



書家

前田華汀さん
(まえだ・かてい)
in 但馬

養父市出身。文化勲章を受章した書家の故・金子鶴亭氏に師事。商品のパッケージデザイン、展覧会、書道パフォーマンスなどイベント、学校の出前授業などで活躍。10～11月山川公苑にて【書家 前田華汀〜いま、ここから〜】を予定。



【コリシモ】

マネージャー
前中久和さん
(まえなか・ひさかず)
in 丹波

築約70年の旧郵便局舎をカフェ&ギャラリーに改装し「次の世代へつなぎ残したいもの」を伝える企画展を開催。4/5に3周年記念ライブを予定。旧米蔵のギャラリー「リズム」も近くに。▷篠山市今田町下小野原3-7 <http://colissimo.jp/>



【旅する雑貨屋
itsumo】

オーナー
森原由香さん
(もりはら・ゆか)
in 播磨

自ら世界中を旅して集めた雑貨や食品、国内の作家作品をそろえた人気雑貨店。田園風景の中、2年がかりで手づくりしたお店。併設の【食堂イツモ】では、各国のごはんを再現して提供。▷姫路市夢前町芦田198 <http://itsumo.info/>



【モノイレ】

木工作家
吉竹宏泰さん
(よしたけ・ひろやす)
in 丹波

旧保育園の木造校舎でカフェ&ギャラリーを開く。木工作家の吉竹さんと藤井祐輔さんが営む工房と、奥さまがパンやケーキをつくるカフェを併設。2015年はメニューをリニューアル。▷篠山市大山新78 <http://www.monoile.com/>



【ラカーサ ヴェッキア】

シェフ
米村幸起さん
(よねむら・こうき)
in 淡路

高台の古民家をイタリアンレストランに。仮屋港の鮮魚、棚座牛などほか島内産の食材で〈二十四節気〉をテーマに料理を。節気名が付いた百猿製陶所の器も美しい。▷淡路市釜口1225 詳細は<http://www.la-casavecchia.com/>で。



【淡路島
アートセンター】

スタッフ
中田アユミさん
(なかた・あゆみ)
in 淡路

淡路島の魅力を〈アート〉視点から発見し、イベントやツアーを企画・運営。南あわじ市【瓦の音楽】、淡路市【五斗長ウォーキングミュージアム】など。4月は洲本市内で〈たぬきのまち音楽祭(仮称)〉を開催予定。<http://awajishima-art-center.jp/>



【洲本レトロこみち】

代表
野口純子さん
(のぐち・じゅんこ)
in 淡路

島唯一の映画館と親しまれた【洲本オリオン】経営者。洲本の長屋通りを活性化するプロジェクトの担い手に。【こみち食堂】をはじめ古い建物を改装した店が通りに並ぶ。4・10月にイベント〈レトロなまち歩き〉を開催。▷洲本市本町



【トヨオカ カバン
アルチザン
アベニュー】

マネージャー
林 健太さん
(はやし・けんた)
in 但馬

大阪から移住し、〈カバンの町・豊岡〉の新たな情報発信に尽力。カバンショップ、次世代のカバン職人の育成スクールを併設する注目の施設。カバンのオンラインショップも。▷豊岡市中央町18-10 <http://shop.artisan-atelier.net/>



【自然食農家レストラン
三心五観】

代表
藤本傑士さん
(ふじもと・たかし)
in 丹波

森遊びや農業体験付きの体験型レストラン(完全予約制)を営む。▷丹波市春日町下三井庄159-1 予約・問い合わせは ☎090-6676-6283 詳細は<http://www.3shin5kan.com/>で。田舎移住起業サポート【サスライプロジェクト】代表。



写真家

藤原一徳さん
(ふじわら・いっとく)
in 播磨

加古川生まれ。大阪・神戸の写真スタジオ勤務を経てフリーカメラマンに。20年以上のハンググライダーとパラグライダーの飛行経験を生かし、兵庫や全国でモーターパラグライダーによる航空撮影を行う。<http://www.ittokusan.com/>



【有馬籠くつわ】

見習い籠職人
轡 克憲さん
(くつわ・かつのり)
in 神戸・阪神間

伝統的な竹工芸・有馬籠の技術を、現代のアイテムに生かす。花籠や弁当箱がロングセラー。有馬の名所をデザインした新商品〈竹のエチケットミラー〉が温泉のお土産に好評。▷神戸市北区有馬町1049 <http://arimakago.jp/>



【老祥記】

代表
曹 英生さん
(そう・えいせい)
in 神戸・阪神間

大正4年に初代が南京町に開いた、肉汁豊かな豚まん専門店の味を継ぐ3代目。2015年は創業100周年に。毎年11月に開かれる〈KOB E豚饅サミット〉発起人の1人。▷神戸市中央区元町通2-1-14 <http://roushouki.com/>



【多鹿治夫鉄製作所】

鉄職人
多鹿大輔さん
(たじか・だいすけ)
in 播磨

小野市に残る数少ないはさみ製作所の1軒で、手づくりはさみの職人技を継承する4代目。工場・プロ向け特殊ばさみ、日常で使いやすい、見た目と切れあじにもこだわった【TAJIKAI】を手掛ける。<http://www.tajikahasami.com/>



【ユヌ ブチ メゾン】

料理研究家
田島裕美子さん
(たじま・ゆみこ)
in 神戸・阪神間

【ル・コルドン・ブルー神戸校】フランス料理ディプロム取得。芦屋でフランス料理教室を開き、安全な食材を使う素材でカジュアルな料理とお菓子を紹介。本誌の「つくりおきとアレンジレシピ」(P23)を連載中。<http://atelier-upm.com/>



【道の駅
村岡ファーム
ガーデン】

支配人
田丸明人さん
(たまる・あきと)
in 但馬

本場の但馬牛レストランや、但馬牛販売に情熱をそそぐ道の駅支配人。地元産但馬牛の精肉店【牛将】では、国産飼料で育てたヘルシーで旨みのある肉を販売。▷美方郡香美町村岡区大糠32-1 <http://www.farm-garden.jp/>

教えて!!

兵庫のお気に入り。

撮影／青木 崇 沖本 明 前田博史
取材・文／伊藤順子 杉田裕路子 一幅祐子 牧野しのぶ

大好きな兵庫を教えてもらったみなさん (50音順)



【豊岡1925】

スタッフ
小國由惟さん
(おぐに・ゆい)
in 但馬

豊岡市役所前、昭和9年築の銀行を改装した5室の洋館ホテルで勤務。〈お菓子の町・豊岡〉にちなみ、1階はスイーツショップ。レトロなバーラーも併設。▷豊岡市中央町11-22 宿泊料、営業時間などは<http://1925.jp/>で。



【サルト
コラボレイティヴ】

代表
加藤寛之さん
(かとう・ひろゆき)
in 丹波

関西各地で地域再生に取り組み、丹波市柏原の町づくりの仕事は10年以上。〈丹波ハビネスマーケット〉を毎月第2土曜に開催中。丹波の魅力をデザインする会社【株式会社ご近所】取締役として地元情報誌【tocco.】もプロデュース。



【ホテルニューアワジ
プラザ淡路島】

常務取締役
木下紘二さん
(きのした・こうじ)
in 淡路

全室オーシャンビュー、優しい肌触りの温泉、島の海の幸が魅力のリゾートホテルを切り盛り。別邸【蒼空-SORA-】は全10室が露天風呂と海を眺めるテラス付き。▷南あわじ市阿万吹上町1433-2 <http://www.plazaawajishima.com/>



【湯村温泉 朝野家】

女将
朝野まりさん
(あさの・まり)
in 但馬

源泉98度、開湯1200年の歴史を誇る湯村温泉の宿【朝野家】の女将。自家源泉と広い露天風呂が魅力。但馬牛や日本海の幸、新作の〈はたはたの柚香黄金鍋〉も好評。▷美方郡新温泉町湯1269 <http://www.asanoya.co.jp/>



【マルメロ】

料理研究家
安藤美保さん
(あんどう・みほ)
in 神戸・阪神間

旬の野菜を使った一汁一菜のごはんや、ベーカリー元雅子さんの天然酵母パンなどが楽しめるカフェ&ベーカリー。店内マルシェ【ティーマート】は毎月開催。▷神戸市中央区元町通1-7-2 ニューもとビル5F 詳細は<http://marmelo-lab.com/>

『奥さま手帳』は今号、500号のアニバーサリー。これまで「毎月、兵庫を再発見」をテーマに、兵庫の風土や歴史、文化、産業、地域に暮らす人、心を豊かにするショップ等をご紹介してきました。今号はそうした取材でお世話になった方々の「兵庫のお気に入り」をご紹介。但馬、丹波、播磨、神戸・阪神間、淡路の素敵なお店や場所、もの。『奥さま手帳』を手につく兵庫を再発見・新発見してください！

ありがとう!!



「ありがとう! 500号」の記念ケーキは神戸町の【〈昔ごはんとおやつ時間〉樂や】(P9)のお手製。多彩なケーキをオーダー可。クリームのおサギが特長で、今回は500号にかけて5匹! 5号2,700円から。姫路の和洋菓子店【樂や】でも注文可。<http://www.tanoshi-ya.com/>



【トヨオカ カバン アルチザン アベニュー】 林健太さんのオススメ

予約がベター。遠方からのファンも多い。「豪快な大将と旬の食材で、楽しい時間が過ごせます」と林さん。



▷豊岡市中央町12-21
☎0796-23-7897
午前11時～午後2時、午後5時～午後11時 月曜休(不定休あり要確認) ⑨8台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅東へ徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道312号線を経て北へ約60分



リーズナブルなランチがいいね。

なか井 なかい | 豊岡市

林さんが「但馬のすばらしい食材が堪能できる」と絶賛するのは、但馬で2人しかいない日本料理師範という仲井雅弘さんの寿司割烹。香住、柴山、久美浜など6つの漁港から毎日、魚介類を直送。長年の経験とネットワークを生かして、その日一番良い食材を、良心的な価格で提供してくれると連日大にざわい。秋篠宮家ご献食のお店。



独学でそばの腕を磨いたと言う家元さんが念願の店をオープンして17年。メニューは出石皿そば880円のみ。追加1皿145円。薬味はネギ、山芋、卵のベーシックスタイル。カウンター、座敷、テーブルが選べ「おいしさにリピーターもたくさん」と小國さん。



▷豊岡市出石町町分205-2
☎0796-52-4560
午前10時～午後7時30分(ラストオーダー) 不定休 ⑩12台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から全但バス、出石農協前下車徒歩約1分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道312号線～県道2号線で北東へ約30分



私は15皿も食べちゃいます。

【豊岡1925】 小國由惟さんのオススメ

出石皿そば 茂兵衛

もへい | 豊岡市

名物・出石皿そば処が約50軒集う城下町。小國さんが「そばが食べたくなったら迷わず」と通うのは、中心地から少し外れた隠れ家のようなそば処。黒っぽく太めのそばが主流の中、店主の家元茂夫さんが「よりそば本来の味がある」と細い白そばをいち早く始めたお店。のど越し、口当たりの良さが抜群のそばは、女性でも10皿は軽く。

肉と野菜と魚の料理

たけうち | 養父市

京都で長年創作料理店を営んできた竹内さんが、2011年故郷の養父に移転オープン。「やっぱり一番おいしい、日本が誇る牛肉」とほれ込む但馬牛、新鮮な地元の野菜、山陰の鮮魚など但馬の豊かな食材を多彩な料理に仕上げる。昼は但馬牛の欧風カレーライス、天然エビフライランチ、肉も魚も楽しめる気まぐれランチなどが。



前田さんが「骨董や美術品が飾られた雰囲気の良い空間。まるで個人美術館のよう。6人までの個室も。



書家 前田華汀さんの オススメ

その日の肉料理、魚料理、野菜料理、ご飯と汁物が付くシェフの気まぐれランチ1,000円。この日は自家製デミグラスソースのハンバーグ、魚のフライなどを地元素材で。大満足の内容。お店は、県道6号線の1本北西の道にある。



▷養父市十二所538 ☎079-664-2767
午前11時30分～午後1時30分、午後5時30分～午後9時(いずれもラストオーダー) 火・水曜休 ⑩10台 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、養父中学校前下車すぐ 車→北近畿豊岡自動車道養父ICから県道6号線で北東へ約3分

地元で代々伝わってきたおそばよ。



「朝野家」 朝野まりさんのオススメ



そば処 春來 てっぺん

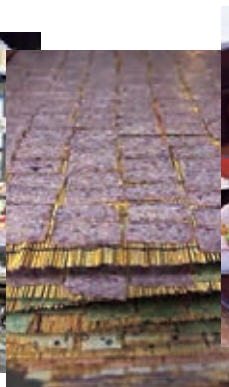
そばどころはるきてっぺん | 新温泉町

標高400mの〈春來峠〉のてっぺん付近は昼夜の温度差があり、水がおいしく、そばや米、野菜づくりには絶好の地。春來集落のりびとが村おこしで無農薬のそばを栽培し始めて今年で15年。「本当のそばの味を」とまじりけのない十割そばで、地野菜や山菜の天ぷら、そばの実を炊き込んだご飯やそばいなりを提供。年間2万人、1日300人が訪れることもある人気店に！



▷美方郡新温泉町春來1318
☎0796-92-2770
午前10時～午後4時 水曜(祝日の場合翌日)・10/5休 ⑩25台 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、春來口下車徒歩約20分(本数少) 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから県道9号線で北西へ約60分。春來トンネル北で左折し県道561号線へ

〈春來そば生産組合〉組合長の田中和元さんがそばを打つ。玄そばの殻を取り製粉したさらしなそばをひきたて・打ちたて・ゆがきたてで。季節の天ぷら、ご飯が付くそばセット(並)1,290円。「地元の人が働いて、地域に還元できる村おこしを考えて」と栽培から料理、接客までが住民の心づくし。冬は手づくりおかきに全国から注文が。



この風景が好き！



【トヨオカ カバン アルチザン アベニュー】林健太さんが好きな【小田井縣(あがた)神社】。敷地内には、日本で唯一という韃の神社【柳の宮神社】が。「8月初めの柳の宮神社例大祭では、韃産業従事者が神輿をかつぎます。僕も!」。
▷豊岡市小田井町15-6



【豊岡1925】小國由惟さんが親しむ山陰海岸一帯は、太古からの地殻変動や荒波による浸食などでつくられた珍しい地形や地質遺産が大迫力。「特によく行くのは竹野海岸。どこへ行っても景色が良い。日本海を眺めるドライブが気持ち良いです」。

但馬

お気に入り。へお菓子の町へ豊岡、国の農業改革特区で注目される養父、城崎や湯村の温泉街など、個性豊かな土地が集まる但馬は、楽しみ方もさまざま。「ウインタースポーツ、釣りスポットもたくさん」と小國由惟さん。「各所に温泉があるから、湯めぐりがお薦め」と林健太さん。但馬の食材もお楽しみに。

「道の駅村岡ファームガーデン」田丸明人さんが「景色が抜群。写真ポイントがいっぱい」です。と絶賛する静川平らわたり。自然を生かした「但馬高原植物園」。ハイキングやランニングも楽しみと。県天然記念物の「和池の大カサ」も、名水(かつらの千年水)も自然の恵み。「自然の中で湧き出る水の清らかさに癒やされます」と書家 前田華汀さんもお気に入り。▽美方郡香美町村岡区和池



【モノイレ】
吉竹宏泰さんの
オススメ

湯呑みのようなコーヒークップをはじめ、丹波焼の食器も味わい深い。植物性材料のお菓子、新鮮なコーヒードロップも土産に。



▷篠山市今田町上立杭67
☎090-6906-6863
土・日曜の午前11時～午後4時30分のみ(ラストオーダー) ◎あり(要確認)
道案内／電車→JR福知山線相野駅から神姫グリーンバス、立杭公会堂前下車徒歩約1分 車→舞鶴若狭自動車道三田西ICから県道92号線～県道141号線～県道292号線で北西へ約25分



雰囲気ある建物で、最高の一杯。

カフェ ココロノツキ | 篠山市

宝塚で自家焙煎珈琲の工房を営んでいた京嶋可己悠さんが、京阪神のカフェや料理店に卸し、コーヒー好きに熱愛される一杯を、「もっと気軽に飲めるようにカフェを」と探して出会った場所が、丹波焼の郷の元公民館だった建物。最良のコーヒーと、奥さまの千尋さんがスパイスからつくるカレーに焦がれて、週末ごとにファンが集結中。

新鮮な無農薬栽培豆を時間をかけ竹炭で焙煎した珈琲500円。雑味なくブラックでお茶のように飲める。スパイスカレー2種盛り1,200円(ラッシー付き)は辛さにヤミツキ!



家族でおもてなし。もっちり強い粘りを持つ丹波山の芋(霧手)を使う。霧手山かけそば(巻き寿司5貫付き)900円など地元食材のメニューも。

何でもおいしいけど特にコレ!



【サルトコラボレイティヴ】 加藤寛之さんのオススメ

丹波旬菜 田舎家

たんぱしゅんさいいなかや | 丹波市

創業62年の地元で愛される食事処。大阪・北新地で料理の腕を磨いた3代目の出野昌布さんが後を継いで、3年前に新装リニューアル。「うどんやそば、丼、寿司などメニューが幅広く、何を食べてもおいしいですよ」と加藤さん。煮魚定食や旬の野菜とお造りが味わえる丹波旬菜和定食など、昼は豊富な定食メニューで大満足。

「町の人に愛されてきた、祖父と父がつくり上げた味を守っています」と出野さん(右から2番目)。肉厚なカツに甘めのだしがよく染みたカツ丼800円が加藤さんの好物。



▷丹波市柏原町柏原168-2
☎0795-72-0311
午前11時～午後2時、午後5時30分～午後9時30分(いずれもラストオーダー) 日曜休 ◎8台 道案内／電車→JR福知山線柏原駅から北へ徒歩約3分 車→舞鶴若狭自動車道丹南篠山口ICから国道176号線を北西・柏原方面へ約20分



【三心五観】
藤本傑士さんの
オススメ

カフェのお薦めは[山名酒造]の酒粕をホワイトソースに使ったクロックムッシュ。柏原町[よしだ屋]の天然酵母パン、氷上町[バイエリッシャーホーフ]のロースハムと地元食材を使用。有機野菜のサラダ、スープ付き。〈お茶が飲める図書館〉をイメージした空間には約1,000冊の雑誌が並び。



▷丹波市市島町上田210
☎080-9478-6954
午前11時～午後5時(ラストオーダー) 火・水・木曜休(祝日は営業) ◎10台 道案内／電車→JR福知山線市島駅から東へ徒歩約10分 車→舞鶴若狭自動車道春日ICから県道175号線を経て北東へ約10分



のんびり、ほっこりしたい時に。

ロック製作所

ロックせいさくしょ | 丹波市

江戸時代創業の[山名酒造]敷地内、40年間工場だった建物をリノベーション。リメイクされた調度品が似合うカフェと、企画展やライブが楽しめるイベントスペース〈パラダイス〉が融合した、大人の秘密基地を思わせるセンスいい空間。「都会ではなく田舎で、地元食材を使ったカフェを」と店主の瀬畑佐智さんの思いが形に。



話しやすいカウンターがいいね。



【コリシモ】
前中久和さんの
オススメ

カーザ デラアミーチ | 篠山市

篠山の名店ダイニング[茜]の元料理長・北里大輔さんが、「篠山にはおいしい食材が豊富。旬の味をイタリア料理で表現したくて」と、篠山城下町に昨年オープン。〈つながりの家〉を意味する店名は、「肩ひじはらずにゆっくりとくつろげるお店に」という思いから。前中さんもオープンカウンターでシェフと会話しながら、食事を楽しむ時間がお気に入りとか。

築70年の古民家を改修。前々から北里さんの料理のファンという、世界的プロダクトデザイナー・喜多俊之氏の家具、食器を使用。料理に使う食材は地元の農家などから直接仕入れ、旬の味をお手ごろ価格で提供。右下から時計回りに前菜の盛り合わせ1,200円、丹波子猪肉の炭火ロースト1,800円、手打ちバスタ自家製ソーセージ菜の花ソース1,200円。ランチセット1,400円も。



▷篠山市二階町10-2
☎079-558-7950
ランチ午前11時～午後2時30分、カフェ午後2時30分～午後4時、ディナー午後5時30分～午後8時 火曜休 ◎なし 道案内／電車→JR福知山線篠山口駅から神姫バス、二階町下車徒歩約3分 車→舞鶴若狭自動車道丹南篠山口ICから県道306号線～県道299号線を経て北東・篠山城下方面へ約10分



【三心五観】藤本傑士さんお薦めの[大路こどもの森]は、「子どもが遊べるよう、地域のお父さんが整備」したという森。間伐した木でつくったツリーハウスや、ターザンロープにわくわくする。毎月第3土曜にワークショップを開催。▷丹波市春日町下三井庄1080 大路小学校駐車場南

【コリシモ】前中久和さんが「のんびり、ゆっくり、日頃の疲れを癒やします」と言う[こんだ薬師温泉ぬくもりの郷]は、丹波焼を取り入れた陶板風呂、丹波石の岩風呂が人気。豊かな自然に囲まれて入浴できる。▷篠山市今田町今田新田21-10



この風景が好き!



「モノイレ」吉竹宏泰さん好みの「兵庫県立丹波年輪の里」は、木との触れ合いをテーマにした施設。クラフト体験や地場産の木材が購入できる施設のほか、自由に遊べる緑豊かな公園も。年齢を問わずに楽しめます。写真の芝生広場ではイベントも多数開催! ▷丹波市柏原町田路1023



「川のほとりの美術館」 岩田美樹さんのオススメ



岩田さんが「一步入るとホッとする、温かな場所」と言う、天井の高い居心地いい空間。地元木工所でつくられた机やイスが。



▷神崎郡神河町杉440-2
☎0790-32-2322
午前10時～午後5時 水・木曜日
⑤5台 道案内／電車→JR播但線新野駅からコミュニティバス、杉大年神社前下車徒歩約1分車→播但連絡道神崎南ランプから国道312号線を北へ約10分



右写真は、豪勢なおつくり盛り合わせ(小)1,300円、茶そば温玉サラダ690円、ぶりぶりエビマヨ750円。地酒は田中酒造【白鷺の城】など姫路産を。上の鹿児島産和牛肉は、ステーキや表面を炙ってたたきで。各1,300円。「幅広い年代に愛されるお店に」と山口義浩さん、めぐみさん夫妻、右は今井裕幸さん。



▷姫路市北条宮の町232
☎079-224-5041
午前11時30分～午後1時45分、午後5時30分～午後11時(日・祝は午後5時30分から。いずれもラストオーダー) 月曜日 ⑥あり 道案内／電車→JR神戸線・山陽姫路駅から南へ徒歩約15分 車→姫路バイパス市川ランプから北へ約5分



写真家 藤原一徳さんの オススメ

「雰囲気は普通の喫茶店なんだけど、王道の味にこだわりが」と藤原さんが親しむビーフカツメン(コース)並880円、大1,050円。冷凍物の牛肉は使わないのがこだわり。コクのあるタレと肉の旨みがたまらない調和だ。数量限定の牛ヘルカツメン1,300円も好評。加古川ではかつめしを出す店が約150軒を数える。



▷加古川市野町水足22-2
☎079-424-1881
午前8時～午後8時30分(ラストオーダー。食事は午前11時から) 月曜日 ②20台 道案内／電車→JR神戸線東加古川駅からタクシー約10分 車→加古川バイパス加古川東ランプから県道383号線を北へ約5分



温かい心配りが本当にステキ。

「楽や」のしや | 神河町

美しい山並みに囲まれた、築60年の元村役場の建物。姫路でアレルギー対応の和洋菓子店「楽や」を営む高橋陽子さんが、神河町の〈空き家再生事業〉の協力を得て、地元の大工さんやボランティアと改装。地元食材を使った昔ごはん、おやつが楽しめる和みのカフェに。「みなさんの温かい気持ちに詰まっています」と高橋さん。

大杉ごはん1,080円(午前11時30分～午後2時。予約優先・限定20食)など食事には卵や牛乳を一切不使用。4日間熟成させ酵素ふんだんの玄米、地野菜のみそ汁など。



どの料理も丁寧なお仕事。

「旅する雑貨屋itsumo」 森原由香さんのオススメ

百太郎 ひやくたろう | 姫路市

「掘りごたつ式の和テーブルで、海鮮料理をいただきながらのお酒が最高です!」と森原さんが信頼を寄せるこちら。店主の山口義浩さんが毎朝市場で仕入れる鮮魚のお造り、加古川・志方町の牛ホルモンの料理、女性ファンが多いぷりぷりのエビマヨなどの創作料理も。真心のこもった料理が夜も昼も、リピーターの心をつかむ。



土鍋で炊いたご飯が絶品。

ツヤツヤの銀シャリ1.5合650円。写真下はお造り盛り合わせ1,400円と紅芯ダイコンなど一夜干しの旬野菜盛り合わせ680円を一皿に。黒毛和牛盛り合わせはランプ、イチボ、ハラミ1,500円。夜はコース(7～8品2,800円から)も人気。すべて税別。



▷三木市末広3-323-2 スエカゲビル2F
☎0794-82-6660
午前11時30分～午後3時(ラストオーダーは午後2時)、午後5時30分～ 月曜日 ⑥あり 道案内／電車→神戸電鉄粟生線三木駅から北西へ徒歩約8分 車→山陽自動車道三木小野ICから県道360号線を経て南東へ約5分



「多鹿治夫鉄製作所」 多鹿大輔さんのオススメ

橋本さん(右)と柴本翔平さん。「お客さんの様子がわかるように」とオーブンキッチンに。カウンターもテーブルも木の温もりが伝わり、居心地がいい。

三日月 みかづき | 三木市

店主は多鹿さんの幼なじみ、橋本亮さん。仕事のお客さまや遠来の友人を連れて行くと喜ばれるそう。「土鍋炊きのご飯がとてもおいしい」とお気に入りの銀シャリは、味と香りのバランスを考えて配合。千ヶ峰のまろやかな湧き水で炊くとは何よりのごちそうだ。両親が営む精肉店の黒毛和牛肉は赤身を中心に。野菜は一夜干しにして旨みを凝縮。独自のおいしい世界に心が躍る。



「旅する雑貨屋itsumo」森原由香さんが「疲れたなと思ったら通う、特別な場所」と言う姫路市の書写山山上に広がる【圓教寺】。伽藍群からさらに約10分山道を上がった場所にある【白山(はくさん)権現】は、素戔鳴尊(すさのおのみこと)が降臨したと伝わる神仏習合の地。「自然の形そのままの木根っこに沿った山道がステキ」と言う【大講堂】裏からの山道がお薦め。▷姫路市書写 書写山山頂



この風景が好き!

「多鹿治夫鉄製作所」多鹿大輔さんが好きな【鴨池公園】は、播磨中部丘陵県立自然公園の中に。秋には数千羽の鴨が飛来すると言い、「別荘地のような雰囲気」とか。▷小野市来住町1224-1



写真家 藤原一徳さんが「眺めが抜群。弁当を持って行きたくなるなあ」と親しむ「生石(おうし)神社」。169段の急な石段を上ると神社があり、本社の奥に有名な国史跡の巨石、石乃宝殿がある。▷高砂市阿弥陀町生石17-1

神戸・阪神間

お気に入りの景色を尋ねると、やはり海と町の景色、特に「夕日や夜景の美しさが大好き」と言う人が多かった神戸・阪神間。自然や季節を感じる散歩の中で、地元の食事処やショップにふらりと立ち寄るのが楽しそう。暮らす人、働く人が町の夜長をゆつくり楽しんでいる、夜ご飯のお店もお薦め！



「有馬籠くつわ」書克憲さんが「知人やお客様に必ずお薦めします」と言う「六甲山頂と有馬温泉を約12分で結ぶ。『キレイな景色、楽しいと言えばここ』。2/27まで点検で運休。



上の写真は、本ワサビの豊かな辛みが合う胸肉250円、手羽の山椒焼き300円。奥の皿はつくねと玉ひものしょう油漬け300円。左の写真はささみの昆布締め・明太子のからすみのせ680円を、三重の〈而今〉、岐阜の〈小左衛門〉など約30種の地酒と。「地鶏は飼育期間が160日と長い雌鶏を。旨みが濃く、弾力が抜群」と渡辺さん。

この風景が好き！



「老祥記」曹英生さんが好きな「メリケンパーク」の眺め。「景色がパノラマで、夜景も美しい」と言い、特に「神戸ポートタワー」横の歩行者デッキから眺める夜景が最高とか。「マルメロ」安藤美保さんも「メリケンパーク」が大好き。「気候のいい時、ワインや食べ物を持ってよく出かけます。満月もとてもキレイ」。▽神戸市中央区波止場町

料理研究家の田島裕美子さんがよく散歩するという若尾川畔は、桜の名所でもあり、地元人の憩いの場。「山側にはスナギキ雑貨店、海側へ下ると地元のパン屋さんやケーキ屋さん。歩くだけで楽しいです」。阪神芦屋駅・阪急若尾川駅間に。



料理研究家
田島裕美子さんのオススメ

リピート間違いのないおいしさ。

永来権 えらごん | 芦屋市

カウンター中心のスタイリッシュな空間が隠れ家の趣き。店主・渡辺寛大さんによる宮崎地鶏の炭火焼きや創作料理が、米の旨みと酸にこだわった地酒や自然派ワインとともに楽しめる。「とにかく鶏肉が美味。鶏鍋のスープもコラーゲンたっぷりです」と田島さん。炭で焼いた胸肉は本ワサビで、手羽肉には山椒を。大人の空間とお酒が進む料理に惹かれ、通う人が多い。



▽芦屋市茶屋之町11-5 ベル・アミー芦屋1F
☎0797-34-8077
午後5時～午後11時 日曜休 ◎なし 道案内／電車→阪神芦屋駅から北東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線深江出口から北東へ約5分

KOBEわいん食堂 | 中央区

「店主の植岡さんが気さくで明るい。料理もとっても美味」と曹さん。神戸のレストランでフレンチの修業後、ソムリエとして大阪のホテルなどでワインの楽しさを広めた植岡達也さんが、「ワインをもっと気軽に」と一昨年末に開店。早めのオープンもうれしく、ひとりでもくつろげるカウンターで憩い、豊富なワインと料理で至福の夜を。



真鯛の白ワイン蒸しアメリカンソース1,400円。【新生公司】の焼き豚&ドライフルーツのバテ1,200円。グラスワイン700～1,300円。「ワインを介して楽しい時間を」と植岡さん。時折飛び出すダジャレも楽しみ！



【マルメロ】
安藤美保さんのオススメ

山荷葉 さんかよう | 中央区

神戸に根差して15年。滋賀の名店「招福楼」などで修業を積んだ店主・板垣聡さんは「茶事の流れを汲む懐石料理は日本の伝統文化のひとつ。次世代へ伝えたい」と話す。旬の食材を大胆に生かす料理はもてなしの心があふれ、「ご主人の料理に対する姿勢を尊敬します」という安藤さんの言葉に納得。器遣いも目を楽しませてくれる。



写真右、備前焼の大きな皿に盛った八寸は、蒸した蝦夷アワビ、トキシンラスのみぞ漬け、ルバーブのシロップ漬けに梅ジャムを和えたものなど。左の初夏の煮物、梅は焼きナスとハモ。青ユズが香る吸い地に心と和む。夜の97200円のコースあり。

網代天井、聚楽仕上げの土壁など茶室の意匠を駆使した空間。

特別な日に食べたいお料理。



▽神戸市中央区北長狭通2-8-5 阿部ビル1F
☎078-321-6066
午後4時～午後11時(ラストオーダー) 火曜休 ◎なし 道案内／電車→各線三宮駅から西へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約3分



「老祥記」
曹英生さんの
オススメ

気さくなマスターに会いたくて。



「有馬籠くつわ」
書克憲さんのオススメ



「幼いころ祖母に連れられてよく訪れた思い出が」と書さん。骨董品や美術品が各所に飾られた昭和レトロな空間に落ち着く。



▽神戸市中央区北長狭通2-12-12 ☎078-331-0372
午前11時～午後9時(ラストオーダー) 第3月曜休 ◎なし 道案内／電車→各線三宮駅から北西へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分

祖母と通った思い出の店。

欧風料理 もん | 中央区

神戸に数ある洋食店の中でも長年のファンが多い名店。創業は昭和11年。メニューは「昔から何ひとつ変わらない」と言う名代トンカツ、タンシチュー、オムライス…と名物ばかり！ 中でも書さんが「大好物！」と愛するビーフカツサンドは、神戸の手みやげの代表格でもある。版画家・川西英氏が港町の風景をデザインした箱入りで。



ビーフカツサンド2,100円。ミディアムウェルダンに揚げた分厚いフィレカツに、爽やかな酸味の自家製とんかつソースが絶妙。



【ホテルニューアワジ プラザ淡路島】 木下紘二さんのオススメ



ひとりでも気軽に寄りたい掘りこたつ式のカウンターや個室も。



▷南あわじ市福良甲291-5
☎0799-52-1140
午前11時30分～午後1時30分、午後5時～(火曜は午後1時30分まで。いずれもラストオーダー) 水曜休 ⑩10台 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、福良下車徒歩約5分 車→神戸淡路鳴門自動車道洲本ICから国道28号線を南西・福良方面へ約30分



店主の思いが感じられる料理。

お昼の板前おまかせ定食1,134円。取材日はふっくら焼いたサバの一夜干し、タコと玉ネギの天ぷら、だし巻き、ご飯、みそ汁がセット。仕入れにより焼き魚、造り、煮付けなどがメインに。

心鮮料理 万代

しんせんりよりまんだい | 南あわじ市

大将の坂東貴文さんが、すぐ近くの福良港に1日何度も足を運び、水揚げされたばかりの魚介を料理。木下さんが「店主のメッセージが込められた料理」と絶賛するように、盛りだくさんの昼定食には「福良にきたからにはやっぱりおいしい魚を味わってもらわんと」という大将の優しさがいっぱい。夜も定食や一品料理が充実。



地域に愛されるってこういうこと。

好評の角食1斤250円は午前11時ごろ焼き上がり。食パン生地に島の玉ネギをくるんだオニオンブレッドなど多彩なパンが。花(仏語でフルール)が飾られたガーデンテラスでお茶もできる幸せ! 「仕込みで気が張っている時に行くと、癒やされるんです」と米村さん。



▷淡路市久留麻1912-2
☎0799-74-3993
午前7時～午後6時 水・第3日曜休 ⑩4台 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、東浦バスターミナル下車、タクシーに乗り換え約10分 車→神戸淡路鳴門自動車道東浦ICから国道28号線を南へ約10分



【ラカーサ ヴェッキア】 米村幸起さんのオススメ



ブランジェリー・フルール | 淡路市

「地域に愛されている」と米村さんが親しむパンのお店。地元の農家から直接仕入れるフルーツや野菜をはじめ、小麦粉や卵、牛乳などの食材を厳選してつくる安全安心なパンがうれしい。オープンキッチンから焼き立ての香りが店内に満ち、120種ものパンが迎えてくれる。華やかな花々に囲まれ、いつも人でのぎわう人気店。



【洲本レトロこみち】 野口純子さんのオススメ



店内は250席もあって広々。座敷や個室の充実も世代を超えて親しまれる理由。津名店、淡路夢舞台店も。



▷南あわじ市山添308-3
☎0799-44-3030
午前11時～午後2時30分、午後5時～午後9時30分(いずれもラストオーダー) 無休 ⑩100台 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、洲本IC下車徒歩約10分 車→神戸淡路鳴門自動車道洲本ICから南西へ約5分



ボリュームたっぷりよ。

海鮮料理きとら 洲本店 | 南あわじ市

今回はお得に、気楽に、すぐ近くの港からの近海魚介の料理を子どもから年輩客まで楽しめるお店をお薦めしてくれた野口さん。「ボリューム満点」と言う(きとら特製ランチ)はお造り、天ぷら、茶碗蒸しなど盛りだくさん。他にも寿司や鍋物などメニューは豊富。「淡路島は魚介がおいしい。南あわじの[松葉寿司]も好きなので、ぜひ」。

きとら特製ランチ1,500円。取材時のお造りは分厚く切ったブリ、イカ、エビなど数種類。揚げたての天ぷらはエビと野菜、茶碗蒸し、季節の小鉢など。+700円でご飯をにぎり寿司に。



【淡路島アートセンター】 中田アユミさんのオススメ



魚か肉が選べる日替わりランチ1,500円。取材日の魚料理はサワラのボワレ・しょう油と青ネギのソース。スープはダイコンとニンジン。前菜はアイナメのマリネなど。妙さんお手製のデザートはイチゴのクラフティ。島の窯元の器が似合う。パスタランチ1,000円、桐座(くぬぎざ)牛のステーキランチ3,000円も。要予約。

島の空気に溶け込む長屋門。くぐると風格ある母屋が現れ、見られる格好良さ。席をゆったり配置したテーブル20席、8人までの個室も。「魚も牛肉も野菜も。島にはおいしい食材が豊富にあることを料理で表現できたら」と小濱さん夫妻。



▷淡路市木曾上324
☎0799-64-7433
午前11時30分～午後2時、午後6時～午後8時(日曜は午後2時まで。ラストオーダー) ※要予約 月曜休 ⑩10台 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、津名一宮下車、タクシーに乗り換え約10分 車→神戸淡路鳴門自動車道津名一宮ICから南へ約10分



美しい古民家再生が見たくて。

ハレノサラ | 淡路市

「築100年の古民家を改修したと聞き、おいしい料理をどんな空間で楽しめるのかワクワクします」。中田さんの気になる一軒はカジュアルフレンチの店。店主の小濱二郎さん、妙さん夫妻は洲本出身。沖縄で7年間暮らした後、「島の魅力を発信できる場をつくりたい」と昨年Uターン。島の新鮮食材尽くしの料理は旬の滋味がいっぱい! 庭を望む空間でゆとりと過ごして。

【淡路島アートセンター】中田アユミさんのお薦めは、海と空が美しい島の海岸線の景色。「淡路島はいろんなところから海を見られますが、どの海も同じでなく、それぞれ違った景色が魅力」。特に南あわじ市津井～丸山間の海岸線を走る県道25号線からの眺めがー押し。

【洲本レトロこみち】野口純子さんが好きなのは、洲本市・三熊山山上に広がる【洲本城跡】。西日本最大の総石垣造の曲輪跡は壮大な景色。「洲本市街と大浜海岸を見渡す眺めがステキ」。▷洲本市小路谷



この風景が好き!



【ホテルニューアワジ プラザ淡路島】木下紘二さんが「パワースポット! 懐かしさが残る癒やしの島」とお薦める沼島は、土生(はぶ)港から沼島汽船を利用して沖合4kmへ。〈国生み伝説〉が根付き、神々が海に矛を突き刺したような上立神岩、下立神岩に囲まれる神秘的な風景。

「淡路市にカフェがたくさん」「レトロな洲本の町も注目」など町の動きが各所で聞かれる淡路島。3月21日から開催の「淡路花博2015花みどりフェア」をはじめ、アートや食の祭典も島の魅力再発見の力ぎに。「西浦が夕日なら東浦は朝日。海がまぶしいぐらいキラキラに」と米村幸起さんもお薦めの海を眺めながらのんびり巡って。

淡路

お気に入り。

愛用しています。
兵庫のいいもの。

手土産として持参したり、プレゼントとして渡したい兵庫の「いいもの」。
地元の風土や伝統を生かし、ものづくりにこだわった作家さんたちの作品や道具、
地元産や旬の食材でつくられる安全安心な食べ物など、
自分でも使ったり食べたりしたい逸品を教えてくださいました！



〔淡路アートセンター〕中田アユミさんのオススメ

中田さんが「美しい」と推薦してくれた淡路島唯一の和紙工場の〔淡路津名紙〕。ブックカバー（文庫サイズ）各1,000円、後ろの和紙は玉ネギの皮入り、玉ネギの皮やユーカリ染めなどで各500円。



〔ホテルニューアワジ プラザ淡路島〕
木下紘二さんのオススメ

「〔漁師さんの一夜干し〕は漁師さんの家庭で食べるようなおいしい魚を干したシンプルで特別な味」。丸ごとの形がカワイイ鯛1,000円。



書家 前田華汀さんのオススメ
前田さんが揮毫した〔養父ジンジャー〕は農業の神様でもある地元の養父神社にぞらえて命名。地元のハチミツ、ユズたっぷり880円。

前田さんが揮毫した〔養父ジンジャー〕は農業の神様でもある地元の養父神社にぞらえて命名。地元のハチミツ、ユズたっぷり880円。



〔ラ カーサ ヴェッキア〕
米村幸起さんのオススメ

いちごジャム540円をはじめとする〔季節のジャム〕はどれも、素材にこだわったものばかり。「つくっている方のお人柄も好き」と米村さん。



〔サルトコロンポレイティブ〕
加藤寛之さんのオススメ

「ワインに合うんです!」と加藤さんが話す塩味のバウム〔セ・ラヴィ〕は3種のこだわりチーズとブラックペッパーを使用。大サイズ3,240円。



〔多鹿治夫鉄製作所〕
多鹿大輔さんのオススメ

播州のシュークリーム〔播シュー〕はお店の看板商品。「手ごろな価格とボリュームあるクリームが手土産にぴったり」と多鹿さん。108円。



〔老祥記〕曹 英生さんのオススメ

「益生號、堂記號、新生公司等、南京町の焼き豚は店ごとに特徴があって、先様にいつも好評」。皮付き三段バラ100g・400円(益生號)。

SHOPS		
A	和紙工房 松鹿	淡路
B	juchi/たんがじ窯/つぐつむ	淡路
C	居七十七	丹波
D	ギャラリーAO	丹波
E	ふじい製作所	播磨
F	小松尾靴工房	播磨
G	efuca.	神戸・阪神間
H	前拓水産	淡路
I	山田屋のジャム工房	淡路
J	生活工房 香味煙	但馬
K	日の出通商(株) 食品カンパニー 但馬醸造所	但馬
L	まさゆめさかゆめ	丹波
M	ケーキのアトリエ ルージュフォンセ	播磨
N	益生號	神戸・阪神間

※A～Nのショップ案内はP16・17をご覧ください。



〔湯村温泉 朝野家〕朝野まりさんのオススメ

〔燻製品いろいろ〕は「ハム、ソーセージといった一般的なものから、タコ、赤イカ、砂ズリ、みそ、タクワンまでお酒のアテにぴったり」と朝野さん。赤イカ100g・800円、たまご4個入り520円など。



〔川のほとりの美術館〕
岩田美樹さんのオススメ

「身体に優しい」と岩田さんも愛用の〔オーダーメイド靴〕。姫路産の馬・牛革も使用。女性用短靴30,000円、ブーツ35,000円から。



〔三心五観〕
藤本傑士さんのオススメ

〔丹波布の小物〕。がま口(大)4,000円、蝶ネクタイ各4,500円など。「イラズムスさんの作品はセンスがよく一生もの」と藤本さん。



〔ラ カーサ ヴェッキア〕
米村幸起さんのオススメ

独特の風合いを持つ〔つぐつむの玉ネギ染め〕。バッグ900円、ストール2,500円。その魅力にひかれ、米村さんのお店では座布団カバーを使用。



料理研究家 田島裕美子さんのオススメ

「子どもさんのお土産に持って行くと大人にも喜んでもらえる素敵な絵本」と田島さん。イトウユカ作「さがそ!おかしなくに」(学研)。1,404円。



〔多鹿治夫鉄製作所〕
多鹿大輔さんのオススメ

木の温かみたっぷりの〔ふじい製作所木工製品〕。木製のコーヒーキャニスター(M・ウォルナット/9,720円※豆は別)はフタのはめ合いが絶妙。



〔コリンモ〕前中久和さんのオススメ

〔漆塗りのお椀〕は「ぬくもりを感じる手づくりの逸品」と話す前中さん。シンプルで飽きの来ないデザインは食卓で重宝。各7,344円。

Thanks! 500th Okusama Quiz

奥さま手帳 表紙 クイズ

通巻500号を迎え、「お母さんも、おばあちゃんも読んでいました」とうれしい声も多い『奥さま手帳』。かつてはイラストの表紙でしたが、2004年366号から毎月兵庫の風景を切り取った写真の表紙に。印象的な景色、おいしいもの、楽しい場所の多彩さに兵庫の奥深さを改めて感じます。さて、クイズ! これらは兵庫の何を写した表紙でしょう? 覚えていますか?



1 2003年夏号
写真の表紙は年に4回。



3 2005年7月号
切り株のような建物。



5 2007年11月号
お寺でアート。



7 2011年1月号
通巻450号は可愛い!

※クイズの解答はP27をご覧ください。



2 2004年6月号
花しょうぶが美しい!



4 2006年11月号
通巻400号記念号。



6 2009年3月号
昔ながらの手焼き。



8 2012年5月号
キノコのお店?

まさゆめさかゆめ

柏原のランドマークとも言える木の根橋の大ケヤキのそばに佇むバームクーヘン専門店。丹波の卵、丹波米の米粉を使った「夢ばあむ」で知られるが、加藤さんお薦めの塩味のバームクーヘンは、クリーム、ペコリーノ、グリュイエールの3種のこだわりチーズを使用。黒コショウの味が決め手でおつまみとしても人気。

▷丹波市柏原町柏原4-2
☎0795-71-1265
http://shop.masayume-sakayume.com/
午前10時～午後6時 水曜休
道案内／電車→JR福知山線柏原駅
から徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道水上ICから国道176号線を南へ約10分 ②5台 ③取り寄せ可

ケーキのアトリエ ルージュ フォンセ

「播シュー」にも使われている、小麦本来の風味が広がる「ふくほの香」や「共進牧場」の牛乳など、地元素材を使ったスイーツのやさしい味わいが愛されている。小野の地場産業、そばんをかたどった「ソノパンマドレーヌ」や焼き菓子の一部は取り寄せ可能。

▷小野市黒川町1829
☎0794-62-8858 http://www.kansaisweets.com/rougefonce/ 午前9時30分～午後7時 金曜休 道案内／電車→神戸電鉄小野駅かららんらんバス、黒川西下車徒歩約5分 車→山陽自動車道三木小野ICから国道175号線～県道81号線を経由。ICから約10分 ②12台 ③播シューは取り寄せ不可

益生號 えきせいこう

南京町の老舗焼き豚専門店。特製の釜でじっくりと焼き上げられた自家製焼き豚は、珍しい骨付きや皮付き、コース焼き豚など全部で5種類も。五香粉と塩味で焼いた皮付焼き豚は、バリバリとした皮の香ばしさが特徴。ほかにも自家製中華ソーセージ(腸詰め)、味付け豚足、ジャンボ豚まんスモークタンなど、家庭で本格的中華を楽しめる一品がずらり。

▷神戸市中央区栄町通1-3-16
☎078-331-5058
http://www.ekiseigo.com/ 午前11時～午後7時 月曜休 道案内／電車→JR神戸線・阪神元町駅から徒歩約3分 車→阪神高速神戸線京橋出入口から西へすぐ ②なし ③取り寄せ可

山田屋のジャム工房 やまだやのジャムこうぼう

倉庫を再生したレトロな店内には、淡路島の自家農園で栽培したイチゴをメインに、島の旬の素材を使ったジャムやマーメイドの数々が並ぶ。山田さん夫妻の愛情がたっぷり注がれたジャムは、一度口にすると思われられない味。ジャムを使っておつまみに食が広がることに感激。

▷淡路市仮屋91
☎0799-70-4022
info@awaji-yamadaya.com 午前10時～午後6時 毎週金曜のみ営業 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から淡路交通バス、仮屋下車徒歩約10分 車→神戸淡路鳴門自動車道東浦ICから国道28号線を南へ約10分 ②2台 ③取り寄せ可

生活工房 香味煙 せいいかつこうぼうこうみえん

煙長(店長)の井上さんが家で漬け込みから燻製まで手作業で行う安全安心のスモーク製品を販売。国道9号線沿い、木造の一軒家に入ればチップの芳しい香りが漂い、店内はまさに工房そのもの。食材の旨みを凝縮し、スモークーな味わいが広がる燻製はヤミツキになりそう。

▷美方郡香美町村岡区福岡569-4
☎0796-96-0069
http://blog.efuca.ciao.jp/ 午前8時ごろ～午後6時ごろ 不定休 道案内／電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、福岡八チ北口下車徒歩約20分(本数少) 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道9号線を北西へ約20分 ②5台 ③取り寄せ可

日の出通商(株) 食品カンパニー但馬醸造所 たじまじょうそうしよ

廃校となった小学校の建物を生かし、平成20年からこだわりの酢を生産。自社栽培した米からつくった純米酢、地元の栃からとれるハチミツ、養父産のユズ果汁など兵庫産の原料も随所に。商品ラベルのほとんどを書家の前田華汀さんが手掛けている。

▷養父市大屋町苅288-1
☎079-669-1100
http://tajimajozo.co.jp/ 午前8時30分～午後5時 土・日曜、祝日休 道案内／電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、天滝口下車徒歩約20分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから県道6号線、県道48号線を経て約25分 ②30台 ③取り寄せ可



兵庫のいいもの。ここに 있습니다。

efuca. エフカ

すべてお菓子でできた絵本、「さがそ!おかしにくに」の作家イトウユカさんによる、売り切れ必至のクッキーやセレクトされた雑貨が並ぶ。絵本に登場するお菓子は、第1作目1,500個、第2作目では何と7,000個! ショップ奥では絵本に使われたキュートなお菓子の数々を展示。

△芦屋市茶屋之町6-14 In the WORKS内 ☎0797-31-2023 http://blog.efuca.ciao.jp/ 正午～午後6時(ワークショップ、イベント時のみオープン。スケジュールはブログで確認を) 道案内／電車→JR神戸線芦屋駅から南へ徒歩約5分 車→国道2号線茶屋之町北交差点南西へすぐ ②なし ③取り寄せ可

前拓水産 まえたくずいさん

元漁師の前田竹司さんのつくる干物が人気。鯛やトラフグなど、そのままでもいい高級魚の一夜干しは、「しら干し」で仕上げ。魚の旨みを引き出すす塩で仕上げ、表面が完全に乾ききらない状態はまさに「漁師風」。あぶってスダチで食べると食もお酒も進む! トラフグは4～5匹1,500円。セットもあり。

▷南あわじ市福良乙1665-6
☎0799-52-3501
http://www नेताichiba.jp 午前9時～午後4時 水曜休 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、福良下車徒歩約5分 車→神戸淡路鳴門自動車道西淡三原ICまたは淡路島南ICからいずれも約15分 ②10台 ③取り寄せ可

ふじい製作所 ふいいせいさくしよ

ともに木工作家である藤井健一さん、美奈子さんによる木や漆を使った工房。木の優しさに触れ、長く使いたい暮らしの道具や家具は、取り扱いショップやホームページから購入可能。また展覧会やイベントで新しい作品との出会いも。3/11～30には「春色のしつろえ展」を[ギャラリー-ひたむき](京都)で開催。

▷小野市下来住町1223
☎0794-60-1803
http://fujii-seisaku.petit.cc/ ※現地での販売はなし。コーヒーキニスターは[MORIS(モリス)](神戸市灘区八幡町2-10-11 メゾン六甲202)で、また一部作品は芦屋の[うつわクウ]、篠山の[plug]などで取り扱い ③取り寄せ可

小松尾靴工房 こまつおくこうぼう

福岡町の工房でオーダーメイドの靴工房を構えて9年目。女性の靴職人・小松尾直利さんが足の採寸から製作まで、ひとりで全工程を担う。革の色目も多彩で、裏地は姫路産の馬革を使用。「足が痛む」「疲れる」など既製の靴が合っていない人に口コミで広まり、現在予約は約10カ月待ち。まずは電話予約して、順番を待って。

▷神崎郡播磨町福田370-4
☎090-1966-1782
http://www नेताichiba.jp 午前10時～午後5時 不定休 ※靴の注文は要電話予約のうえ順番待ち 道案内／電車→JR播但線福崎駅から東へ徒歩約5分 車→中国自動車道・播但連絡道福崎ICから北西へ約5分 ②あり ③取り寄せ不可

居七十七 いなとな

木工作家・野澤裕樹さんの工房を併設し、木の器や漆器などを展示販売。丈夫で扱いやすい漆器はやさしい木目で飽きがこず、普段使いできるのも魅力。山々に囲まれた地で、ゆっくりお茶を楽しむことも!

▷篠山市栗柄476-3
☎079-506-0343
http://poncrafts.com/home/inatona 正午～午後5時(月～水曜は午後2時から、2月末日までは土日祝のみ営業) 木・金曜休 道案内／電車→JR福知山線篠山口駅から神姫バス、栗柄奥下車徒歩約5分(本数少) 車→舞鶴若狭自動車道丹南篠山口ICから県道97号線を西へ。ICから約25分 ②2台 ③取り寄せ可

ギャラリーAO ギャラリーアオ

昭和初期、柳宗悦に発見され復活した丹波布。手でつむぎ、草木で染色し、手織りし、さらにたて糸に絹のつまみ糸を入れるのが特徴で無形文化財認定。ギャラリーでは丹波布技術認定者のイラストムス千尋さんやご主人で陶芸家のジェイムスさんの作品が。

▷丹波市春日町鹿場491
☎090-6435-9625
http://www.sankara-textile.com/ 午前10時～午後4時 不定休 ※火～木曜の午前9時～午後3時は手織り教室を開講。1回3,000円 道案内／電車→JR福知山線石生駅からタクシー約20分 車→舞鶴若狭自動車道春日ICから県道69号線を西へ約10分 ②2台 ③取り寄せ可

和紙工房 松鹿 わしこうぼうしょうろく

古くは越前・阿波と並び、戸籍用紙を提出したといわれる淡路島の手漉き和紙。地元のコウゾをもとにその伝統和紙をよみがえらせたのがこちら。特産の玉ネギやユウカリを使った素朴な風合いの和紙のほか、ランチョンマットやハガキなどにも。紙漉き体験もできる(有料・要予約)。

▷淡路市里295
☎0799-62-3803
http://sho-roku.com/ 午前10時～午後5時 不定休 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、洲本高速バスセンターから淡路交通バスに乗り換え安平下車徒歩約20分 車→神戸淡路鳴門自動車道津名一宮ICから南へ約20分 ②2台 ③取り寄せ不可

juchi/たんがじ窯/つぐつむ じゅち/たんがしがま/つぐつむ

ご主人の手掛ける[たんがじ窯]の器と奥さまが手づくりする[つぐつむ]の雑貨や優しい風合をもつ玉ネギ染めの小物がギャラリーにコラボレート。陶芸体験(手びねり3,000円など)をした人は「うめ丸」の温泉入浴特典も。

▷南あわじ市阿那賀1137-9 観光旅館うめ丸内 ☎090-7884-2609
http://juchi.fkcorporation.co.jp/ 午前9時30分～午後7時 不定休 道案内／電車→JR神戸線舞子駅からバス、淡路島南IC下車。タクシーに乗り換え約5分 車→神戸淡路鳴門自動車道淡路島南ICから県道25号線を西へ約5分 ②50台 ③取り寄せ不可

※取り寄せには別途送料がかかる場合があります。注文時にご確認ください