

兵庫

私の感動、その先へ

テロワール旅

TERROIR JOURNEY

おいしい
ひょうごが
すき

朝倉山椒が
アクセント





ひょうごの“食”が、
なぜ豊かに成長したのか、
神戸新聞社で長く取材してきた
辻本さんに教えていただきました。

辻本一好さん

神戸新聞編集委員。「食と農林水産」のページ
を長年担当、「五国豊穡 兵庫のうまいもん巡り」
を料理研究家の白井操氏と取材、執筆。



但馬、丹波、播磨、神戸・阪神、淡路。
風土も歴史も異なる五国からなる兵庫県には、
世界に誇る名食材がたくさんあります。
なぜおいしいの？どこで食べられる？
地元の食材をめぐる“ひょうごテロワール旅”を
サヴィイが紹介します！

おいしいひょうごがすき

多彩な風土を生かし 生産者と消費者で磨き上げた

兵庫県は、瀬戸内海と日本海に面し、雪と雨をもたらす中国山地、淡路島など多彩な風土に恵まれています。私は長く農山漁村を担当し、各地の食材や生産者取材してきました。その中で気付いたのは、兵庫県には世界的に見ても高いレベルの食材、食文化がたくさんあること。それは、多彩な風土を生かす生産者と、古くからつながりのある京阪神の消費者とで磨き、育まれてきたものなんです。

形質を変えず守られてきた 兵庫県を代表する食材とは

たとえば兵庫県で生まれた酒米の王者、「山田錦」。戦前からの品種ですが、今も全国多くの有名な蔵が使っています。なぜかという、群を抜いてお酒が造りやすい。特に精米がしやすく、発酵を進めやすいんです。お米としては害虫には弱い、背丈が高くて作りにくい、と言われながらも酒蔵が期待する形質を県の研究者らが守り、農家が求められる米を生産し続けてきた。受け継いできた形質を守るといふ点では神戸ビーフの素牛である但馬牛と似ていて……。鎌倉時代の書物にも登場する但馬牛は、今も優れた特徴が受け継がれています。小柄なので体格を大きくすべきとの声もありますが、**ずっと形質も血統も守ってきた**。それと世界での圧倒的なブランド力には、明治時代以降に神戸港に訪れた世界の船乗りたちの口コミから生まれた神戸ビーフの伝説が源にあるのも知ってほしいことです。

地域で大切に種を採り続けてきた在来種も兵庫県にはいろいろあります。その中でも丹波篠山特産の丹波黒はまさに黒豆の頂点。**すごい粒だけを選んできた結果としての品質だ**ということ。**「丹波篠山産」**であることを加工

品や黒豆を使ったメニューにまで銘打つような消費者に向けた努力があって、今日のブランドが築かれました。

地域一体となり取り組み成功した この土地ならではの農法

但馬の「コウノトリ育むお米」は、この土地ならではの農法で注目を集めています。野生のコウノトリは一時絶滅。その原因と言われたのは農薬と田んぼの乾田化です。この問題に、地元農家、J・A、行政などが**一大プロジェクトとして取り組みました**。コウノトリの餌となる生き物が育つ湿地を復活させ、農業に頼らない米作りを確立。そして、但馬は日本を代表するオーガニック米の産地になりました。

技術力が磨かれて 品質は向上、成長し続けた

海産物に関しても、兵庫県は特別。特に淡路と明石は魚介の扱い方が日本一だと私は思っています。明石港には大きな生け簀があって、生きたまま競りにかけている。これは全国的にも稀少です。魚にストレスを掛けず、できるだけ最高の状態で味わってもらうことが徹底されている。**京都、大阪、神戸の消費地とのつながりのなかで、技術力が磨かれ食文化が形成されたことも重要です**。

当たり前にあったわけでなく だれかが始め、育まれ、続いてきた

兵庫五国の食材には、風土の個性だけでなく、人の思いが**「質」**に反映されてきたことが分かります。昔から当たり前にあったわけではなく、**だれかが始め、受け継がれてきた**。そんな食というものの真髄が詰まったストーリーを、兵庫県の豊かな**「食」**や**「ルーツ」**を知る旅。ひょうごテロワール旅を通してたくさん感じてもらいたいと思っています。

コレ、原寸大です!



1734年創業の老舗黒豆専門店「小田垣商店 本店」で取り扱う「大玉丹波黒大豆」。熟達した職人が優れた素材の完熟黒豆を選び抜き、伝統の手振り選別をする、まさに最高級といえる丹波篠山産の黒豆。



おいしいひょうごがすき

スター食材がそろった
食の宝庫

但馬

Tajima

北は山陰海岸国立公園が広がる日本海で、関西きつてのカニの特産地。内陸は県内最高峰の水ノ山をはじめ標高1000m級の山々が連なる緑豊かな風土で、世界に名を馳せる但馬牛や稀少な八鹿豚などのブランド肉が育まれている。さらに豊岡盆地などの穏やかな平地では、この土地の歴史や背景に寄り添い栽培される野菜や米も、「これほど多彩で豊富な食材がそろった地域は珍しい」と料理人も目を見張るほど、海山の幸に恵まれている。

400年の歴史が詰まった逸品を
現代風にアレンジ

朝倉山椒

養父(やぶ)市の八鹿(ようか)町朝倉地区発祥の朝倉山椒。この地域での栽培はなんと400年以上の歴史があるらしく、豊臣秀吉が白湯にその焦がし山椒を浮かべて一服、「淡薄で一興、風流だ」と喜んだという逸話や、江戸時代には徳川家に献上された記録も。当時は庶民の手に届かない高級品だったが、現在は養父市の特産品として人気の逸品に。他品種に比べ、大粒で肉厚。リモネンという柑橘系の香り成分を豊富に含むため、爽やかでフルーティーな香味が特徴だ。そんな朝倉山椒のフレッシュな味わいを、今の気分にとったり料理やドリンクで楽しませてくれるのがレストラン [tanigaki]。朝倉地区まで徒歩10分の地の利を生かし、毎年摘みだての実を仕入れ、すぐさま加工。鮮やかな緑色の粒を料理やシロップなどに仕立てている。近年は県外のプリュワリーや蒸留所と協働し、各地へ朝倉山椒の発信を続けている。



左から、朝倉山椒入りオリジナルクラフトビール、[HAPPY HOUR IPA] と [SANSHO SAISON] 共に880円、朝倉山椒レモンシロップ、[Mitosaya 薬草園 蒸留所] と共作のブランド。

キュラソーに漬け込んだ朝倉山椒の実を忍ばせたチーズケーキ570円。多すぎず少なすぎない山椒がアクセントに。



朝来や養父など、但馬の食材をふんだんに使った季節野菜のプレート。味わいも彩りも豊かに。2,200円

養父市

tanigaki タニガキ

東京で料理の腕を磨いてきた谷垣伸太郎さんが帰郷、2005年にオープン。但馬の食材を主役にしたランチに、夜は朝倉山椒鍋などお酒を誘うメニューがそろった名酒場。

☎ 養父市八鹿町八鹿1645-1

☎ 079-662-2946

🕒 11:30~15:00、17:30~24:00

📅 日&月曜

IG: @tnkg_tanigaki

🚗 JR八鹿駅から徒歩約20分、タクシーで約3分



朝倉山椒を使った
フレグランスのプロ
ジェクトも進行中
です! お楽しみに。



[tanigaki] 店主
谷垣伸太郎さん

実がやわらかいため収穫時は丁寧に手摘みする。





豊父市

カフェレストラン ペリッタ

八鹿豚はもちろん、但馬産の牛肉や鶏肉、さらに猪や鹿などのジビエに旬の野菜まで、地元の食材をたっぷり盛り込んだイタリアンベースの気軽な料理が多彩にそろそろ。

☎豊父市八鹿町伊佐61-1 ☎079-666-8389

🕒11:00~14:00、17:30~20:30共にLO

📶水 IG:@verita.tajima

🚗JR八鹿駅からタクシーで約5分、
または八鹿水ノ山ICから車で約15分



左、甘みと旨みが凝縮。八鹿豚熟成肉グリルプレート1,380円。下、八鹿豚トンテキプレート1,350円。浅黄大豆のみそ入りソースが絶妙!



まず食べてほしいのがトンテキ。八鹿豚の旨みと甘みを堪能できます。

[カフェレストラン ペリッタ]
店主 上村哲也さん



唯一の生産者が守り継ぐ、但馬が誇る名豚

ようかぶた
八鹿豚

山々に囲まれた静穏な環境でのびのびと育つ八鹿豚は、但馬自慢のブランドポーク。かつては数軒あった畜産農家だが、現在は[小田垣家]1軒のみと稀少。特徴は牛肉!?と見まがうほど鮮やかな赤身と、ねっとり濃厚で甘い脂身で、やわらかな肉質も人気の秘密。[カフェレストラン ペリッタ]では、そんな名豚の旨みを見事に捉え、最大限に生かしたシェフ入魂のひと皿を味わうことができる。

体にも環境にもやさしい、豊岡の地米

コウノトリ育むお米

国の特別天然記念物、コウノトリの野生復帰に向けた取り組みを長年続ける豊岡市。「コウノトリ育むお米」とは、そんなコウノトリの餌となるカエルやドジョウなどが息づく豊かな田んぼを維持しつつ、農業や化学肥料に頼らない、人間にとっても負担の少ない農法で育てられた特別栽培米のこと。[58N musubu]では、神鍋高原[ユメファーム]の無農薬コウノトリ米を使った多彩&良心価格なおむすびが毎日ずらりと並ぶ。



冷めるとよりおいしい、このもっちり感を楽しんでください!

[58N musubu] 店主
沖中知香さん



豊岡市

58N musubu ゴーハチエヌ ムスブ

[ユメファーム]のお米にほれ込んだ豊岡市出身の店主が、このお米を主役にするべく開いたおむすび専門店。季節ごとに替わる10種ほどのおむすびを中心に販売。

☎豊岡市加広町5-23 ☎0796-23-5378

🕒11:00~14:00※売り切れ次第終了

📶日・月・祝&不定 IG:@58n_musubu

🚶JR豊岡駅から徒歩約12分

2022年秋から、「コウノトリ育む農法 無農薬米いのちの雉」という品種に変更、米粒の大きさが以前の品種の1.5倍とあって食べ応えあり!



朝来市

観光



アートと自然が融合した空間
あさご芸術の森美術館

巨大なロックフィルダム(多々良木ダム)の直下に広がる開放的な彫刻庭園と、ギャラリーに作品を展示する、市民憩いのミュージアム。◎朝来市多々良木739-3
☎079-670-4111 ◎10:00~17:00(最終入館~16:30) ◎水&祝の翌日&12/25~1/5&展示替え日
入館料500円
HP: city.asago.hyogo.jp

香美町

観光



木の香りと木漏れ日にあふれた館内
兵庫県 木の殿堂

「森と海と太陽」をテーマに建築家・安藤忠雄氏が設計。木をふんだんに使用した特徴的な建物のなかでは、森や木の魅力を紹介し、組み木体験など自然と触れ合うさまざまな体験を実施する。◎香美町村岡区和池951 ☎0796-96-1388
◎10:00~16:30(12~3月は~16:00) ◎月(祝の場合は翌日休)&12/31~1/4 無料 HP: kinodendo.jp

香美町

観光



円山応挙ゆかりの名刹
大乗寺

江戸時代中期の画家・円山応挙やその弟子たちによる横絵などが数多く残存し、別名「応挙寺」の名で親しまれる。165点が国の重要文化財に指定され、立体曼荼羅を構成しているといわれる障屏画の空間は一見の価値あり。◎香美町香住区森860 ☎0796-36-0602 ◎9:00~16:00(最終受付~15:40) ◎不定
入館料1,200円 FB: @ohkkyo.daijyoji

養父市

観光



落差は98m! 県下一の名瀑
天滝

まるで天から降るかのような力強い姿と、滝にまつわるさまざまな伝説から「日本の滝100選」にも選定される県内屈指の名瀑。駐車場から天滝まで約1.2km(約45分)の登山道には夫婦滝や鼓ヶ滝などの滝群もあり、四季折々の美しい自然に囲まれた渓谷は癒やしのハイキングスポットとして人気。◎養父市大屋町 ☎079-663-1515(やぶ市観光案内所)

豊岡市

観光



色鮮やかな紅葉は息をのむほしさ
安國寺

臨済宗大徳寺派の古刹。本堂から望む樹齢150年以上のドウダンツツジが有名。秋になると真っ赤に染まり、絵画のような美しさから、SNS映えのスポットとして話題を集める。毎年11月上旬頃に一般公開。詳細は、但東シルクロード観光協会 ☎0796-54-0550まで問い合わせを。◎豊岡市但東町相田327 ☎0796-54-0435 ◎8:00~17:00(最終受付~16:30) 入館料500円

豊岡市

観光



人とコウノトリの共生を目指して
兵庫県立コウノトリの郷公園

国の特別天然記念物で、絶滅危惧種にも指定されている希少なコウノトリを保護増殖し、野生への復帰を研究・実践する施設。園内は湿地や里山の景観が広がり、のんびりと散策するのが気持ちいい。◎豊岡市祥雲寺128 ☎0796-23-5666 ◎9:00~17:00
◎月(祝の場合は翌日休)&12/28~1/4 無料 HP: satokouen.jp

新温泉町

観光



但馬牛の秘密を体験型展示で
但馬牛博物館

動物とのふれあいや、農産物の加工体験などのさまざまなプログラムが楽しめる【但馬牧場公園】内にある但馬牛の体験型ミュージアム。館内では、人と但馬牛との深い関わりや歴史のほか、おいしさの秘密について学ぶことができる。◎新温泉町丹土1033 ☎0796-92-2641
◎9:00~17:00 ◎木(祝の場合は翌日休) 無料 HP: tajimabokujyo.jp

新温泉町

温泉



温泉を活用した“食”も楽しめる
湯村温泉

元湯は「荒湯」とも呼ばれ、98℃の源泉が毎分470ℓ湧出する日本屈指の高熱温泉として知られる。お湯は重曹を含む弱アルカリ性の泉質で、温泉で野菜をゆでるとアクが抜けて美味。また、「玉子ゆがき体験」もでき、ゆでたての玉子を味わえる。◎新温泉町湯 ☎0796-92-2000(湯村温泉観光協会)
HP: yumura.gr.jp

但馬を楽しんだ後は、買って、知って、遊びたい!

まるやかな赤身と甘い脂が
絶妙な最高級和牛

但馬牛

神戸ビーフや松阪牛の素牛としても名高く、数あるブランド和牛の中でも最高峰といわれる但馬牛。深い渓谷など急峻な地形が多いこの地域で育つことで、皮下脂肪は少なく、筋繊維は驚くほど良質。赤身と脂身のバランスが良く、ひと口食べるととろけるように上質なサシの旨みがじゅわり。食感・甘み・香りすべての調和がとれた、まさに最高級の味わい。

新温泉町

但馬牛料理はまだ

この地で40年続く牧場直営のレストラン。食べ頃の肉をほど良く熟成し、さらに旨みをアップさせてから提供するのこだわり。

◎新温泉町湯谷1436-3 ☎0796-92-2233
◎11:30~14:30、16:30~20:30共にLO ◎木
HP: tajima-beef.jp ◎JR浜坂駅からタクシーで約20分



活松葉ガニ二杯が堪能できる豪華なフルコース29,800円(1人前・要予約、注文は2人前~)



香美町

KAN-ICHI カンイチ

香住海岸を望むレストラン。カニ刺しや焼きガニ、ゆでガニなどあらゆる調理法で松葉ガニを堪能できる。但馬の名産品をそろえるショップも併設。

◎香美町香住区七日市308 ☎0796-39-1147
◎11:00~14:00LO(ショップ9:00~16:30)
◎不定 IG: @kanichi1147 ◎JR香住駅から徒歩約6分

とろ〜り甘くて香り豊かな、但馬の冬の味

岩津ねぎ

「甘い・太い・やわらかい」の三拍子がそろった朝来市の特産・岩津ねぎは、白ネギと青ネギの中間に位置するネギ。昼夜の温度差が大きい但馬の厳冬の中で、雪や霜に当たるほどに甘みや水分量がぐんぐんアップ。鍋物はもちろん、焼いたり天ぷらにしたりしてもおいしくいただける。

朝来市

道の駅 但馬のまほろば

一般道からも入れることで人気の道の駅。400名以上の生産者と連携し、但馬の美味が大集結! 岩津ねぎの販売は11月23日~。

◎朝来市山東町大月92-6 ☎079-676-5121
◎9:00~19:00(土・日・祝~20:00)、レストラン11:00~14:30LO ◎なし
IG: @tajimanomahoroba
◎北近畿豊岡自動車道山東PA内



一番人気の焼肉セット
C4,400円。ロースとカルビ、新鮮なホルモンがセットに。



真似できない
おいしさを、
リーズナブルに!



解禁を待つファン多数!
深く濃厚な味わいが魅力

松葉ガニ

山陰の漁港で水揚げされるオスのズワイガニで、その特徴は濃厚で上品な旨みと甘み。毎年11月6日に漁が解禁され、3月下旬まで水揚げされる。主人が仲買人でもある【KAN-ICHI】では、上質な松葉ガニが水揚げされる香住漁港で競り落とした、鮮度抜群の活ガニを堪能できる。



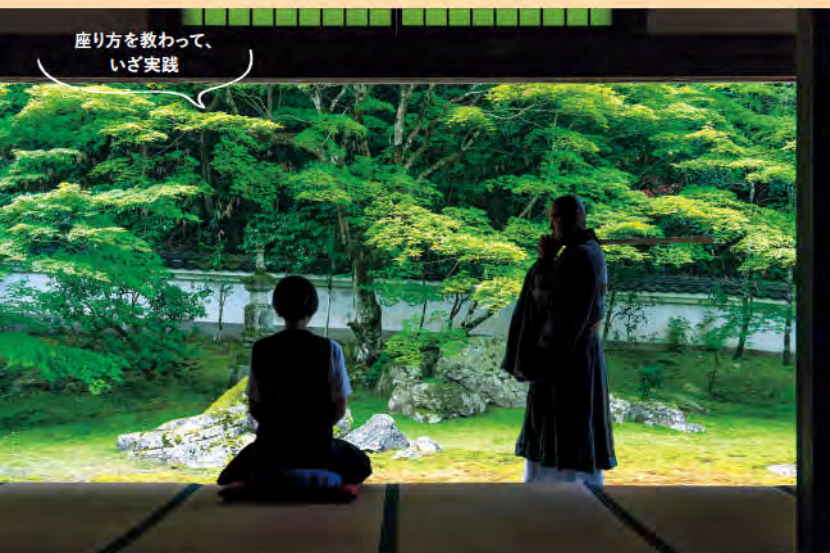
ピリッと辛いラー油に岩津ねぎをプラス。岩津ねぎラー油540円



おいしいをめぐる旅①但馬

但馬の小京都で はんなり散歩 豊岡市・出石

室町時代から様相を変えながらも、
城下町の風情を今に伝える出石。
出石城跡や辰鼓楼がある中心地から
山手の宗鏡寺まで歩いて約10分ほど。
のんびりその趣ある風景を楽しみたい。



座り方を教わって、
いざ実践

ゆかしい出石の名刹で 心安らぐ坐禅体験を

1392年に当時の出石城主だった山名氏清が創建。禅堂は松下幸之助の寄進による本格的なもの。静寂な空間で心を落ち着かせた後は、禅寺の作法により斎座(昼食)、茶礼(お茶とお菓子)をいただく。境内には、沢庵宗彭(和尚)が造ったとされる「鶴亀の庭」や「心字の池」、手植えしたと言われる椿の老木「胡蝶佐助(こちょうわびすけ)」なども。

宗鏡寺

豊臣秀吉の但馬攻め以後、出石出身の沢庵宗彭が再興に力を注いだ。たくあん漬け発祥の地でもあることから「沢庵寺」の愛称で知られる。

◎豊岡市出石町東條33 ☎0796-52-2333 (拝観は要予約※1・2・7・8月は休) 〇坐禅体験4,500円(坐禅体験は3日前までに要予約、受付は2名〜、所要時間約2時間、拝観料500円含む1名料金) HP:sukyoji.com

写仏・写経体験もあり。4,500円(法話・斎座・茶礼付き)



住職自ら仕込むたくあん漬けは斎座でいただけるほか、販売も。

アクセス(出石観光案内所まで)

●JR江原駅より全但バスで約20分、「沢庵寺口」バス停から徒歩約5分



Schedule

10:00 [宗鏡寺]で坐禅体験・斎座(昼食)
12:00 出石城下町を散策
13:00 [出石永楽館]を見学
15:00 [出石皿そば たくみや]でそばをいただく
17:00 [乙女の湯]で日帰り湯

名物 出石皿そばを 町家でいただく

築約120年の町家を美しく手入れした出石皿そば専門店。出石焼の小皿に、挽きたて打ちたてゆがきたて、いわゆる「三たて」のそばを盛る出石伝統の味を、風情ある店内で味わうことができる。メイン通りから1本外れた立地の、落ち着いた雰囲気も粋。皿そば990円(1人前)

出石皿そば たくみや

◎豊岡市出石町魚屋128 ☎0796-52-6363
〇11:00~16:00※売り切れ次第終了 〇水 IG:@izushi_takumiya

ほかにも行きたい! 豊岡市・出石のスポット



水遊びに温泉も! 温泉ノ森 グランピング

おしゃれで快適なテントサイトのそばには、水遊びができる川や併設の温泉[乙女の湯]があり、楽しみがいっぱい。但馬の食材を楽しめる手ぶらBBQプランは日帰りでも利用可。今後はペット同伴も可能になる予定。
◎豊岡市出石町福住882
☎なし HP:ongakunomori.jp



地元民にも愛される天然温泉 乙女の湯

[温泉ノ森]に併設する天然温泉で、施設を利用しない人でも入浴できる。美容効果が期待できる炭酸水素塩泉で、とりとてお湯が特徴的。
◎豊岡市出石町福住882
☎0796-34-8887
〇15:00~21:00(最終受付~20:30) 〇不定 〇入浴料700円(土・日・祝800円) HP:ongakunomori.jp



往年のにぎわいを今に伝える 出石永楽館

近畿地方に現存する最古の芝居小屋。明治34年に開館し、但馬の大衆文化の中心としてにぎわった。今も歌舞伎や寄席が催されていて、館内見学だけでも見応え十分!
◎豊岡市出石町柳17-2 ☎0796-52-5300 〇9:30~16:30最終入館 〇木 〇入館料400円 HP:eirakuikan.com

かわいい着物に
気分も上がる!



地元コンシェルジュに教わる 出石の魅力

歴史ある街並みを散策。お気に入りの着物に着替えたら、地元のコンシェルジュの案内で穴場やフォトジェニックなスポットをめぐる。利き酒や、老舗菓子匠に教わる和菓子作り体験もセットになっていて、出石の町に息づく文化を丸ごと味わうことができる。

着物で体験! 城下町レトロツアー

◎豊岡市出石町内町104-7(出石観光案内所) ☎0796-52-4960(要予約)
〇11:30~(所要約4時間) 〇7,700円(最小催行人数2名)
HP:daytrip-izushi.jp/retro-tour/



丹波の森と人智が育む、
豊かな食文化

丹波

Tamba

総面積のうち約75%が森林という丹波エリア。昼夜の寒暖差が大きく、丹波霧とも呼ばれる朝霧が農作物の土壌にほど良い水分を与え、作物の味をぐんと引き上げる。恵まれた気候に加えて、黒豆や粟は長年人の手によって大粒のものが選りすぐられ、一級品にまで価値を高めたという歴史も。肉類もまた、飼料や調理法のひと工夫で知名度やイメージが格段にアップ。豊かな自然と人の手が、長く愛される丹波の名産品を生み出した。



最高級の黒豆に2種類の焙煎を行
い一つの鍋で抽出して淹れた黒豆
茶700円(3種類の豆菓子付き)

粒の大きさと芳醇な味わいが高品質の証

丹波黒豆

お節料理でおなじみの黒豆。中でも最高級の「丹波黒」は粒の大きさが特徴で、長年黒豆の頂点と呼ばれるのは、育成期間の長さだけでなく、先人たちが何百年と一粒ひと粒選りすぐってきた結果だというから驚き。[小田垣商店]は、1868年(明治元年)からこの丹波黒豆を広めるために農家に種子を配り、栽培方法を伝授してきた。さらに手振りで良品を販売することで、黒豆卸の老舗としてこの地で名を馳せた。2021年、本店の歴史ある建物を改修しカフェが誕生。商品デザインも刷新して、新しい黒豆の魅力を伝え続けている。



おいしいひょうごがすき

普段のおやつにも
「丹波黒豆」を食べ
てもらえたらうれし
いです。

[小田垣商店] スタッフ
秋末さん



丹波篠山市

小田垣商店 本店／小田垣豆堂

国の登録有形文化財でもある江戸後期～大正初期建築の5棟を改修し、ショップとカフェに。杉本博司氏と榎田倫之氏が率いる「新素材研究所」が手掛けたことでも話題に。

〒丹波篠山市立町19

☎079-552-0011

☎9:30～17:30(カフェ11:00～16:00LO)

※なし(カフェのみ木休、祝の場合は翌平日休)

HP: odagaki.co.jp

JR篠山口駅より神姫バスで約19分、

「上立町」バス停から徒歩約2分



最高の食べ頃に収穫した丹波栗のペーストをクリームと絞った、ODAGAKIモンブラン1,400円(9月中旬～4月頃)。二層の生地やトッピングにもこだわった一品。



ランチの無鹿のコース3,080円より、鹿モモ肉ステーキ、鹿肉3種含む前菜盛り合わせ。



丹波地域の里山を周りに感じられるロケーション。オーベルジュとしても営業している。



無限の可能性がある鹿肉をよりおいしく

鹿肉

丹波で鹿といえば、猟師がふるまうおもてなし料理。木の実や新芽を好む丹波鹿は、臭みがなくあっさりした味わいだ。[無鹿リゾート]の店主・鴻谷佳彦さんはそんな鹿肉のおいしさに感動し、全国でも珍しい鹿料理専門店を開いた。日常的に食す文化は途絶えていたため、1,000以上のレシピを考案して、より身近な料理を発信。調理のポイントは水分量で、低温でじっくりと火を入れたステーキは野生のものとは思えないほどやわらかく、感動のおいしさ。

丹波市

無鹿リゾート

1日2組限定の宿泊施設も備えた古民家レストラン。2022年に客室部分を拡張してリニューアル。ランチコース2,068円～、ディナーコース4,180円～

丹波市春日町下三井庄1017-1

☎0795-88-5252

🕒11:30～14:30、18:00～21:30共にLO 📶水・木

FB:@tambamusica

🚶JR黒井駅からタクシーで約15分

鹿肉は高たんぱく低脂肪、豊富な鉄分と、うれしいことばかりなんです！



「無鹿リゾート」店主 鴻谷佳彦さん



これからも、昔から伝わってきた味を大切にしていきます。



「あずき工房やなぎた」柳田隆雄さん・明子さん

甘くつつやな、小豆の王様

丹波大納言小豆

霜の害に弱く生産地域が限られる丹波大納言小豆は、古くから時の権力者にも献上されてきた。丹波市春日町は発祥の地とされ、この地で原種「黒さや」を育てているのが「あずき工房やなぎた」の柳田隆雄さんと明子さん。自宅のみそ蔵に残されていたわずかな小豆を栽培し、途絶えていた種を約150年ぶりに復活させた。糖度が高く煮詰めても型崩れしないと、高級和菓子店から支持されている。

丹波市

あずき工房やなぎた

普段は黒さやの栽培に励む柳田さん夫妻。週末限定で、自宅の一角にて明子さんが手作りする小豆を使ったおやつや加工品を販売している。

📍丹波市春日町東中1425

☎0795-75-1249 🕒10:00～16:00

🌙月～金※飲食、物販共に3日前までに要予約

HP: azukikoubou.jp

🚶JR黒井駅より神姫バスで約12分、「東中」バス停から徒歩約2分

黒さや羊羹1,500円は、お土産に最適。



近隣の人々からレシピを受け継いだというおはぎ800円(お茶・漬け物付き)



丹波市

観光



鮮色の天目カエデを愛でる
高源寺

三丹(丹波・但馬・丹後)随一の紅葉の名所として知られる。秋に赤く染まる「天目カエデ」だが、初夏の生命力に充ちた清々しい新緑も美しい。
 丹波市青垣町松倉514
 ☎0795-87-5081 ☎8:30~16:30
 (4~9月は8:00~) 入場料300円
 HP: kougenji-tanba.or.jp

丹波市

体験



丹波の“食”と“農”の魅力を発信
婦木農場 農家体感施設「〇まる」

丹波の地で30年以上農業に取り組んできた婦木(ふぎ)克則さん・奈保子さん夫妻が営む、農家を体験できる施設。毎年2月には、みそ作り体験イベントを開催(要予約)。農家の生活を体験できる宿泊プランもあり(12~2月は休)。
 丹波市春日町野村83
 ☎0795-74-0820 HP: fukifarm.com/

丹波篠山市

観光



陶磁器を通し人々の交流を深める
兵庫陶芸美術館

丹波焼の名品を常設展示しているほか、国内外の優れた陶芸作品などを紹介する展覧会や、陶芸講座、ワークショップも開催。レストラン併設し、展望デッキからは丹波焼の里が見渡せる。丹波篠山市今田町上立杭4
 ☎079-597-3961
 ☎10:00~18:00(7・8月の土・日・祝は9:30~、最終入館~17:30) 月(祝の場合は翌日休)&12/31&1/1 入場料
 会ごとに異なる HP: mcart.jp

丹波篠山市

観光



酒造りの名匠の歴史を見学
丹波杜氏酒造記念館

日本屈指の酒どころ・灘をはじめ、さまざまな地方の酒造りの原型を築いたとされる「丹波杜氏」。その技術や歴史、さらに酒の醸造過程まで、貴重な資料や展示で学ぶことができる。丹波篠山市東新町1-5
 ☎079-552-0003(丹波杜氏組合)
 ☎10:00~17:00(土・日・祝~16:00)
 ☎11~3月の土・日・祝&12/28~1/4
 入館料(協力金)100円
 HP: toji.sasayama.jp/tour/

丹波篠山市

観光



勝負事のご利益を願って
王地山まけきらい稲荷

日蓮宗本經寺の境内に祀られる守護神。特徴的な「まけきらい」という名から、開運大勝利、合格成就、商売繁盛などの神として県内外から広く信仰を集めている。境内は幾重にも連なる朱色の鳥居がフォトジェニック。また秋は紅葉の名所として多くの参拝者が訪れる。丹波篠山市河原町92 ☎079-552-0655
 参拝自由 HP: makekirai.com

丹波篠山市

観光



城郭や石垣が往時をしのばせる
篠山城跡

徳川家康の命により1609年に築城。現在は「日本100名城」にも選定。天守なき城跡ながら、藩の公式行事などに使われていた大書院(2000年に復元)で往時の姿を見ることが出来る。
 丹波篠山市北新町2-3 ☎079-552-4500(篠山城大書院) ☎9:00~17:00
 (最終受付~16:30) 月(祝の場合は翌日休) 大書院入館料400円
 HP: withsasayama.jp/osyojin/

丹波篠山市

体験



風情ある妻入商家群にたたずむ
篠山能楽資料館

いにしへの丹波猿楽と、近世の城下町文化が育んだ風土の中で、面、装束、楽器など、能に関する資料の蒐集と研究を進める全国でも数少ない能楽専門の常設展示館。丹波篠山市河原町175
 ☎079-552-3513 ☎10:00~16:30
 月(祝の場合は翌日休)※冬期・夏期休業あり 入館料700円
 HP: nohagakushiryokan.jp

丹波市

体験



秋の味覚「丹波栗」を収穫
福田観光栗園

日本最大級といわれる丹波栗を生産する。例年9月中旬から開園する栗拾いの詳細はインスタグラムや丹波市観光協会のHPで確認を。拾った栗の持ち帰り料は時価/kg。開園期間が限られるためお早めに。丹波市氷上町福田192
 ☎0795-82-1616 ☎9:00~15:00
 (9月中旬~10月中旬のみ) 入園料500円 IG: @fukutakurien

丹波を味わった後は、買って、知って、遊びたい！



ここでしか買えない稀少なブランド豚

たんばくり とん 丹波栗きん豚

丹波栗を食べて、旨み成分が高くなったブランド豚。「丹波栗きん豚」は丹波の飼料会社と県立高校が産学協同開発したもので、やわらかさと肉汁の甘み特徴だ。そのおいしさを手軽に味わえる豚まんは、ジューシーな具材とほんのり甘い皮が人気。ホカホカを味わって。

丹波栗きん豚と、春雨、玉ネギが入った丹波栗きん豚まん270円



丹波市

栗きん豚吉吉

この豚肉のおいしさに魅せられた吉見さん夫婦が営む豚まん専門店。精肉(冷凍)も販売しており、買える店はここだけ。

丹波市春日町小多利71-2
 ☎090-4649-1094
 ☎11:00~17:00 日・月 HP: yoshiyoshi.jp
 自JR市島駅からタクシーで約6分

栗は入っていません！
丹波栗を食べて育った
おいしい豚肉です。

牡丹のように赤い、
丹波のごちそう

猪肉

山の恵みを食べて育った猪は、寒暖差が身を引き締め良質な肉質。鉄分やビタミン、コラーゲンも豊富などところがうれしい。ここ[奥栗]は全国でも珍しい、自家牧場で育てた猪の肉を提供。特製の合わせみそでいただくぼたん鍋は、篠山を訪れたらぜひ味わっておきたい一品だ。



丹波篠山市

奥栗

篠山城下町から少し離れたのどかな里山にたたずむ一軒家。煮込めば煮込めばほど肉がやわらかくなる猪肉。天然の猪肉が登場すること。

丹波篠山市藤岡奥492-5
 ☎079-552-4441
 ☎11:00~19:00LO
 日不定 HP: okuel.com
 自JR篠山口駅からタクシーで約15分



「大きくておいしい栗」の
代名詞！

丹波栗

丹波栗は日本最大級の粒の大きさが特徴。収穫してなるべく早く加工するほど風味が良く、「夢の里やながわ」では、栗生産者、鬼皮剥きの方々と協力して一緒に丹波栗の魅力を伝えている。こうして誕生した名物「和のモンブラン」は風味良く丹波栗の良さをダイレクトに感じられる。



日の丸弁当のような和のモンブラン1,800円、丹波栗のペーストを練り込んだ丹心バウム丹波栗2,500円

丹波市

夢の里やながわ 本店

自社で丹波栗の加工場を持ち、和洋菓子を製造する。丹波栗の商品は毎年9月中旬~。和のモンブラン(数量限定)は予約不可。

丹波市春日町野上野920 ☎0795-74-0123
 ☎10:00~18:00(カフェ~17:00LO) 日・木
 https://tamba-yanagawa.co.jp/
 自JR黒井駅からタクシーで約7分





おいしいをめぐる旅② 丹波

城下町を 自転車であめぐる 丹波篠山市・篠山城下町

丹波観光で外せないのが篠山城跡周辺。
JR篠山口駅から城下町までは
レンタサイクルという手も。
道中は、丹波篠山らしいのどかな
里山の風景も楽しめます。



暮らしに溶け込む、
風情ある街並み

伝統的な街並みをのんびりサイクリング

風情ある町家が軒を連ねる河原町妻入商家群。その昔、京都へ通じる玄関口として整備されて以来、今も丹波篠山市の中心街として栄えるこのエリアには、雑貨店や地元の商店だけでなく、歴史ある建物を再生したラグジュアリーな宿も。レンタサイクルをフルに使って、お堀周辺まで足をのびし、散策を楽しみたい。

河原町妻入商家群

風情ある江戸末期から昭和初期の町家が約600mにわたって軒を連ね、重要伝統的建造物群保存地区に選定されている。

△丹波篠山市河原町 ☎079-552-3380 (篠山観光案内所)

ゆっくり手にとって
選んでください



日常使いの器を 丹波焼9窯からじっくり選ぶ

河原町で50年。マグカップや酒器、飯碗、皿など、店に並ぶ丹波焼は二代目の小林秀人さんが、信水窯や昇陽窯ほか9つの窯元に直接足を運び、厳選したものだけを販売。手紡ぎの糸を草木で染めて織った丹波木綿や、手漉きの黒谷和紙も扱う。「丹波焼はお手頃価格なので気軽に目に来てほしい」と小林さん。

あめや

△丹波篠山市河原町116 ☎079-552-4638
△10:30~17:00 ㊟不定 IG:@mingei_ameya



アクセス (JR篠山口駅まで) ●JR篠山口駅下車

Schedule	
10:00	JR篠山口駅からレンタサイクルで城下町へ、街並みを散策
12:30	〔篠山城下町ホテル NIPPONIA〕でランチ
15:00	〔あめや〕などで買い物
16:00	〔岩茶房 丹波ことり〕でお茶

城下町のホテルで至福のコースを

地元名士の元住居や江戸末期の元茶舗など、歴史ある建築を再生し、篠山の城下町全体を一つのホテルに見立てて街ごと楽しむコンセプトの宿泊施設。宿泊者以外も利用できるレストラン〔LE UN(ルアン)〕では、地元産の牛肉や旬の食材を主役にした地産地消のフレンチがいただける。この土地ならではの味わいを楽しんで。ランチコース3,500円〜、ディナーコース5,800円〜

篠山城下町ホテル NIPPONIA

△丹波篠山市西町25 (ONAE様)
☎0120-210-289 (総合窓口)
△レストラン12:00~14:00、17:30~20:00共にLO
(宿泊IN・15:00、OUT・12:00) ㊟不定(レストランは月〜木休※祝の場合は営業) IG:@nipponia_sasayama



ほかにも行きたい! 丹波篠山市・篠山城下町のスポット



電動アシストなら、らくらく JR篠山口駅サイクルポート

電動アシスト自転車と普通自転車から選べるレンタサイクルスポット。
△丹波篠山市大沢字高伏の坪170-18 ☎079-506-1535 (丹波篠山市観光協会)
△9:00~17:00 (11月は~16:00)
㊟なし※12~2月は休業 △電動アシスト90分600円・1日1,000円、普通90分500円・1日800円※要本人確認書類
IG:@hikutoya_sasayama



宝探し感覚でお買い物 器とくらしの道具 ハクトヤ

風情ある古民家に靴を脱いであがると、器から布もの、ヨーロッパの古道具まで、国と時代を超えた膨大なアイテムがぎっしり。毎月開催されるここだけの企画展も必見。△丹波篠山市河原町121-1 ☎079-552-7522
△11:00~18:00 (土・日・祝は10:00~) ㊟木(祝の場合は営業)
IG:@hikutoya_sasayama



稀少な岩茶を趣ある空間で 岩茶房 丹波ことり

篠山城跡の堀端にある旧武家屋敷を改装した中国茶専門店。稀少な最高級ウーロン茶「武夷正岩茶」が、丹波の陶工・柴田雅章の器で楽しめる。△丹波篠山市西新町18 ☎079-556-5630
△11:00~17:00
㊟水・木 IG:@kotori_gancha



テロワールがテーマの
コースに舌鼓♪



バラエティに富んだ
食材が目白押し

播磨

Harima

兵庫五国の中で最も面積が広い播磨エリア。山間部の北播磨から、平野が広がる東播磨、瀬戸内海と山並みが接する西播磨まで、多様性に富んだ風土があり、数え切れないほどの海・山・里の幸に恵まれている。また日本でいち早くしょう油や清酒などの醸造文化が培われた場所として、古くは奈良時代初期の『播磨国風土記』にも記され、発酵ブームの昨今、改めて注目を集める。新鮮な獲れたてから知恵と工夫が生きた加工食まで、さまざまな食文化に出合える。



明石市

くるみや

1957年創業。近年では淡路島のレモンや神鍋高原のリンゴ、押部谷の桃など県内の作り手から果物を直接仕入れる。そんな果物をたっぷり使ったケーキなどお菓子に加え、ジャムやソフトクリームも人気。

△明石市本町1-19-3

☎078-911-2468

🕒10:00~19:00 📞なし

HP: kurumiya.jp

🚶JR明石駅から徒歩約8分

収穫後に土壌分析をして、よりおいしいイチゴ作りを目指しています。



清水いちご出荷組合
橋本 匠さん



甘く爽やかな香りが詰まった、粒揃いの真っ赤な宝石

明石清水いちご

明石市西部にある清水地区。ここで1954年から栽培が始まり、高冷地での山育苗や技術改良を経て県内随一のブランドとなった「明石清水いちご」。完熟状態でしか出荷しないというこだわりで遠方への流通は少なく、明石市内でしか出回らない。そんな貴重なイチゴの甘く深い香りを堪能できるのが、明石の洋菓子店[くるみや]による「明石清水いちごのショートケーキ」。清水地区まで自ら仕入れに赴き、傷つけないように慎重に運ぶ。スポンジ生地にも「明石清水いちご」のジャムを塗ったスペシャルな一品だ。





新たな進化を遂げる、
兵庫が生んだ酒米の王者

山田錦

雑味の元となる脂質やたんぱく質が少なく、大粒で良質な麹ができることから、大吟醸造りに持ち味を発揮する「山田錦」。「圃場(ほじょう)がたどれる日本酒はできないか」と考えた山田錦農家の名古屋敦さんは、「一圃一酒」を掲げ、一つの田んぼから1銘柄の日本酒を造る取り組みを行っている。2016年の発売以来、その年の気候や熟成年度で異なる香りや味の違いを比べるのも楽しい。

年で異なる米の個性、年を重ねて深まる熟成を楽しんでください。

【ten】店主
名古屋敦さん



【ten】の日本酒は、すべて無ろ過・原酒で力強い旨みの特徴。店舗では自家焙煎の黒豆茶やキャラメリゼライスパフも人気。左から、華やかな香りと酸郁とした味わいの「SEN 純米大吟醸」4,400円、生酛造りの「SEN 生酛」2,420円はキリリとした口当たりで酸味爽やか。各720ml

加西市

ten テン

ギャラリーのようなコンセプトショップは、農機具倉庫をリノベート。窓の外に広がる里山の風景に心が和む。酒や米、里山での暮らしにちなんだイベントも開催している。

△加西市山下町2349-29

☎0790-20-6376

🕒13:00~18:00

🗓️日~水

HP:ten-hyogo.jp

🚶JR姫路駅より神姫バスで約48分、「吉野」バス停から徒歩すぐ、またはJR香呂駅からタクシーで約15分



旨み&甘みが濃厚な海からの贈り物

さ こ し

坂越かき

湾内に浮かぶ生島と千種川からの豊富な栄養分で、短期間でも大きく育つ「坂越かき」。ぷりぷりで雑味がなく、コクは濃厚ながら、甘みの余韻は上品。生食はもちろん、煮込んでも縮みにくいため鍋でもおいしくいただける。そんな持ち味を存分に堪能できるのが【くいどうらく】のおっぱい鍋だ。海と山のミルク、カキと牛乳に、白みそと酒粕が隠し味。玉ネギやささがきゴボウなど、たっぷりの具材で満足させてくれる。

赤穂市

くいどうらく

【海の駅しおさい市場】にある海鮮料理店。フライや釜飯などさまざまな調理法でカキを楽しめ、そのほかの海鮮メニューも充実。予約不可だが、待ってでも味わいたい。

△赤穂市坂越290-7 ☎0791-46-8800

🕒11:00~15:00(土・日・祝は~15:30、4~10月は~14:00) すべてLO

🗓️なし(4~10月は火・水休、祝の場合は営業)

IG:@kuidouraku8800

🚶JR坂越駅より神姫バスで約15分、「大黒」バス停から徒歩すぐ



旬を迎える1~3月はもちろん、夏に美味しい品種も用意しています!

【くいどうらく】店主
阿部勇次さん



11月中旬~3月の季節限定メニュー。シメの雑炊まで味わい尽くしたい、おっぱい鍋1,200円(1人前・ご飯別途200円)



三木市

温泉



炭酸泉の湯浴みでぬくぬく
吉川温泉よかたん

「山田錦の郷」にある、豊富な炭酸含有量を誇る温泉。ゆったりした大浴場のほかに、開放的な露天風呂や家族風呂、館外にある足湯で気軽にリフレッシュできるのもうれしい。△三木市吉川町吉安222 ☎0794-72-2601
△10:00~22:00(最終受付~21:00)
△月(祝の場合は翌日休) △入浴料700円 HP: 76-2401.com/spa

高砂市

観光



謎多き日本三奇の一つの国史跡
生石神社

ご神体は高さ約6m、奥行約7mの巨石で日本三奇の一つ「石の宝殿」。切妻風の突起を後ろにして横たえたような石遺物は推定500トンあるとされ、水面に浮かんでいるようにも見える。幾何学的な溝や造形は未だ謎が多い。△高砂市阿弥陀町生石171 ☎0794-47-1006
△9:00~16:00 △拝観料100円 HP: ishinohouden.jp

播磨町

観光



古代へ、タイムスリップ
兵庫県立考古博物館

兵庫県内の考古資料を活用した、見て触れて学べる考古学のワンダーランド。館内には楽しい仕掛けが充実。「まが玉づくり」など毎日開催される古代体験もあり。△播磨町大中1-1-1 ☎079-437-5589
△9:00~17:00
△月(祝休日の場合は翌日休)
△観覧料 大人200円(無料ゾーンあり)
HP: hyogo-koukohaku.jp

小野市

観光



晴天時に拝観したい荘厳な国宝
浄土寺

鎌倉時代の建築様式「大仏様」の名建築でもある国宝・浄土堂。そこに納められた快慶作の国宝・阿弥陀三尊立像を拝観するなら晴れた日の夕方に。西日が三尊立像と堂内を照らす様はまさに御来光そのもの。△小野市浄土町2094 ☎0794-62-4318(歓喜院) △9:00~12:00、13:00~16:00(4~9月は~17:00)
△拝観料500円 IG: @jyodoji

たつの市

観光



600年以上継承される歴史に触れる
そうめんの里

手延べそうめん「損保乃糸」の伝統の技と味わいを体験できる資料館。併設のレストランでは、鯛そうめんやそうめん巻寿司などの料理が楽しめる。△たつの市神岡町奥村56 ☎0791-65-9000 △9:00~17:00(展示室~16:30) △月(祝の場合は翌日休) & 年末年始 △入館料300円
HP: ibonoito.or.jp/soumennosato/

福崎町

観光



池や小屋から妖怪が出現!?
辻川山公園

福崎町出身の民俗学者・柳田國男が幼少期を綴った「故郷七十年」に登場する河童のガタロウとガジロウの像がシンボルの公園。池の中からガジロウが現れるシュールな演出も魅力の一つ。ほかにも妖怪小屋から逆さ天狗が出現するなど、公園内には奇妙な妖怪像が満載。△福崎町西田原1038-12 ☎0790-21-9056(福崎町観光協会) △無料

姫路市

観光



「西の比叡山」と呼ばれる別格本山
書寫山園教寺

海拔371mの書寫山(ししゃざん)の山上、自然と調和した寺域に凜とした空気が漂う。ドラマや映画のロケ地としても人気で、国の重要文化財の大講堂・食堂(じきどう)・堂行堂がコの字型に並ぶ壮観なたたずまいに圧倒される。△姫路市書写2968 ☎079-266-3327
△8:30~17:00(季節により変動)
△拝観料 大人(中学生以上)500円、小学生300円 HP: shosha.or.jp

赤穂市

観光



輝く青い海と空を眺めてのんびり
きらきら坂

赤穂御崎にある「伊和都比売(いわつひめ)神社」から瀬戸内海へつながる「きらきら坂」沿いにはナポリ料理店やカフェ、ジェラートショップ、ガラス工房などが軒を連ねる。坂の石畳にはハート型の石も。いくつあるか探すのも楽しい。△赤穂市御崎2-1 ☎0791-42-2602(赤穂観光協会)
HP: ako-kankou.jp

播磨を味わった後は、買って、知って、遊びたい!

神河で受け継がれる
“香り”の銘茶

仙霊茶

播磨の北端、神河町で約300年の歴史を持つ仙霊茶。皇族ゆかりの寺よりその名を賜ったという銘茶だが、長らく栽培を行ってきた茶組合が解散。歴史を絶やすまいと、2015年に「仙霊」代表の野村さんが約7ヘクタールの茶畑を引き継いだ。岩盤に覆われた神河の大地、越智谷の名水という山河の恵みを頼りに自然栽培し、併設の製茶工場多彩なお茶に仕立てる。

神河町

仙霊

見学や茶葉の購入だけでなく、茶畑の前にティータイムが楽しめるカフェの利用も可(事前要予約)。屋外ゆえ、ペット同伴もOK。

△神河町吉富1873 ☎050-3138-4284
△10:00~17:00 △不定(12~2月は休業)
HP: senrei-tea.com
△JR新野駅より神河町コミュニティバスで約16分、
「野上」バス停から徒歩約2分



「仙霊茶は香りが酸味」とフレーバーティーにも挑戦する。右から、茶の花煎茶1,500円、ほうじ茶チャイ1,600円

但馬牛の中のエリート牛たち

黒田庄和牛

但馬牛のなかでも黒田庄町育ちの和牛で、赤身の濃厚な味わいが特徴。その8割が神戸ビーフとして認定されるほどの品質だ。手塩にかけて育てるため肥育頭数が少なく、地元に出回することは極々わずか。[ネーブルバーガースターズ]では、そんな稀少な牛肉が気軽に味わえる。



西脇市

ネーブルバーガースターズ

道の駅に併設されたバーガースタンド。ローストビーフのほか、黒田庄和牛と国産豚、あめ色玉ねぎを合わせたバテが絶品のネーブルバーガークラシック900円も人気。

△西脇市寺内517-1(道の駅・北はりまエコミュージアム内)
☎070-5343-7051 △10:00~17:30L △木
IG: @navelburger_stars △JR日本へそ公園駅から徒歩約22分、
または中国自動車道湯野駅ICから車で約20分



黒田庄和牛と地元野菜が盛り盛り! 西脇ローストビーフバーガー1,200円



抜群の環境で
生まれる濃厚卵

タズミの卵

「良い卵は健やかな鶏からできる」と、鶏舎は四季を感じられる住環境に。餌はトウモロコシや魚粉など自然由来のものにこだわっている。そんな「田隅養鶏場」の直売所兼カフェ「卵らんハウス」では、直営の心意気あふれる卵料理やスイーツが堪能できる。



卵3個使用の卵らんチャーハン400円(本日の一品&おみそ汁付き)

市川町

田隅養鶏場 卵らんハウス

卵1個から購入できる直売所に、田隅さん母娘の手料理が人気のカフェを併設。黄身の濃厚さを味わえる卵かけご飯もぜひ。

△市川町田中54-1 ☎0790-28-0215
△8:00~18:00(土~17:00、日・祝9:00~15:00)、
カフェ9:00~15:00L △なし(カフェ日・祝)
IG: @tazumi_tamago △JR鶴居駅より徒歩約18分、
または播但連絡道市川南ICから車で約10分



おいしいをめぐる旅③ 播磨

豊かな土地が育む 発酵食のふるさとへ たつの市・加西市

薄口しょう油発祥の地であり、古くから伝わる醸造・発酵の食文化を守り、育んできた播磨。若い世代が取り組む新たな試みや暮らしに根付いたおいしさを味わって。

大豆、麦、塩、麹と材料はごくシンプル



半年後が楽しみ！ マイしょう油づくりに挑戦

元大手しょう油メーカー勤務で発酵インストラクターの松下美幸さん、裕昭さん夫妻が主催する発酵食作り教室。なかでも人気は、[末廣醤油]のしょう油麹を使う国産丸大豆の濃口しょう油づくり体験。仕込みはもちろん、しょう油の材料や種類、歴史、さらには搾りたて生しょう油や搾りかすを使ったレシピまで、幅広く学ぶことができる。2023年4月には教室がリニューアルし、併設のカフェも。

発酵LabCoo ラボカー

📍たつの市龍野町下川原22-2 ☎090-9982-5917
△6,000円(容器・材料・ランチ付き) IG: @labcoojp
📍JR本竜野駅から徒歩約15分

講座後のランチは、みそ汁やゆめか漬けなど、自家製の発酵尽くし。



(写真左上から時計回りに) 食塩水を作り、しょう油麹を混ぜれば仕込みは完成。定期的に混ぜながら約半年～1年。搾った後のもろみも調味料に！



清々しい杉玉で新年を迎える

葉の青さで新酒を、枯れ方で熟成を知らせる杉玉。神事から生まれたこの日本酒のシンボルを、山の間伐で出た杉の葉で作るワークショップ。日本酒と杉のつながりをひもときながら、江戸のころから約400年続く習わしを体感。

ten テン

📍加西市山下町2349-29 ☎0790-20-6376
△3,850円(お茶・菓子付き)
※実施期間12～3月、詳細・申し込みはHPにて
HP: ten-hyogo.jp/field
📍JR姫路駅より神姫バスで約48分、
「吉野」バス停から徒歩すぐ、または
JR香島駅からタクシーで約15分



太子町

観光



斑鳩寺

地域を支えた播磨の「お太子さん」
606年、聖徳太子がこの地に伽藍を開いたのが寺の縁起とされる。「聖徳太子寺養像」が安置され、拝観者だけが同近に拝むことができる。拝観に関してはHP、SNSで確認を。📍太子町鳩709 ☎079-276-0022 ☎9:00～17:00
△宝物館・聖徳殿拝観料500円(拝観は要予約) IG: @ikarugadera

佐用町

観光



望遠鏡で星と宇宙のロマンを観望 兵庫県立大学西はりま天文台

大撫山にある、一般にも開放された公開天文台。公開望遠鏡としては世界最大級の口径2mの「なゆた望遠鏡」や「60cm望遠鏡」など、多彩な望遠鏡を使って空を見上げ、天体の不思議やおもしろさを発見しよう。📍佐用町西河内407-2 ☎0790-82-0598 ☎9:00～18:00(北館は～17:00) ②2・4月(祝の場合は翌日休)&12/28～1/3 HP: nhao.jp

上郡町

観光



赤松家ゆかりの文化財を展示 宝林寺 円心館

室町幕府成立の立役者であり、播磨国守護に任命された赤松円心の三男・則祐が建立した寺院。境内にある資料館「円心館」には、県指定文化財である「赤松三尊像」や、則祐の娘・千種姫の「木坐像」など、赤松家に関する貴重な像が多数安置されている。📍上郡町河野原279 ☎0791-52-1277(松雲寺)
☎見学は要予約 △資料代300円

相生市

買い物



とれぴちの海の幸をたっぷり 相生市立水産物市場

春はイカナゴ、夏はアナゴやタコ、秋から冬はワタリガニやカキなど、赤穂・相生・播磨灘の活きのいい魚介類がずらりと並び、お得なランチや手ぶらでOKの海鮮バーベキューも人気。📍相生市相生6 ☎0791-23-1501 ☎9:30～16:00、(土・日・祝は9:00～16:30、イートインは10:30～15:30) ④水(祝の場合は営業) HP: uowakaaloi.com

加東市

観光



静かな山間にたたずむ偉大なる本堂 朝光寺

651年、法道仙人により開創されたと伝わる寺院。本堂は室町時代初期の折衷様式建築の傑出した例として国宝に指定されている。和様を基調としつつ、唐様と天竺様の要素がミックスされた重厚な造りと圧倒的なスケール、さらには技巧の緻密さに驚く。📍加東市畑609 ☎0795-44-0735(総持院) ☎8:00～17:00(冬季～16:00) △無料

加古川市

観光



大パノラマ目指してハイキング 高御位山(たかみくらやま)

標高304m、「播磨富士」とも呼ばれる山岳信仰の名残を今も伝える。高御位神社のある山頂からはふもとの加古川市街・播磨灘などが一望でき、天気良ければ淡路島や四国までも見渡せる。登山ルートも整備されており、初心者も約2kmの成井登山道からチャレンジしてみよう。📍加古川市志方町成井 ☎079-424-2170(加古川観光協会)

宍粟市

観光



日本酒の新たな展開に注目 山崎酒蔵通り

『播磨国風土記』の記述から、日本酒発祥の地の一つとされている宍粟市。老舗酒蔵の「老松酒造」や「山陽酒造」など、城下町エリアには風情ある町家が立ち並び、発酵食レストランや大吟醸酒粕を使ったスイーツを味わえる町家カフェ、しょう油蔵を改修したモダンな宿などが点在する。📍宍粟市山崎町山崎地区 ☎0790-64-0923(しそ森林王国観光協会)

多可町

観光



1日中アクティブに過ごそう！ 道の駅 杉原紙の里・多可

伝統工芸品「杉原紙」の紙すき体験や、キャンプ、BBQ、川遊びまでできる道の駅。「播州百日どり」を使ったランチが人気の食事処や物産館もあり、1日中家族で楽しめる。📍多可町加美区島羽733-1 ☎0795-36-1919 ☎9:00～17:00(レストラン9:00～16:00、共に日は8:00～) ④水(祝の場合は翌日休) HP: sugiharagaminosato.net



「御食国」としても
お墨付きの質の高さ

淡路

Awaji

古代から「御食国」として朝廷に数々の食材を納めていた島の、淡路島。「古事記」によると、仁徳天皇の飲料水までもが淡路島から運ばれていたというから驚く。今なお島の食料自給率は100%を超え、淡路島3年とらふぐや淡路ビーフなど、全国的に有名な淡路島ブランドも数知れず。中には生しらすのように技術の進化や食べ方によって新たな魅力が引き出された食材も。鮮度にこだわるなら島内で食べるのが一番！



洲本市の三館山にある国指定史跡、洲本城からの眺望。



赤うにの漁期は7～10月初旬。水深の深いところまで素潜りで獲る。



うにが入った木箱の香りも好きで「川勝のうに」を使っています。まずはそのまま蒸塩で味わってください。

【いたりあ亭】店主 米野洋平さん

洲本市

いたりあ亭

1979年創業の老舗イタリアン。星付きレストランで修業した二代目シェフによる料理が評判。一方でミートソースなど、昔ながらのメニューも。ランチ2,500円～

△洲本市栄町3-1-43
☎0799-24-5399 ☎11:30～13:40、17:30～20:00共にLO
◎月(祝の場合は翌日休)
IG: @italiatel_yohelkomoeno
自JR舞子駅より高速バスで約60分、「洲本バスセンター」バス停から徒歩約10分、または洲本ICから車で約10分



コクと香り、
甘みも感じる海の宝

うに

古くから良質な魚介が水揚げされる由良港で獲れるうには、粒が細かく、濃厚な旨みで圧倒的な人気を誇る。島内で食べるなら収穫から提供までの時間が短いため保存用のミョウバンが必要なく、素材の味そのものを楽しめる。舌の上でとろけるクリーミーな食感も魅力だ。「餌となる由良沖の海藻が良質だから、濃厚で甘みが強いんです。ただ環境の変化もあって漁獲量は年々減り続けています」と【いたりあ亭】のシェフ米野洋平さん。淡路の生うにを求めてリピーターが絶えない名物メニューをぜひ味わってほしい。



淡路島近海、生うにのスパゲッティ 8,000円。ランチはサラダ、パン、ドリンク付き。赤うにの終漁後は黒うに5,800円～



稀少性の高い、淡路牛の選りすぐり

淡路ビーフ

淡路島で育った淡路牛をピラミッドに見立てると、その頂点が淡路ビーフ。それは島内産でも、8つの厳しい認定基準をクリアした純血の牛だけで、年間わずか200頭ほど。[ステーキハウス genpei]は、淡路牛と淡路ビーフの食べ比べができる専門店。霜降りの淡路ビーフサーロインステーキは、肉らしい食感や旨みあふれる淡路牛よりも、さらに甘く濃厚。特に脂はとろける舌触りで記憶に残る味わい。

淡路市

ステーキハウス genpei ゲンペイ

最高級クラスの肉が楽しめるどりピーターも多数の名店。今年の7月よりおまかせコースと当日限定メニューに絞り、より一層淡路島産の食材を堪能できるように。ランチ11,000円、ディナー16,500円

淡路市岩屋923-4 ☎0799-73-2941 (要予約)

①11:00~14:00、18:00~20:00共に最終入店

※コースは11:30~、13:00~(2部制)、18:00~すべて一斉スタート

⑥火、第2・4木 IG: @genpei__boss

④JR舞子駅より高速バスで約7分、「淡路IC」バス停から徒歩約15分、または淡路ICから車で約5分

絶妙な火入れで仕上げる淡路ビーフサーロインステーキ。ソースまで島内産の玉ねぎを使用するこだわり。



まずはそのまま肉そのものの味を、続いて岩塩や特製タレでどうぞ。

毎年11月頃から2月まで。コースでは1.8kg以上のふぐを使っています。



旬の醍醐味が余すところなく詰まった淡路島3年とらふぐコースは15,000円(注文は2人前~)

部位ごとに異なる食感と旨みが魅力

淡路島3年とらふぐ

その大きさは一般の養殖トラフグに比べて約2倍。共食いなどの生存率のリスクに気を配りながら通常よりも1年長く育てたのがその名「淡路島3年とらふぐ」。日本一速い鳴門の潮にもまれて育つ締まった身や大きな白子は、今や淡路の冬の風物詩。約130年続く老舗[割烹はと]の名物コースでは、てっちりやてっさだけでなく、ゼラチン質たっぷりの皮や肉厚のアゴといった部位を、趣向を凝らした調理法で楽しめる。

洲本市

割烹はと

大阪で修業した五代目が、島内産から厳選した食材を使い、腕を振るう割烹。懐石コースは12,000円~。稀少な天然トラフグのコース30,000円も、こちらのお店ならではの。

淡路市五色町都志万歳523-2 ☎0799-33-0001

①12:00~14:00、18:00~22:00 ⑥火 HP: kappou-hato.com

④JR舞子駅より高速バスで約55分、「五色バスセンター」バス停から徒歩約5分、または津名一宮ICから車で約20分



しょう油はしらすと合うようにブレンドしたもの。黄身とも相性抜群です!



「淡路島 鼓や」店主 原田兼次さん・妙さん

淡路市

淡路島 鼓や

「高いレベルの食材がそろうので、ストレートにおいしさが伝わるように調理しています」と、日本料理ひと筋の店主が地元で腕を振るう人気店。週末は予約がベター。

淡路市多賀1119-52 ☎0799-85-0167

①12:00~14:00~、17:00~20:00共にL.O

⑥水・木 HP: tudumiya.jp

④JR舞子駅より高速バスで約35分、「郡家」バス停から徒歩約15分、または津名一宮ICから車で約8分



自家製しょう油と黄身を絡めて。生しらすと鯛のうず潮井1,700円(4~11月限定)



鮮度を落とさない秘策で淡路の特産品に

生しらす

魚の鮮度と状態が重要視される淡路の漁港。ゆえに鮮度が落ちやすいしらすは、加工するのが通常。それを費やすとばす画期的な取引と、独自の瞬間冷凍&解凍技術を駆使し、ベテラン職人が目利きした最高鮮度の「きれいもん」だけを使用。[淡路島 鼓や]オリジナル丼は、自家製ゴマだれに漬け込んだ淡路の鯛との最強タッグで、お米やワカメ、卵など合わせる食材まで島内産。生しらすの上品な旨みと独特の食感を楽しんで。



洲本市

温泉



淡路島観光の拠点となる温泉地
洲本温泉

大阪湾や紀淡海峡を望む洲本市の三熊山麓から湧く温泉。泉質はなめらかな肌触りで湯冷めしにくく、「美肌の湯」としても人気が高い。各温泉宿では、御食国（みけつくに）自慢の美食とともに豊富な湯量を生かした展望露天風呂や日帰り入浴などで湯浴みを堪能できる。◎洲本市内各所 ☎0799-25-5820（淡路島観光協会 洲本観光案内所）

淡路市

観光



自分だけの絶景機数席を見つけて
兵庫県立公園 あわじ花さじき

淡路島北部丘陵の標高235〜298m地点で、海に向かってなだらかに広がる花畑の大パノラマを体感できる。15ヘクタールの広大な園内で、四季折々の花畑を鑑賞しよう。◎淡路市楠本2805-7 ☎0799-74-6426 ◎9:00〜17:00（最終入園16:30）◎年末年始※臨時休園日あり ◎無料 HP:awajihanasajiki.jp/

南あわじ市

観光



国生み神話をたどる海上周遊
沼島おのころクルーズ

沼島の漁師さんが自らの漁船で島の周囲約10kmを先導してくれる奇岩クルーズ。普段はなかなか見ることが難しい海上からのアングルで神話や歴史に基づくスポットをめぐる。乗船時間は約40〜50分。◎南あわじ市沼島 ☎050-3187-5040（要予約）◎9:00〜17:00 ◎なし（受付は火・金休）◎乗船料3,000円（乗船人数が2名以下の場合は総額7,000円）

淡路市

観光



幽玄な雰囲気漂う国生みの聖地
伊弉諾神宮

国生み伝承に登場する夫婦神「伊弉諾尊（いざなぎのみこと）・伊弉冉尊（いざなみのみこと）」を祀る日本最古の神社。樹齢約900年の「夫婦大楠」は、縁結び・夫婦円満・子宝授けを祈る御神木として信仰が篤い。毎月22日を「夫婦の日」と定め夜間特別参拝や参道ライトアップも実施中。◎淡路市多賀740 ☎0799-80-5001 ◎参拝自由

南あわじ市

観光



ファミリーで丸1日過ごしたい
淡路ファームパーク
イングランドの丘

イギリスの湖水地方をイメージした農業公園。動物との出会いやキャンドルの製作、野菜収穫など体験プログラムも楽しい。◎南あわじ市八木養宣上1401 ☎0799-43-2626 ◎9:30〜17:00（最終入園〜16:30）◎火 ◎入園料1,200円 HP:england-hill.com

淡路市

観光



約8,000㎡の敷地を冒険しよう
ニジゲンノモリ

人気ゲーム「ドラゴンクエスト」の世界をリアル×デジタルで表現したフィールド型RPG。敷地内を冒険してミッションクリアを目指せ！◎淡路市楠本2425-2 ☎0799-64-7061 ◎10:00〜22:00（最終入場〜19:30）◎なし ◎入場料3,400円〜 HP:nijigennomori.com

洲本市

観光



極彩色の五百羅漢に癒やされる
蓮花寺

総数530体にもおよぶ五百羅漢で知られる真言宗の古刹。鎌倉末期、後宇多天皇崩御の際にその菩提を弔って全国を行脚していた禪定律師が元弘2年（1332年）に建立。淡路四国八十八ヶ所霊場やあわじ花へんの札所に数えられ、桜の名所としても人気。◎洲本市安乎町宮野原460 ☎0799-28-0133 ◎参拝自由

洲本市

観光



懐かしい&おいしい街歩き
洲本レトロこみち

洲本城のふもと、城下町として栄えたエリア内にある南北約350mにわたって約30店舗が軒を連ねるレトロな路地。古民家や町家を改装し、レトロな雰囲気を残した飲食店やカフェ、雑貨店などがずらりと並び、不定期でイベントも開催されているので、詳細はSNSでチェックを。◎洲本市本町5、本町6 ☎090-5167-6988（レトロこみち協同組合）HP:retrokomichi.com

年々収穫量が減りつつある幻の柑橘

淡路島なるとオレンジ

多品種と交配せず、島内だけで栽培されてきた稀少な在来種「淡路島なるとオレンジ」。約300年前、洲本市の由良で一人の武士が、庭の柑橘で特においしいものだけを密かに育ててきたのが発祥なんだとか。豊かな香りとほろ苦さが特徴のオレンジを、砂糖だけでシンプルに煮詰めた「星の果実園」のコンフィチュールは、マーメレードの世界大会で最高賞を受賞した人気商品。ほど良い酸味と贅沢な果肉感はソーダ割りにぴったり。

洲本市

星の果実園

イチゴ農園からスタートしたパティスリー。自家農園のイチゴのショートケーキも人気。今年、島内に新店舗が2店オープン！佐野店では、モーニングも提供。◎洲本市塩屋2-1-45 ☎0799-70-7300 ◎11:00〜18:00 ◎火※季節により変動 HP:hoshinokajitsu.jp ◎JR舞子駅より高速バスで約52分、「宇山」バス停から徒歩約10分、または洲本ICから車で約10分



加工すると
爽やかさが際立つの
も特長。肉料理にも
合いますよ。

発売は毎年4月上旬〜。写真上から、季節のコンフィチュールソーダ550円〜、初夏香る爽やか淡路島なるとオレンジのコンフィチュール1,296円

糖度11以上を目指す果物級の甘さ

淡路島玉ねぎ



海藻エキスを牛の堆肥などの有機肥料を使い、農業はできる限り控え栽培する。

畑が広がる南あわじ市の海沿いは、日照時間の長さ、水はけが良い砂地、潮風や地下水のミネラルと、玉ねぎ栽培にとって最高の条件がそろそろ。それだけでもおいしく育つけれど、[善太]の淡路島フルーツ玉ねぎは、さらにミネラル肥料や栽培期間などの研究を重ね完成。新玉ねぎならそのままでも果物のような甘さ。加工品にしてもその甘さの違いが際立つ。



南あわじ市

善太

1974年創業の玉ねぎ農家。時期に合わせて15種類前後の品種を栽培。新玉ねぎは3月中頃から。玉ねぎや加工品は、道の駅東浦ターミナルパーク内「ゆめの浜」でも常時販売する。☎0799-45-0520 HP:zenta-awaji.com

道の駅東浦ターミナルパーク内「ゆめの浜」

◎淡路市浦657 ☎0799-75-2268 ◎9:00〜17:00 ◎なし ◎JR舞子駅より高速バスで約25分、「東浦バスターミナル」バス停から徒歩すぐ、または東浦ICから車で約7分

通常の玉ねぎよりも
甘くなるように
努力しています！





おいしいひょうごがすき
淡路

おいしいをめぐる旅④ 淡路

南端の港町で 歴史と自然を満喫 南あわじ市・福良

島の南端に位置する福良は、食も豊かなながら、ここでもしか体験できない2大スポットがある。それが淡路人形浄瑠璃と渦潮。どちらも古くから変わらないこの地ならではの文化と自然、そのパワーを五感で楽しんでもらう。

舞台裏を知ると 伝統芸能がよりおもしろく

太夫の語りと三味線の音に合わせて、1体の人形を3人掛けで操る姿が美しくもダイナミックな淡路人形浄瑠璃。500年以上の歴史を誇る伝統芸能で、淡路人形座では、映画を観るように気軽に芝居を楽しめる。ここでぜひ参加したいのがバックステージツアー。人形の動かしかたや、衣装、歴史に裏話まで、知ればもっと興味深く感じられる。

淡路人形座

△南あわじ市福良甲1528-1地先 ☎0799-52-0260
Ⓢ水&不定 入場料1,800円
HP: awajiningyoza.com



人形を動かしたり、人形遣いの道具「高下駄」を履いたり、ここでもしかできない体験もいろいろ。太夫の床本はなんと明治時代のもの。バックステージツアーの開催日はHPで確認を(所要時間約45分)。



素材を感じるやさしい味わい

牧場から届く牛乳を熟成機で寝かせてコクを出す、果肉感を残して食感を工夫するなど、ひと手間かけて手作りするジェラートは、素材の持ち味をギュッと凝縮したものばかり。ダブル400円、シングル350円

G.ELM ジー・エルム

△南あわじ市福良甲1530-2 ☎0799-50-2332
Ⓢ10:00~16:30(売り切れ次第終了) Ⓢ水・木

ほかにも行きたい! 南あわじ市・福良のスポット



料理人にも人気の老舗食堂 ひらまつ食堂

地元の漁師から観光客まで、多くの人々が訪れる老舗の名物食堂。先代の鉄板レシビを引き継ぎつつ、有名宿で腕を磨いた三代目がメニュー数もおいしさもアップデート。お造り定食2,800円
△南あわじ市福良丙28-19 ☎0799-52-0655 Ⓢ12:00~14:00, 18:00~21:00 Ⓢ月
IG: @hiramatsusyokudo.awajishima



だれもが気軽に使えるカフェ WHIRLPOOL ワールプール

チャレンジショップをきっかけに移住した夫婦が営むカフェ。ハンバーグやパスタなど、肉や野菜を使った創作メニューは、老若男女問わず人気。週替わりのランチ1,100円 △南あわじ市福良乙63 ☎080-4002-9093 Ⓢ11:30~17:00(月・火はランチ11:30~14:00のみ営業) Ⓢ水・木・金
IG: @awajishima_whirlpool



淡路産の美味しいものが集合

「ここに行けばおいしい淡路産土産が買える」と、評判のマルシェ。農家から直接仕入れる旬の野菜や果物、目利きの仲買人がその日に加工した魚介類など、鮮度には絶対の自信あり!

福良マルシェ

△南あわじ市福良甲1530-2 ☎0799-52-1244
Ⓢ9:30~17:00
Ⓢなし IG: @fukuramarache



「淡路島牛乳 匠」を使った「山田屋」のミルクジャムはここでもしか買えないコラボ商品。920円※現在新パッケージに変更



世界最大級の渦潮を間近で体験!

最大直径約30mの渦潮は世界最大級。大型船で渦潮発生スポットのそばを通るため、大迫力の景色がすぐそこに。自然が作り出す一期一会の美景と潮風を感じる海上散歩は約1時間。春と秋の大潮の時は大渦の出現率がアップ! 見頃の時間はHPをチェックして。

うずしおクルーズ

△南あわじ市福良港
うずしおドームなないろ館(窓口)
☎0799-52-0054
Ⓢ9:00~17:00 Ⓢなし
△大人2,500円、小学生1,000円
※所要時間約60分 HP: uzu-shio.com



Schedule
10:00 [淡路人形座] 公演・バックステージツアー
13:00 [ひらまつ食堂]でランチ
14:00 [G.ELM]でジェラートを食べて [福良マルシェ]でお買い物
14:50 [うずしおクルーズ]へ

アクセス(「福良」バス停まで)
●JR舞子駅より高速バスで約63分、「福良」バス停。または淡路島南ICから車で約15分



酒米の王者“日本酒の王”の米・山田錦

清酒

“酒米の最高峰”と名高い山田錦。その誕生にも関わっていたのが、老舗蔵元、伊丹の[小西酒造]。伊丹は、濁り酒が主流の江戸時代、美しく澄んだ“清酒”を完成させて江戸へ伝えた銘醸地。その歴史を伝える『伊丹諸白(もろはく)』は、麴米も掛米も精白米を使う“諸白仕込み”。その両方の酒米に兵庫県産山田錦を100%使用。米粒の「心白」が大きく、日本酒の雑味となる脂質やたんぱく質が少ない酒米だからこそそのキレと、澄んだ余韻が持ち味に。小西酒造直営[白雪ブルワリービレッジ 長寿蔵 レストラン]でその味わいが堪能できる。

『伊丹諸白』本醸造 升酒180ml 850円。冷酒はもちろん、燗酒でもコクと旨みが映える。



神戸・阪神

Kobe&Hanshin

神戸・阪神エリアは、大都市に隣接するベッドタウン。それでいて市街地の背後には宝塚から須磨まで東西約50kmにわたる六甲山地が横断。花崗岩の岩盤を持つ、この都市山を天然のフィルターとして注がれる天然水は、甘露な味わいとも称される名水。だからこそ古くから酒造りが発展し、港町から全国へその銘酒が広まった。また、六甲山の向こう側、神戸市北区や三田市、猪名川町などには農業地が広がり、田園の恵みもたっぷり！

六甲山の恵みと
田園のおいしいものが詰まった

山田錦は1936年に誕生。山田錦と共に『伊丹諸白』を伝えていきたいです。

伊丹市

白雪ブルワリービレッジ 長寿蔵 レストラン

古い酒蔵を利用した「小西酒造」直営のビアレストラン。日本酒はもちろん、クラフトビールの“樽生”もあり。2階には伊丹の酒造りを紹介するミュージアムを併設する。

📍伊丹市中央3-4-15 ☎072-773-1111

🕒11:30~20:00LO

🔥火(祝の場合は翌平日休)

HP: konishi.co.jp

🚶JR伊丹駅から徒歩約5分



繊細な日本酒の発酵技術を取り入れ醸すクラフトビール
[ITAMI BEER] 各330ml 528円





宝塚市

たからづか牛乳 宝塚南口店

カフェ併設でイートインもOK。注文ごとに仕上げるドリンクやソフトクリームなど定番のほか、火&金曜のドーナツ、秋冬のミルクゼンザイなど限定メニューも人気。

宝塚南口2-12-14
☎0797-80-8662
🕒9:00~19:00 📺なし
HP:takagyu.jp
🚶JR宝塚駅から徒歩約15分



毎日飲みたい、地元で愛される牛乳

低温殺菌乳

写真上、濃厚ながら後味はすっきり。バナナミルクL 550円。下、牛乳180ml 210円、ヨーグルト300g 400円

「安心して飲めるおいしい牛乳を」という市民の声から宝塚市西谷地区に誕生した「山口牧場」。飼料や水、土壌まで配慮して育てた乳牛から搾る原乳のみで作る無添加&無調整牛乳は、素材本来のおいしさを生かすため、殺菌は63℃の低温仕上げ。[たからづか牛乳 宝塚南口店]では、こだわり品質で大切に製造される自慢の牛乳はもちろん、牛乳やヨーグルトを使ったスイーツの販売も。



尼崎市

観光



“大阪の西の守り”を2019年に再建 尼崎城

築城当時の図面に基づき再建された天守。城内はVRや剣術体験、一文字櫓などがあり、スタッフ着用ユニフォーム[SOU・SOU]の商品も販売中。宝塚市北城27 ☎06-6480-5646(尼崎城址公園管理事務所) 🕒9:00~17:00(最終入城~16:30) 📺月(祝の場合は翌日休)&年末年始 入城料500円 HP: amagasaki-castle.jp

猪名川町

観光



星空を観察して宇宙の神秘にふれる 猪名川天文台

阪神地域トップクラスの標高753mを誇る大野山山頂付近に建つ天文台「アストロピア」。1階には寝転んで鑑賞できるプラネタリウム、2階には口径50cmの反射望遠鏡を設置。山上から銀河への探求心をかきたてよう。宝塚市猪名川町柏原字尾野ヶ嶽1-1 ☎072-769-0770 🕒13:30~21:30 📺月~水 入館料200円(高校生以上) HP: astroplia.jp

神戸・阪神を味わった後は、買って、知って、遊びたい！

西宮市

観光



日本庭園を持つ邸宅ミュージアム 西宮市大谷記念美術館

毎年開催される「イタリア・ボローニャ国際絵本原画展」のほか、年間約4本の企画展を実施。水と緑豊かな美しい日本庭園で、常設の彫刻作品を鑑賞しながらゆったり過ごしたい。宝塚市中浜町4-38 ☎0798-33-0164 🕒10:00~17:00(最終入館~16:30) 📺水(祝の場合は翌日休) 企画展により異なる HP: otanimuseum.jp

川西市

観光



源氏ゆかりの勝運パワースポット 多田神社

源家発祥の地に祀られた由緒ある神社。清和源氏の祖である源満仲公がこの地に館を構え、武家社会の起源となる武士団を構築した。重要文化財の多田神社文書をはじめ源家宝刀「鬼切丸」、楠川將軍家甲冑などを多数所蔵。宝塚市多田院多田所町1-1 ☎072-793-0001 🕒6:00~17:00 HP: tadajinja.or.jp

三田市

観光



白洲次郎・正子夫妻が眠る 心月院

旧三田藩主・丸鬼家の菩提寺。本堂や山門など、位牌堂以外すべて江戸時代の建物が現存。境内には白洲次郎・正子夫妻の墓所があり、これは白洲家が歴代儒者役として丸鬼家に仕えた家柄だったことに縁がある。本堂正面にある庭園のツツジは4~5月に見頃を迎え、枯山水の庭を華やかに彩る。宝塚市西山2-4-31 ☎079-562-4310 無料

芦屋市

観光



関西屈指の名建築を愛でる ヨドコウ迎賓館(旧山邑家住宅)

灘の酒造家「櫻正宗」の八代目・山邑太左衛門氏別邸を、近代建築の巨匠・フランク・ロイド・ライトが設計。国の重要文化財に指定され、木組み装飾や葉をモチーフにした飾り銅板などライトの意匠が随所に見られる。宝塚市山手町3-10 ☎0797-38-1720 🕒10:00~16:00(最終入館~15:30) 📺月・火・木・金 入館料500円 HP: yodoko-geihin.jp

神戸だから誕生した グローバルな牛肉

神戸ビーフ

幕末の神戸港開港で、外国船に牛を納入したのが始まりと伝わる老舗和牛専門店[大井肉店]。その味わいに魅了された外国人が母国へ帰り、世界中に神戸ビーフの名が知れ渡ること。直営レストラン[牛肉料理 神戸 大井]では、神戸ビーフ特有の濃い赤身や脂のおいしさを味わえる料理が楽しめる。口に入れた瞬間に溶け出しスッと消える脂の味わいや、その旨みを堪能しよう。

※すき焼きは現在中止、秋頃より再開予定

神戸市

牛肉料理 神戸 大井

明治4年創業。今年リニューアルした本店ビルは1階が精肉店、4階がレストランに。たしかな目利きで選び抜かれた牛肉の品質に定評があり「神戸に大井肉店あり」と言われるほど。

宝塚市中央区元町通7-2-5
☎078-351-1011
🕒11:30~14:30、17:00~20:00
📺日・月 HP: oi-nikuten.co.jp
🚶JR神戸駅から徒歩約6分

脂がスッと溶けて、食べたときの味のキレが抜群なんです。



ランチは、数量限定の神戸牛ステーキ 重3,300円や、神戸ビフカツ 2,970円が人気。ディナーでは、神戸ビーフをはじめ厳選された和牛を目の前で料理人が絶妙に焼き上げる、ステーキコース14,000円〜も。



おいしいをめぐる旅⑤神戸・阪神

自然に囲まれて 里山暮らしにふれる

神戸市北区

神戸市の約40%もの面積を占める北区。自然と住宅地が広がるこのエリアには、昔ながらの原風景を再生した国営公園も。里山の暮らしからおいしいもの、温泉まで、充実の1日が過ごせそう。



「里地里山文化公園」がコンセプト

田畑や水路などを整備し、動植物が共存する昔ながらの里山の環境を再現した国営公園。毎日先着で、里山の暮らしにまつわる体験メニューを実施する。畑の手入れや収穫のほか、干し柿作りや栗拾いなど、季節を感じる内容のお手伝いも。茅葺きの家など、ひと昔前の知恵と工夫が随所に施された建物も必見。

あいな里山公園

△神戸市北区山田町藍那字田代 ☎078-591-8000
△9:30~17:00(7・8月は~18:00、11~3月は~16:00)
△入園料大人450円、65才以上210円、中学生以下無料
※里山体験は無料 ※駐車料500円 HP:kobe-kaikyopark.jp



タイムスリップしたような
風景は散策が楽しい!



里山体験は毎日2回実施で先着20名(各回)。この日の体験は玉ネギの皮むき。作業のお礼として公園内で収穫した野菜がもらえる。移築や再現した茅葺き民家では、くつろいだり、お弁当を食べることもできる。

日本の伝統の味を カジュアルにいただく

国内外の料亭や旅館で20年間料理人を務めた店主が妻の地元である淡河町で独立。会席料理をギュッと凝縮した美しいお膳を納屋と蔵を改装した空間でいただける。新鮮な北区の野菜を和の技術でおいしくアレンジした料理は、ひと皿ごとに感動!じっくり味わいたい。

ごはんやさんキモリ

△神戸市北区淡河町萩原696 ☎070-8546-6112
△11:00~14:00(土・日~15:00)
△にL.O ☎月・火&不定
IG:@kimori0530



のどかな山間にたたずむ
その雰囲気もすてき



月替わりのキモリ膳2,530円は、先付け、煮物、揚げ物などが一つの膳にのった会席スタイル。



旬の野菜や果物を 自分の手で収穫

神戸市北区・西区には観光農園が点在。イチゴやブドウなどの果物やトウモロコシなど野菜まで、6つの品目が育てられている。その内の一つである[大沢農園]では、秋にはイモ掘りが体験(~11月中旬頃)できる。詳細は神戸市観光園芸協会のHPで確認を。



大沢農園

△神戸市北区大沢町上大沢 HP:kobe-kanko-engel.jp

ほかにも行きたい! 神戸市北区のスポット



1日の疲れを癒やす名湯 有馬温泉

神戸の奥座敷、太閤秀吉も愛した日本三古泉のひとつ。鉄分と塩分を豊富に含む「金泉」と、美肌の湯として女性に人気の「銀泉」、異なる泉質が楽しめる。2カ所の公共の外湯のほか、日帰り入浴ができる旅館も多数。
☎078-904-0708(有馬温泉観光総合案内所) HP:arima-onsen.com



紅葉も美しい淡河の古刹 石峯寺

651年に法道仙人により開かれた真言宗の寺院。かつては70以上の寺院と僧坊を持ち、多くの僧兵や学侶を養っていた。境内は広く、本堂の裏には四国八十八ヶ所巡りの仏様もあるのぞき散策してみたい。参拝時は美観維持のためお賽銭を。
△神戸市北区淡河町神影110-1 ☎078-958-0822 △9:00~17:00



田んぼの中の茅葺き屋根が目印 はなとね

市の指定文化財である築260年の古民家は、北海道産小麦粉「春よ恋」使用のベーグルと、淡河町の米粉を使った蒸しパンの専門店。ベーグル200円~、米粉の蒸しパン180円~
△神戸市北区淡河町神田143-2 ☎090-5672-3438
△10:00~16:00 ☎日~水
HP:hanatone.jp



Schedule

11:00 「あいな里山公園」で
里山体験
13:00 「ごはんやさんキモリ」
でランチ
15:00 「石峯寺」を散策
17:00 「有馬温泉」へ

アクセス

(あいな里山公園まで)
●JR粟生駅より神戸電鉄粟生線「藍那駅」から徒歩約20分、または藍那ICから車で約13分

「兵庫テロワール旅」ってどんな旅!?

兵庫県が打ち出す新しい旅の形、「兵庫テロワール旅」。コンセプトには、大きく4つの想いが込められています。

「兵庫テロワール旅」を深く知って、兵庫県の魅力を存分に感じる素敵な旅に出かけませんか?



もっと
知りたい!



1 ローカル・地域性に出合う

神戸・阪神、播磨、但馬、丹波、淡路の五国からなる兵庫県。その風土は、日本海、瀬戸内海、中国山地、さらに個性豊かな島々と多彩です。「兵庫テロワール旅」では、神戸異人館や姫路城などの有名観光地に加え、長年にわたり地域の人が繋いできた文化や食、祈り続けてきた寺社や祭り、自然がつくりあげた海岸や滝など、各地のより奥深い魅力を紹介します。

姫路市にある、池に浮かぶかのような須演神社。祀られているのは水の神とされる市杵島姫神(いちきしまひめのかみ)。約400年前、ため池の水が枯れないようにという想いを込めて藩主が祀ったとされています。



2 食、文化などの背景やルーツを知る

さまざまな風土を持つ兵庫県では、世界が驚く食材や文化が生まれ、そして育まれてきました。香住ガニ(ベニズワイガニ)は、ズワイガニより深海に生息していて漁獲時の水圧・温度変化で傷みやすく、生食は難しいとされていました。しかし、関係者の努力により刺身でも食べられるようになりました。背景を知ると旅先で出合った土地の魅力により深く感じられます。

3 人の想いや技に触れる

兵庫県で味わえる食材、触れることのできる文化は、多くの人の技や想いが受け継がれ、磨かれてきたからこそ。全国でもめずらしい活魚でセリを行う明石浦漁協の人たちが持つ技や想いとは……。『兵庫テロワール旅』公式サイトでは、その想いと技を知るきっかけとなる『テロワールな人』動画を公開中。



詳しくはこちら



4 持続可能性を考える

兵庫テロワール旅では、二次、三次交通における環境負荷の少ない移送手段の活用や、食サプライチェーンのローカル化を実現したお弁当制作、そして兵庫の企業と共に伝統産業、地域産品を使った商品の開発によって地域経済が循環する仕組みづくりなど、持続可能な観光を目指す取組を行っています。



詳しくはこちら

「兵庫テロワール旅」を発見・発掘! みんなで盛り上げよう。



兵庫県各地に根付くテロワールをみんなで知って、学んで、深める、オンライン研究所『テロワールlab.』では、あなたが発見・発掘したテロワールコンテンツをInstagramで募集中。素敵な投稿は毎週公式アカウントがリポストし、リポストされた回数に応じて豪華賞品が当たるチャンスも。さあ、お出掛けして「兵庫テロワール旅」を盛り上げよう。投稿には「#兵庫テロワール旅」をお忘れなく。



詳しくはこちら

「兵庫テロワール旅」を体現するコンテンツ、あります。

金物の町・三木の鍛冶屋体験や、独自の地形から生み出される鳴門海峡の渦潮見学……。五国の各地域に根差した文化や食を楽しみ味わい、それらが生まれたルーツや背景を探り、受け継いできた人の想いや技術に触れる。そんな兵庫ならではのテロワールを体験できるスポットが多数。その一部は「ひょうごフィールドパビリオン」にも認定されました。



詳しくはこちら





- 但馬 (P4~P7)**
- 01 KAN-ICHI
 - 02 大乗寺
 - 03 湯村温泉
 - 04 但馬牛料理はまだ
 - 05 但馬牛博物館
 - 06 兵庫県 木の殿堂
 - 07 天滝
 - 08 58N musubu
 - 09 兵庫県立コウノトリの郷公園
 - 10 カフェレストラン ベリッタ
 - 11 宗鏡寺
 - 12 出石皿そば たくみや
 - 13 出石観光案内所
 - 14 出石永楽館
 - 15 乙女の湯
 - 16 湯楽ノ森 グランピング
 - 17 tanigaki
 - 18 安國寺
 - 19 道の駅 但馬のまほろば
 - 20 あさご芸術の森美術館

- 丹波 (P8~P11)**
- 21 高源寺
 - 22 栗きん豚吉吉
 - 23 夢の里やながわ 本店
 - 24 無敵リゾート
 - 25 あずき工房やなぎた
 - 26 婦木農場 農家体験施設「〇まる」
 - 27 福田観光栗園
 - 28 奥栄
 - 29 王地山まけらい囃子
 - 30 丹波杜氏酒造記念館
 - 31 小田垣商店 本店 / 小田垣豆堂
 - 32 篠山能楽資料館
 - 33 篠山城跡
 - 34 河原町妻入商家群
 - 35 あめや
 - 36 篠山地下町ホテル NIPPONIA
 - 37 岩茶房 丹波ことり
 - 38 器とくらしの道具 ハクトヤ
 - 39 JR篠山駅サイクルポート
 - 40 兵庫陶芸美術館

- 播磨 (P12~P15)**
- 41 道の駅 杉原紙の里・多可
 - 42 仙雲
 - 43 ネーブルバーガースターズ
 - 44 朝光寺
 - 45 吉川温泉よかたん
 - 46 浄土寺
 - 47 ten
 - 48 辻川山公園
 - 49 田隅養鶏場 卵らんハウス
 - 50 山崎酒蔵通り
 - 51 兵庫県立大学西はりま天文台
 - 52 宝林寺 円心館
 - 53 きらきら坂
 - 54 くいどうらく
 - 55 相生市立水産物市場
 - 56 発酵LabCoo
 - 57 そうめんの里
 - 58 斑鳩寺
 - 59 書寫山園教寺
 - 60 高御位山
 - 61 生石神社
 - 62 兵庫県立考古博物館
 - 63 くるみや

- 淡路 (P16~P19)**
- 64 ステーキハウス genpei
 - 65 ニジゲンノモリドラゴンクエスト アイランド
 - 66 兵庫県立公園 あわじ花さき
 - 67 善太 (道の駅東瀬ターミナルパーク内「ゆめの浜」)
 - 68 伊弉諾神宮
 - 69 淡路島 鼓や
 - 70 割烹はと
 - 71 蓮花寺
 - 72 星の果実園
 - 73 いたりあ亭
 - 74 洲本温泉
 - 75 洲本レトロこみち
 - 76 淡路ファームパーク イングランドの丘
 - 77 淡路人形座
 - 78 うずしおクルーズ
 - 79 福良マルシェ
 - 80 G.ELM
 - 81 WHIRLPOOL
 - 82 ひらまつ食堂
 - 83 沼島おのころクルーズ

- 神戸・阪神 (P20~P22)**
- 84 猪名川天文台
 - 85 心月院
 - 86 多田神社
 - 87 たからづか牛乳 宝塚南口店
 - 88 白雪ブルワリービレッジ 長寿蔵 レストラン
 - 89 尼崎城
 - 90 西宮市大谷記念美術館
 - 91 ヨドコウ迎賓館 (旧山邑家住宅)
 - 92 牛肉料理 神戸 大井
 - 93 あいな里山公園
 - 94 有馬温泉
 - 95 はなとね
 - 96 ごはんやさんキモリ
 - 97 石峯寺
 - 98 大沢農園