

書家 前田華汀さん



まだ「かてい」大屋町出身・書家。平成2年文化勲章を受章した書家の故・金子鶴亭氏に師事。「気持ちと和やかになってもらえる作品」をモットーに自作の詩を表現するなど生活に溶け込む書を志す。書道教室で教える傍ら、酒・酢などのラベルやパッケージデザイン、看板やCDタイトルなどを手掛ける。個展やグループ展も多数開催。

棚田は高台に広がり眺めも抜群。「かかしや稲木が並ぶ風景を再現したい」。



袋の裏側には、温石米の特徴を手書きで説明。つくった人がわかるように、13人の生産者の顔写真が入る。



養父市シルバー人材センター

養父市八鹿町下網場610-5
☎079-662-6093
FAX 079-662-8121
午前10時～午後4時 土・日・祝休
[取り寄せ]
電話、FAX、メール▷yabu@sjc.ne.jp
ウェブ▷やぶらぶウォーカー http://www.yabulovewalker.com/
※2012年収穫分は売り切れ次第終了



8月のある日、稲穂が実る棚田を前に前田さん(左)と久保田さん。「手間ひまかけた温石米のおいしさと一緒に養父の魅力も伝えたい」。

右/養父市シルバー人材センター事務局長の久保田文彦さん。中/同事務局次長の山下千津子さん。450人の元気な高齢者パワーを生かして地域を活性化する。左/企画・デザイン会社「ピナッツ」代表・野崎未知さん。養父の旬の情報を発信するウェブサイト(「やぶらぶウォーカー」)でも温石米を販売。



「加保の白米(小佐の赤米)として平城京の朝廷に献上された記録も残ります。耕作放棄地が年々増える中、懐かしい棚田の景観を守りたいと思ったのが米づくりのきっかけです」
山下「温石は、蛇紋岩の別名でもあり、昔、湯たんぼ代わりに使われていた石のことです。食べる人の心も温めたいとの思いで名付けました。もっちりして甘みがあり、冷めてもおいしい。握むすびにするのが最高です」
再生する美しい棚田と古里の懐かしさ米。
「パッケージの優しい文字からも温かみを感じます。」
野崎「久保田さんから「温石米のぬくもりが伝わるパッケージ」と相談を受けた時、大屋町の書家・前田さんの温かい文字が真っ先に浮かび、お願いを「前田」私が幼い頃、明治生まれ

の祖母が「温石地帯でとれる米はおいしいよ」と話していたのが耳に残っていて、「温石米」の響きに懐かしさが蘇りました。家族のつながりや懐かしい古里を思わせるように文字を書き、文章を付けること」
山下「丸みを帯びた優しい字体がステキでしょ。(祖父が耕し祖母が時き父が刈り母が炊く)という前田さんの詩にも私たちの思いが凝縮されています」
前田「私自身にも、刈った稲を家族総出で干した思い出が。温石米も稲木に干してお米を乾燥させる昔ながらのつくり方です。自然と詩が浮かびました」
「来年以降も耕作面積を増やす予定とか、今後が楽しみです。」
久保田「安全安心な米なので、出産のお祝い返しに米と小豆を紅白にしたおめでたいセットを企画中です。温石米をつくってくださる棚田のオーナーも募集中。都会の人の故郷のような場所になれたらいいですね」
野崎「温石米はセンターで通販するほか、ウェブサイトへやぶらぶウォーカーでも販売。新しい地元特産物として、お米を食べた人と養父をつなぐパイプ役になりたいと思います」

新しいブランドも誕生。但馬のお米に注目です！



書家・前田華汀さんによる(温石米)の文字は見る人をおおらかな気持ちにさせる。落成款識(らくせい かんしぎ)は米粒の形。文章も前田さんが考案。マグネシウムなどミネラル豊富な土壌で育つ温石米は冷めてもおいしい。無農薬・有機栽培。1kg550円から。

題字/前田華汀 撮影/青木 崇 貝原弘次 本郷淳三
取材・文/伊藤順子 新谷慶子 野上知子 増田 恵 牧野しのぶ

新米のシーズンがやって来た。豊かな土壌、ミネラルたっぷりの水に恵まれ数々のブランド米を有する兵庫には、おいしい米、ご飯にこだわったお店がたくさん。まずは全国でも有数の米どころ・但馬へ、注目のお米を訪ねよう。
山の緑と水が美しい養父市大屋地域は蛇紋岩(へいせきがん)米でも知られる米どころ。この大屋から秋、温石米(おんいしのみ)が誕生する。養父市シルバー人材センターが昔ながらの製法で棚田で栽培。センターの久保田文彦さんと山下千津子さん、パッケージを手掛ける地元書家の前田華汀さん、パンフレットなどを担当する地元PR会社「ピナッツ」の野崎未知さんに新ブランド米への思いをうかがった。
「温石米はどんなお米ですか？」
久保田「温石米の棚田がある大屋町の一帯は、(蛇紋岩)の産地。ミネラル豊かな土、山の清水、昼夜の寒暖差...おいしい米が育つ条件がそろい、かつては

※お米の収穫・販売状況は変更される場合があります。



併設のカフェで食べるコウノトリ米粉うどんは温泉卵をのせて500円。お土産にはお米めん700円を。出石の「狩野牧場」の絞りたて生乳でつくる米粉入りソフトクリームは1つ1つ濃厚な味わい。

野 生に返したコウノトリが住みやすい環境をつくるため、地域を挙げて無農薬・減農薬で特別栽培される「コウノトリ育むお米」。その広大な田圃に囲まれた「コウノトリの郷公園」に隣接するお土産ショップ

では、うどんやケーキ、ソフトクリームにも米粉を使用! 「米粉メニューは、つなぎをどうするかなどのひと工夫が必要。もちもち、しっとりした味わいが特徴です」とマネージャーの大西さんもお薦めする新食感だ。



コウノトリの郷で出合う 米粉のアイデアメニュー。



菓子職人が丹念に焼き重ねた米粉バウムクーヘン小1,100円のほかカステラ、チーズケーキなどの焼き菓子が。イトインなら米粉スイーツプレート3種780円を(ドリンク付き)。

コウノトリ育むお米が育つ田圃に囲まれた立地。「豊かな自然の恩恵を受けたお米メニューを楽しんで」と大西さん。

コウノトリ本舗

豊岡市



▷豊岡市祥雲寺14-2 ☎0796-37-8222
午前9時～午後5時(11～3月は午後4時30分まで) 無休 ◎約100台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から全但バス、コウノトリの郷公園下車すぐ 車→豊岡駅周辺から国道312号線～県道160号線で東へ約5分
【取り寄せ】
ウェブ▷<http://www.kounotori-shop.com/>
※バウムクーヘン、お米めん(乾麺)などを取り扱い

旨いもんや 笑ら(わら) | 香美町

▷香美町香住区香住1650 ☎0796-36-3888
午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午前0時 水曜休 ◎なし 道案内/電車→JR山陰本線香住駅から北東へ徒歩約3分 車→香住駅周辺から北東へ約1分

味さい(あじさい) | 香美町

▷香美町香住区香住858-1 ☎0796-36-0120
午前9時～午後5時 不定休 ◎5台 道案内/電車→JR山陰本線香住駅から南東へ徒歩約3分 車→香住駅周辺から南東へ約1分

御殿(ごてん) | 香美町

▷香美町村岡区鹿田55 ☎0796-98-1368
午前11時～午後2時、午後5時～午後10時(午後9時30分ラストオーダー) 水曜休 ◎20台 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅、または浜坂駅から全但バス、鹿田下車徒歩約3分 車→和田山ICから国道9号線で村岡方面へ。ICから北西へ約1時間

その他のお店についてはウェブ▷<http://tajimagyu-sushi.com/>



豊岡・香住への車の道案内
車→播但連絡道-北近畿豊岡自動車道和田山ICから国道9号線～県道312号線で豊岡方面へ約40分。さらに国道178号線で香住方面へ約40分

香美町のお米と但馬牛のお寿司がデビュー!

神 コービーの素牛であり世界からも高く評価される、上質の脂を蓄えた但馬牛。全国米食味分析鑑定コンクールで金賞や最優秀賞に輝いた香美町の米。「おいしいこの名物を一緒に、気軽に食べられるように」と香美

町商工会が3月に誕生させた新名物が、但馬牛寿司だ。「但馬牛と地元のお米を使うこと」をコンセプトに、呼びかけに応じた飲食店が独自に工夫。寿司屋をはじめ、居酒屋、旅館民宿など現在12のお店で味わえるように。

但馬牛そぼろを混ぜたご飯を、但馬牛の薄切り肉でくるんで茶巾に。「但馬牛を満足して食べてもらうために」と店主の田中さんが自信を持つボリューム感。予約なしで食べられ、持ち帰りも可。1個400円、5個1,500円。



御殿 茶巾牛寿司



ささがきゴボウや紅ショウガ入りの寿司飯を、但馬牛で上下からギュツ。薄焼卵で飾った押し寿司。「酢の利いたシャリには濃い目の味をと思ひ、肉はすき焼き風に」と店主の西田さん。1,500円。前日午前までに要予約。



香美町・佐津海岸の民宿「湧昇」の仕出し店「味さい」のお弁当。但馬牛のしぐれ煮を一面に敷き、「レタスの歯ごたえと辛子マヨネーズが効いているでしょ」と代表の秋山さん。持ち帰りのみ。1,200円。前日までに要予約。

味さい 高級但馬牛ちらし風押し寿司

兵 庫県北部に位置し、水ノ山をはじめ標高1000m級の山々が連なる自然豊かな但馬は、おいしい米の産地。地域の風土や特色を生かした米の開発が盛んで、コウノトリとの共生を考えた環境に優しい農法のお米、但馬牛の堆肥を用いたお米、手間ひまかけて栽培する棚田米などがバラエティー豊かにそろった。但馬にコシヒカリだけでなく16種ブランドもあるのは、

生産者がやりがいと誇りを持って米づくりに取り組む、それをJAや行政が応援しているからです。JAたじま直売事業部米穀課の堀田和則さん。昨年6月にはJAたじま初の農産物直売所「たじまなま」が豊岡市にオープンし、店内の「地米屋」では精米したての米を量り売りで購入できる楽しみも。新米の季節、但馬育ちの米をいろいろ食べ比べて、お気に入りを見つけた。

JAたじま ファーマーズマーケット たじまなま 豊岡市



▷豊岡市八社宮490 ☎0796-22-0300
午前9時～午後6時 火曜(祝日の場合翌日)休 ◎110台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から全但バス、江本下車徒歩約10分 車→豊岡駅周辺から国道312号線～県道703号線で南東へ約3分
【取り寄せ】
ウェブ▷地米屋 <http://www.rakuten.co.jp/jigomeya/>
※2012年収穫分は9月下旬から販売。「神鍋米」は右記でのみ取り扱い

食べ比べも楽しい! 但馬のブランド米。



「生産者が(自分たちのお米)と誇りを持って栽培するお米を、ぜひ食卓に!」と堀田さん。



あいがも栽培米
水田の雑草や害虫を食べ、土をかき混ぜてくれるアイガモの活躍で農薬を使わずに栽培。ふっくらおいしい米が評判。5kg3,400円



神鍋米

神鍋高原のおいしい水、豊かな土壌で育つ新ブランド米。※高島屋京都店、高島屋東北店、スーパーはやし各店、京阪ザ・ストアで取り扱い



コウノトリ育むお米(無農薬)

野性復帰したコウノトリが住みやすい環境づくりとして誕生。農薬・化学肥料不使用ゆえ、水田には生き物がいっぱい。5kg3,480円



蛇紋岩米

全国に知られる名ブランド。マグネシウムなどのミネラル豊富な蛇紋岩地帯の土壌、水ノ山系の水が甘みの強い米を育む。5kg2,680円



村岡米

但馬牛の堆肥を使う自然循環型農業。熟練の生産者が丹精した米は粘りが抜群。全国食味分析鑑定コンクール2年連続金賞。5kg2,980円



但馬こしひかり

但馬のコシヒカリ100%の定番商品。炊き上がりはツヤと粘りのある食感が特徴。冷めてもおいしいと評判。5kg2,280円



棚田米コシヒカリ

美方郡の棚田地区で栽培されるコシヒカリ。手間をかけ愛情込めてつくられたお米は粘り、ツヤ、甘みが秀逸。5kg2,380円

※米の価格は2011年の[たじまなま]での販売価格です。2012年は変更する場合があります。



篠山市出身のご主人・畑さんは脱サラして「畑屋」をオープン。JR・山陽電車須磨駅から程近く、夜は会社帰りのお客さんでいっぱい。



季節や天気でも水加減、火加減も微妙に調整。ご飯は閉店時間までになくなることも。「おこげ」の持ち帰りは早い者勝ち。



釜炊きご飯と手づくりおかずでほっこり。

畑屋 はたや | 須磨区

まずはつやつや、ほくほくのご飯だけを味わいたい。手づくりのおかずはご飯に合うものをセレクト。定食は魚、肉、野菜のおかずセットや、おにぎりセット、玉子かけご飯セットなどがあり、好みのおかずを単品でプラスしても楽しい。

「子どもの頃に食べていた、かまどで炊いたご飯の味が忘れられなくて、おいしいご飯が食べられる店をつくりたかった」とご主人の畑孝さん。探し求めてたどりついたのが、出身地の丹波篠山後川米。地元農家の人からも推薦される「倉商店」から仕入れた玄米をその日に使う分だけ精米し、和釜で炊き上げる。納得のいく味に炊けるまで、火加減の調整に3年かかったとか。おかずは炊きたてご飯に合う魚料理や自家製ハンバーグなど。売り切れ御免の絶品ご飯だ。



▷神戸市須磨区須磨浦通4-6-16
☎078-732-1578
午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後9時 木曜休 ②なし
道案内／電車→JR神戸線・山陽電車須磨駅から東へ徒歩約1分 車→阪神高速神戸線月見山ICから県道21号線～県道65号線～国道2号線で南へ約5分

おすすめのおかず!!



本日の煮魚セットはイワシの梅煮。ご飯が進む甘辛い味で、やわらかく骨までまるごと食べられる。単品400円、定食750円。



豚の角煮は八角、黒砂糖、たまりしょう油と普通のしょう油を合わせて、4～5時間煮込んでトロトロ。単品550円、定食900円。



ハンバーグのトマト煮はミンチ肉にレンコンが入って、ふんわりサクサクした食感にトマトソースで味付け。単品450円、定食800円。



定食はメインのおかずにご口みそのみそ汁、冷奴やナスとシトウのみそがけ、サラダなど日替わりの小さいおかず3品が付く。700円から。

定食の内容は...

おすすめのおかず!!



鯖の佃煮焼き定食は800円。脂のつったサバを、柚子が香るしょう油タレに漬け込み、じっくり焼き上げる。香ばしい焼き目もごちそう。



若鶏の竜田揚げ定食は800円。朝びき地鶏はもも肉と胸肉をミックス。ショウガを効かせたタレをもみ込み、ジュースに揚げています。



豚の角煮定食は800円。日替わりの肉料理。平日20食(土・日曜30食)限定。こっくりと煮込んだ豚肉がやわらか。半熟卵と一緒に。



昼の定食は7種類、おつくり定食、ささみわさび丼定食も。旬野菜を使った小鉢2品、漬け物、みそ汁が付く。ご飯はお代わり自由。

定食の内容は...

ごはんや 一芯
ごはんや いっしん | 中央区



通いたくなる定食で厳選した米をたらふく。

夜は、6合炊きの信楽焼の土鍋で炊き上げるご飯が名物。炊きたてをじっくり蒸らし、おひつに移してからサーブするというこだわり。米は洗った後、2時間以上浸水させ、季節によって火加減や時間を調節しながら炊く。

ごはんが進む定食屋さんへ。
「ご飯をおいしく食べるためには、おかずも主役。茶碗と箸が止まらなくなりそうなおかずがそろって、定食店とお弁当店を」紹介。もちろん、お米の産地や、炊き方へのこだわりもいっぱいです!



松川さん(左から2人目)とスタッフの皆さん。3年前に内装を一新してナチュラルモダンな空間に。白木や土壁の自然素材が居心地良い。

三宮駅に程近く、旬の野菜や魚を主役にした和食が、くつろぎの空間で楽しめるお店。屋号の通り、昼は釜で、夜は土鍋で炊くご飯には定評があり、「お米は、毎年新米の季節に米屋さんから数品種送ってもらい、スタッフ全員で食べ比べていちばんおいしいものを選びます」と店主の松川さん。取材時は淡路島産(ヒノヒカリ)。炊きたては粒がふつくと立ち、定番5種十日替わり2種がそろって目移り必至の昼定食でいただく、しみじみかみしめたくなる味わい。



▷神戸市中央区琴ノ緒町5-3-5
グリーンシャワービルB1
☎078-222-3999
午前11時30分～午後3時、午後5時30分～午後11時45分 無休 ②なし
道案内／電車→各線三宮駅から北へすぐ 車→阪神高速神戸線生田川出口から北西へ約2分



精米仕立ての(さがびより)は、炊く3時間前に洗米し、十分に水を含ませてから1升炊きのガス炊飯器で1回につき4合炊く。半分に満たない容量ゆえ、ふわっとした優しい炊き上がりに。



いつでも新米のような
旨いご飯と
絶品おかず。

おすすめのおかず!!

日替わりのおばんざいセット980円。ほっこり和食中心の一汁五菜仕立てで、ご飯は1膳お代わりできる。取材日の献立は、カルパッチョサラダ、エビと湯葉の巻き揚げ、きんぴらゴボウ、イチジクの白和え、ウリの酢の物。

ごはん家梨川

ごはんやなしかわ | 須磨区



住宅街にのれんを掲げる店は小料理屋のよう。二気は洋食出身。だから料理はヘルシーな和とボリュームのある洋のいいとこ取りと今井さん。



ハンバーグはあっさりした淡路産玉ネギソース、エビフライはタルタルソースで。相性のよい自家製ソースでいただくランチ1,080円(ご飯、みそ汁付き)。



鶏もも肉をさっくりやわらかく揚げたチキンカツは、カツは固いものというイメージを一新。たっぷりの野菜を添えたランチ980円(ご飯、みそ汁付き)。

米は日本穀物検定協会・最高評価・特Aに輝く、佐賀県産(さがびより)。契約農家から玄米のまま直送してもらい、使う分だけ精米する。「ひと手間かけることにより、米の匂ともいえる、ふっくら、もちりの新米状態を季節を問わず楽しむことができます」とご主人の今井栄吾さん。ご飯もおかずも分け隔てなく、すべて主菜だと考える料理人が供するおかずは、緩急のあるしつかりめの味つけ。この工夫がかむほどに甘みを増す。ご飯の旨さをさらに引き立てる。

▷神戸市須磨区東白川台1-2-4
☎078-747-1033

午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後10時(日曜、祝日は午後5時から) 月曜休 ⑨なし 道案内/電車→地下鉄西神・山手線名谷駅から神戸市バス、白川台2下車徒歩約2分 車→阪神高速神戸山手線白川南出口から県道22号線を経て北へ約5分



「海も山もある神戸には、おいしい食材がいっぱいあることを伝えたい」と島岡さん。神戸市中央卸売市場で働いて培った経験を食材の仕入れに生かす。落ち着ける和モダンな空間は奥行きが広がって広々。



おすすめのおかず!!



神戸ポークのしそ巻き揚げ定食は780円。エサと水にこだわったブランド豚。中央に長イモを巻き歯ごたえ抜群。自家製タルタルソースで。



日替わり定食の和鶏ささみカツ・自家製デミグラスソース680円。ハーブやケチャップを加えて煮込んだ特製ソースがまろやかな味。



神戸牛ホルモンの野菜炒め定食は880円。色とりどりの野菜と一緒に炒めた小腸がぷりぷり。スパイスが香るココのあるソースで。



昼の定食は日替わりを含む6種類からメインを選択。お代わり自由のご飯、切り干し大根の煮物など野菜の小鉢2品、吸い物がセット。

定食の内容は…



▷神戸市中央区小野柄通5-1-14
☎078-242-2888
午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後10時30分(金・土曜は午後11時30分まで。いずれもラストオーダー) 日曜・祝日休 ⑨なし 道案内/電車→各線三宮駅から南東へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線生田川出口から西へ約1分

和創作キッチン わさら 中央区



神出産コシヒカリを
ガス釜でふっくら。

数ある定食の中でも人気は、神戸ポークのしそ巻き揚げ定食。目の前に運ばれてくると、ピカピカのご飯にくぎづけに。メインのおかずはいずれもボリューム満点。ご飯が進む味つけでついお代わりを。付け合わせの野菜たっぷりバランスよし。

明石の魚介、神戸ポーク、神戸ビーフ、近郊の有機野菜など、神戸の食材尽くしの創作和食が話題。平日のみの昼定食は6種類。ご飯のおいしさに加え、魅力的なおかずも人気の秘訣だ。「祖父が農家で、小さい頃から精米したてのお米を食べて育ったので、特にこだわっています」と店主の島岡辰也さん。自慢のコシヒカリは西区・神出の農家から3日に1度の割合で直送。ゴマ油を少し加え、2升炊きのガス釜でツヤツヤに炊き上げる。お代わり自由なものうれしい限り。

おむすびに、わくわく!

みんな大好き、おなじみのおむすびは、まずおいしいお米、塩、ノリの三重奏に、こだわりがいっぱい。握り方や具の混ぜ方も実に奥が深い。かぶりつきとなる三角形を、おむすび専門店で見!



ねぎみそ
甘辛いみそにネギの香ばしさが懐かしい味。180円



牛肉わさび
わさび入り牛肉の佃煮がじりじりした辛さ。180円



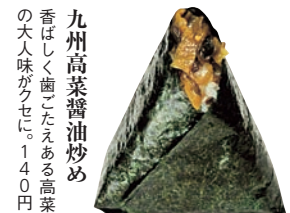
梅くらげ
甘酸っぱい梅とくらげがコリコリした食感。180円



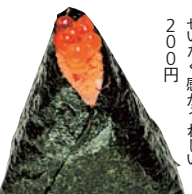
ちりめん山椒
山椒の香りのちりめん山椒の自家製佃煮を。180円



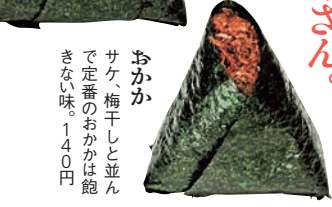
からし明太子
ご飯の甘みにピリッと溶けるツンツンが絶妙。200円



九州高菜醤油炒め
香ばしく歯ごたえある高菜の大人味がクセに。140円



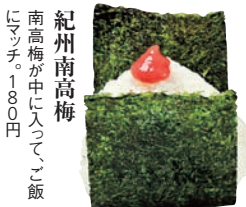
鮭いくら親子
「今日は奮発」。Wなぜいたく感がうれしい。200円



おかか
サケ、梅干しと並んで定番のおかかは飽きない味。140円



塩むすび
ご飯と塩とノリのみ。一番の自信作です。110円



紀州南高梅
南高梅が中に入っているご飯にマッチ。180円



高菜
刻み高菜の混ぜご飯が歯ごたえ抜群。150円



自家製おかか
シンプルなおかずとお米の甘みが際立つ。150円

絶妙なる塩加減と、口のなかでほどける優しい味。

電車に乗る前に…迷うのも楽しい具だくさん。

おにぎり工房 満楽亭

まんらくてい | 北区

注文を受けてから握るのでふんわりとして、お米のおいしさを実感。女将の満真美さんの実家、丹波篠山産の玄米を精米し、羽のようにピンと立ったノリは「パリッとした食感で食べられるように」との心遣い。約28種の具は、たっぷりを入れて食べごたえあり。600円からの定食も人気。



▷ 神戸市北区有野町有野927
☎078-981-8992
午前10時～午後3時、午後5時～午後10時
水曜休 @1台 道案内/電車→神戸電鉄三田線五社駅から北へ徒歩約10分 車→阪神高速北神戸線五社出入口から国道15号線→国道506号線を北東へ約5分

おむすびでござる ひさご

姫路市

兵庫県産の米に、ノリは瀬戸内の各漁港からその天然の旨みが利いた淡路島産藻塩をチョイス。「地産地消のこだわりに加え、おむすびは1つつづ手で握ります」とスタッフの横田さん(左)と鎌屋さん。優しい隠し味はここにあり。



▷ 姫路市駅前町188-1 JR姫路駅構内
☎079-284-9390
午前7時～午後7時30分 ※イトインなし
無休 @なし 道案内/電車→JR神戸線山陽電車姫路駅の構内 車→姫路バイパス中地ランプから国道62号線を北へ約10分

おむすび本舗 米人

こめんちゆ | 中央区

「ご飯の甘みを引き立てるのは塩」と、イトインを持ち帰りか、さらに具に応じて塩加減を変えるのが、店を切り盛りする藤田さん(右)と畑山さんのおむすびへのこだわり。赤穂の塩と県内産のお米を握るおむすびは、粒の立ったご飯が口の中でほろほろとほどける優しさ。お弁当も大好評。



▷ 神戸市中央区港島中町6-2-1 神戸パークシティB棟1F
☎078-599-7302
午前11時30分～午後2時、午後5時～午後8時
(電話受付は午前9時から) 日曜、祝日不定休
@なし 道案内/電車→ポートライナーみなとじま駅から東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から神戸大橋を渡り北東へ約5分

昨年8月にオープンした店は国道2号線に面した角地に建つ。厨房の壁面はガラス張り、道行く人が気軽に覗けるよう、オープンキッチンを意識した造りに。「炭火焼きは注文が通ってから。焼きたて熱々をお持ち帰りいただけます」。炭火がはぜる、おいしい香りがたまらない!



かまどのうた 西宮店

西宮市



月替わりの(かまどご飯 彩り幕の内)は590円。焼き物、揚げ物、煮物、和え物の4つのおかずをバランス良く。サンマ、卵焼き、ひじきはほぼ定番のおかず。ご飯は冷めないように、おかずを入れてから最後に盛る。

羽釜で炊く銀シャリと、炭火焼きをお弁当で。

おすすめのおかず!!



季節野菜と若鶏竜田の甘辛煮とエビフライ弁当760円(左上)。薩摩黒豚炭焼弁当760円(左下)。脂ののった、さば塩焼弁当690円(右下)。どのお弁当も新鮮野菜がたっぷり。特注した羽釜2台は各5升炊き。極上のご飯を炊き上げるため、1回につき2升20人分ずつをこまめに炊く。



▷ 西宮市津門大塚町2-17
☎0798-26-6655
午前11時～午後9時 無休 @なし
道案内/電車→阪急今津線阪神国道駅から西へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線西宮ICから国道343号線→国道2号線を北へ約5分

中国自動車道

加西SA 下り 加西市

霜降りがきめ細かく、甘みの強い黒田庄和牛を、ニンニクしょう油風味のロースステーキと、甘辛く煮たカルビの2つの味で楽しめる。「最初はそのまま食べて、最後はだし入りの焙じ茶でお茶漬けを。お肉の旨みも加わって本当においしいですよ」と料理長の小野さん。しかも石鍋を使っているので、最後まで熱々! 1,480円。



☎0790-42-4003
午前7時~午後8時(丼は午前11時から) 無休 @121台

黒田庄和牛ロース

加西産ネギ

三田産
コシヒカリ



黒田庄和牛
バラ肉

黒田庄和牛のおたのしみ丼

甘みのある三田の米や地野菜にこだわるなど、丼の中にはご当地愛がたっぷり。

山陽自動車道

白鳥PA 上り 姫路市

播州エリアでおなじみのひねポンは、シコシコと歯ごたえのあるひね鶏をポン酢風味に味付けしたものの。それを卵を2個使い、ふんわりとじて親子丼風に。「普通の親子丼と違うのは、仕上げにポン酢をかけること。ほどよい酸味でさっぱり味わえます」と店長の塩月さん。かむほどにひねポンの旨みが増してくる。650円。



☎079-267-1458
午前7時~午後7時 無休 @30台

淡路島産玉ネギ



ひね鶏

福崎産タマゴ

ひねポン丼

特製だしがよく染みた卵、甘みのある玉ネギ、ひね鶏のバランスが絶妙。

中国自動車道

赤松PA 上り 神戸市

こちらのPAの名物といえば、自家製豚の角煮。それに淡路島産タコの唐揚げを盛り合わせた山海の美味丼だ。「トッピングに凝るだけでなく、ご飯もジャコや大葉で和えて、最後の1粒までおいしく食べられるよう工夫しています」と店長の和田さん。ご飯は1.5合の少量をこまめに炊くという手間をかけて、できる限り炊き立ての味を提供する心遣い。680円。



☎078-986-2802
午前7時30分~午後8時30分(丼は午後8時15分まで) 無休 @130台

**兵庫県産
カイワレと大葉**

角煮とタコの唐揚げのアクセントになるよう薬味もたっぷり。



海と丘のリッチ丼

自家製豚の角煮

2日間かけてじっくり炊き上げた角煮は箸で切れるほどやわらか。

淡路島産タコ

プリッとした弾力のあるタコが少し甘めの丼タレと好相性。

名物がいっぱい!!
ごはんの上には

淡路島産ちりめんジャコ
ちりめんジャコはご飯に和えて。ご飯の隅々までジャコの滋味が行き渡る。

吉川産タマゴの煮卵

煮卵も自家製。ほどよく半熟に仕上がった大きな黄身が甘い!

第二神明道路

明石SA 下り 明石市

明石の鯛飯の上には、明石産タコのやわらか煮や釜揚げしらす、兵庫ノリと、まさに瀬戸内の海鮮尽くし。「海が近いSAならではの味にこだわりました」と店長の永江さん。鯛のだしがよく染み、ふっくらと炊き上がったご飯と、プリプリのタコは食感の違いもあって絶妙の組み合わせ。シメのお茶漬けも絶品。1,280円。



☎078-935-3333
午前7時~午後10時(丼は午前11時から) 無休 @129台

明石産タコやわらか煮

瀬戸内海産
釜揚げしらす



瀬戸内海産ノリ

明石産
鯛

瀬戸内シーフード丼

鯛飯にしらすとノリも加わり、瀬戸内の磯の美味をいろいろ味わえるお得感。

山陽自動車道

三木SA 下り 三木市

通常より長く100日間飼育するため、弾力があり味が濃い播州百日鶏をじっくり低温で照り焼きに。最初は半熟卵をからめ、次に明石ノリや有馬山椒など5種類の薬味で味の変化を楽しむ。「最後はお茶漬けも。1杯で3度おいしい丼なんです」と店長の伊藤さん。直径30cmはある大きな器に盛る演出も楽しい。950円。



☎0794-89-2455
午前7時~午後10時(丼は午前11時から) 無休 @100台

温泉卵と錦糸卵

明石ノリ

兵庫県産
ネギ



播州百日鶏

三田産
コシヒカリ

播州百日鶏の照りタマ丼

薬味の多彩さ、半熟タマゴとネギの食感の工夫など複雑な味の変化を楽しんで。

**ご当地丼
ドライブへ。**

ご飯の上に、地元の自慢の食材が具たくさん。アイデアいっぱい盛り付けられたご当地丼は、1杯でその土地の魅力を味わえるのがお得だ。注目なのは、各地のサービスエリア・パーキングエリアの名物丼。ドライブがたらドンドン巡って、あちこち食べ比べたい!



※SA・PAは上り・下りに
お間違えなくお出かけください