を基に成り立っており、平産を経て、伝統技法を活かしながら自由な発想でモダンな器を生産する窯元が増え、昔と今が融合する「レトロモダン」が丹波煎の新たな魅力となっている。

北陸道の舟乗りは伝説は1850年代まで遡る。南濃まで上った濃川の住人は、舟で舟の口が度々維持困難であることを頼りたずくは川を渡った。船が出せず天候だった冬の嵐は、舟客を驚かすのに大いに役立った。現在、空に雲が立ち上るのぼる雲の黒雲に、光々への感嘆の賞詞をこめながら、14人の舟客をつりマイスター「舟問」に日々新しい舟の制作に臨んでいる。先祖伝来の伝統をつりつづける革新を目指す精神が受け継がれ、近年高松のハイエンドブランドとのコラボレーションを展開。新たな舟の文化を世界に発信している。

淡路の五つくりは400年の歴史がある全国最大の内訳し瓦の生産地である。淡路島の粘土は、焼成時に瓦表面には薬液を作る(薬化)という工程を施すことで他に類を見ない強い耐食性をもたせ、内訳し瓦に美しく輝くのが特徴です。伝統的な町建築だけでなく、洋館住宅、美術館、公共施設の他、近年では、インテリア、エクステリア、ガーデンリングなどの建築材料としても利用されています。

1986年の開港により神戸には居留地が設けられ、西欧文化が神戸に持ち込まれました。M・ゴンチャロフ、F・モロゾフ、M・ユーハイムらが本場の建築士づくりを担った。神戸・兵庫地域での洋館づくりの歴史が華やかで、神戸・兵庫地域はスウェーデン近郊で洋館文化が深く根づいており、その最大の特徴はホームメード型の小なお店でもその地産物のお店が各地に数多く存在している。

神戸開港40周年の1969年、イギリスの洋服店カペルが旧居留地にテラーを開設し、これが神戸洋服の基となり、多くとされている。数米文化の流入や海と山の恵まれた自然環境を背景に、数後、多くの企業が神戸に本を置き、高島商店、デザイン社、新数物を中心に成長して来た。高級ブラウスやニット製品の婦人服をはじめ、子ども服、ベビー用品等神戸らしい特徴をもった商品は、「神戸ファッション」として全国的にも高い評価を受けている。

1957年通、長田地区で塩化ビニールから開発された「ケミカルシューズ」が誕生し、全国的に大ヒットして神戸は「靴のまち」へと発展した。「京の着だおれ」、「大阪の食いだおれ」と並び、「神戸の履きだおれ」と称されている。現在、長田区・灘地区に多くの靴メーカーが集結し、日本製の婦人靴の大半が神戸で作られている。

神戸は、明治時代後期から養蚕真珠の産地として発展し、世界的な真珠の産地として知られている。特にアコヤ真珠の品質が高く評価され、その加工技術も世界トップクラスである。近年では、真珠の養蚕技術の進歩により、様々なサイズが生産されるようになり、デザインも多様化している。また、サステナブルへの関心の高まりから、環境に配慮した養殖方法やリサイクル素材を使ったアクセサリーなども注目されている。伝統的な真珠産業を守りながら、新たな価値を生み出して

兵庫県は「日本酒発祥の地」と言われる郡田神社、「清酒発祥の地」と言われる伊丹。現在の日本酒の嚆を築いた「第Ⅴ酒区」を有し、歴史と伝統から培われてきた酒造りが今も続けられ、全国への清酒生産量を誇る地域である。GIAは「第Ⅴ酒区」「伊丹」の3つのお酒の地理的表示(GI=Geographical Indication)を有し、各地の気候風土から生まれる多彩な食文化に合わせた様々な味わいの日本酒が醸造されている。

© 神戸観光局

マッチの生産は1875年に東京で始まり、国内市場を満たすべく輸出中心の産業となり、貿易に有利な大阪・神戸付近に業者が集積した。華僑の手による輸出、豊富な労働力や漁夫が多い従業条件などから兵庫県が生産の中心になった。生産地は神戸から次第に西へと移り、現在、自動マッチ製造機があるのは姫路市と岡山市に1社ずつ。兵庫県の全国シェアは80%で、生産量の10%は米国向け中心に神戸港から輸出している。

兵庫県は、瀬戸内海と日本海に面しており、古くから豊かな漁場として知られてきた。そのため、新鮮な魚介類を使った水産物製品の製造が盛んに行われ、かまぼこの生産量は現在国内第1位を誇る。特にかまぼこは、市販品が特許・生田の森で考案されたという伝説から、兵庫県がその発祥の地とされている。また近年、良質なタンパク質が含まれることから、健康価値の高い優れた日本の伝統食品として国内外で人気が高まっている。

Field
villion
ールドバビリオン

Experience Programs Held every day

11:00～
振る舞い酒
Welcome Sak

先着100名様
First 100.

12:00~15:30
ワークショップ
Workshop

参加無料
Free of charge

※4月29日のみ13:00～15:30

14:00～
洋菓子の配布
Welcome Sweets

先着100名様
First 100.

16:00~19:00
実演・セミナー
Live Demonstration

参加無料
Free of charge

17:00～
振る舞い酒
Welcome Sake

先着100名様
First 100.