加古川の歴史・文化



古代のロマンと現代が交差する歴史回廊

■加古川市域は東で播磨国風土記に「加古の郷」と記された加古川と、西で瀬戸内海に注ぐ「喜瀬川」「加古川」の水の恵みを受けて発展してきた地域です。奈良時代には当時日本最大級の駅家（うまや）であった「賀古駅家」（かこのうまや）跡や、江戸時代には山陽道の宿場町「加古川宿」として本陣・脇屋が設けられ、高瀬舟の往来でにぎわいました。聖徳太子創建と伝えられ、「播磨の法隆寺」と呼ばれる鐘林寺には、国宝・重要文化財が多数あります。また、多数の古墳群など、貴重な史跡・文化財も豊富で、この地ならではの歴史・中世から連綿地域の中心だったことを今に伝えています。

ひとにやさしく、まちにやさしい 五感で体感する清流文化都市

加古川は、「いつでも住民が誇りたいフィルムと都市」事業を展開しています。全国有数のウォーキングの祭典「加古川リーダーズ」や年年切の「加古川マラソン大会」など、スポーツ行事もさかん。音楽ホール・図書館などの複合施設やウェルネス関連施設も、市民の憩いの場としても活躍しています。

加古川の歴史 文化

加古川のカツ丼めし

市民が愛するソウルフード「かつめし」

■ごはの上に卵とじにしたトンカツをのせ、ウスターソースベースの甘辛味をつけた玉ねぎを盛り、お箸で食べる。これがおまかなかつめしの定義とされています。

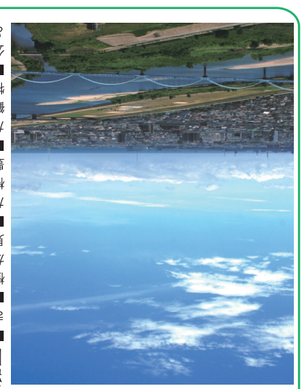
■この出た歴史という説が、いつしか戦後間もない頃、加古川駅前の食堂で考案された「お箸で食べられるカツ丼」として広まったという説です。

■今では、加古川市やその周辺の100店舗以上で食べ歩きできます。また、スーパーでは専用のレトルト惣菜や、家庭にも普及し、学校給食のメニューに取り入れられています。

■かつめしの魅力は、お店によってそれぞれのしょうゆだれやつゆ、ごはの炊き具合、お店を絞りしたカツのしまった衣と肉質、ソースの有無など、実に多彩なところ。「かつめし」を、せひ食べ歩きしてみてください。



加古川の自然



清流が育んだ都市と田園のハーモニー

■清流・加古川に育まれた多くの自然は、大きく4つのエリアに分けることができます。

■「川エリア」…市内を北東から南西へと流れる加古川と、広大な河川敷。淡水と海水が混ざる河口には、汽水域に特有の生き物が見られます。

■「里山エリア」…緑豊かな小川、山ぶちいっぱいに広がる棚田と、その周辺に点在するため池。春には、菜の花畑が黄色く染まり、秋には、黄金色の稲穂が風に揺れる、日本の原風景が広がります。

■「丘エリア」…標高100m前後の丘陵地帯。アカマツ林やコナラ林、ため池などがあり、四季を通じて豊かな自然を楽しめます。



加古川のグルメ・特産

加古川生まれの味わい・技・繊細さに出逢う

■加古川初…JA兵庫南や加古川市などが2003年に創設した黒毛和牛最高級ブランドの牛肉。霜降りでまろやかな旨味と柔らかさが特徴。

■市内の農家が自家配合飼料と加古川の伏流水で、愛情をこめて育てました。肉質や霜降りの状態をよく、厳しい基準で合格した、ごく限られた方だけが味わえる加古川ブランド牛です。

■播磨…芳醇にして濃麗。甘辛中庸の口あたりの良さが多くの方を楽しませてくれます。

■くろしお…1886年、上海から持ち帰った酒造技術が基礎。現在では、奈良県、東京都ととともに日本三大産地に発展。加古川の代表的な地場産業となっています。

おすすめ観光コース

中世・戦国時代コース

戦国時代の軍師黒田官兵衛が生涯愛し続けた一人の女性「光姫」。光姫のふるさとに、中世戦国時代のロマンに満ちた見どころが たくさんあります

徒歩110分コース
車30分コース

- 志方公民館 35分
- 安楽寺 2.7km 5分
- 志方の城山 登山口 10分 上まで2.2km 40分
- 円照寺 5分 1.5km
- 観音寺 40分 3.1km
- 志方公民館 10分 800m 5分



スタート 志方公民館