

# 兵庫のotw お気に入り。

教えて!!



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月円山川公苑にて「書家 前田華汀~いま、ここから~」を予定。



[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/



[有馬籠くつわ]  
見習い籠職人  
韓 克憲さん  
(ウツカ・カツノリ)  
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/



[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/



[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



[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/



[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、各県のごはんを再現して提供。▷姫路市夢前町芦田198 http://itsumo.info/



[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/



[多鹿治夫鉄製作所]  
鉄職人  
多鹿大輔さん  
(たじか・たいすけ)  
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・プロ向けの特殊はさみ、日常で使いやすく、見た目と切れあじでもこだわった「TAJIKAI」を手掛ける。http://www.tajikaihasami.com/



[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/



[自然食農家レストラン  
三心五觀]  
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。



[ユヌ プチ 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朴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/



[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、柄座牛などほぼ島内産の食材で「二十四節気」をテーマに料理を。節気名が付いた百獣製陶所の器も美しい。▷淡路市金口1225 詳細はhttp://www.la-casareccia.com/で。



写真家  
藤原一徳さん  
(ふじわら・いとく)  
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/



[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/

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  
小国由惟さん  
(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。レトロなパーティーも併設。▷豊岡市中央町11-22 宿泊料、営業時間などはhttp://1925.jp/で。



[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.asanova.co.jp/



[マルメロ]  
料理研究家  
安藤美保さん  
(あんどう・みほ)  
in 丹波

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フルーツ&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 ニューとビル5F 詳細はhttp://marmelo-lab.com/



[川のほとりの  
美術館]  
館主  
岩田美樹さん  
(いわた・みき)  
in 播磨

暮らしの中から生まれた「フォークアート」を紹介する美術館主。2人の妹さん、夫の版画家・岩田健三郎さんと国内外の土地で育まれた「つくり手の顔が見える作品」を展示。▷姫路市西中島416-9 http://kawanohotori.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ト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」を手にぜひ兵庫を再発見・新発見してください!



ありがとう! 500号の記念ケーキは神河町の「昔ごはんとおやつの時間」樂や】(P9)のお手製。多彩なケーキをオーダー可。クリームのウサギが特長で、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/

# 但馬の お気に入り。

「カバンの町」、「お菓子の町」、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。「ワインタースポーツ、釣りスポーツもたくさん」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。



## [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山陰本線豊岡駅から東へ徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから国道312号線を経て北へ約60分



取材時のお昼セットは、日替わりの刺し身4種、紅ガニ、自家製ゆば(ポン酢で)、茶碗蒸し、赤だしが付いて1,050円。豊岡産の無農薬(コウノトリ育むお米)がどんどん進むおいしい。

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ぎわい。秋篠宮家ご歴食のお店。

地元で代々伝わってきたおそばよ。



## 朝野まりさんのおすすめ



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1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 ⑨12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水ノ山ICから国道312号線→県道2号線で北東へ約30分

## 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。



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



前田さんが「骨董や美術品が飾られた雰囲気の良さも好き」と言う落ち着いた空間。まるで個人美術館のよう。6人までの個室も。

## 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。



## そば処 春来 てっぺん

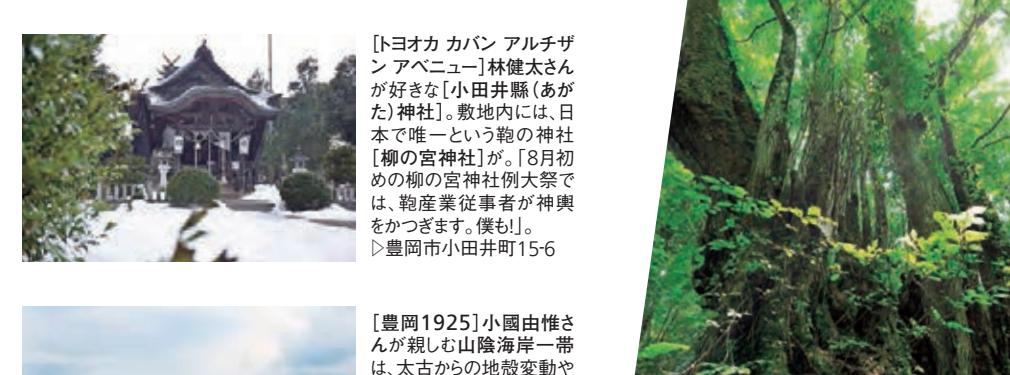
そばどころはるきてっぺん | 新温泉町

標高400mの「春来峠」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。春来集落の人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」とまり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!



▷ 美方郡新温泉町春来1318

0796-92-2770  
午前10時～午後4時 水曜(祝日の場合翌日) ⑨561台 ⑨25台 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、春来口下車徒歩約20分(本数少) 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから県道9号線で北西へ約60分。春来トンネル北へ左折し県道561号線へ



この風景が好き!

「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。写真撮影がいいです」と絶賛する瀬川平(じこひら)川から、自然記念物の「和池(カガラ)」、ハイキングやランニングも楽しめる。県天井川の「和池」は、名水かつらの千百年の歴史。汀さんもお気に入り。△美方郡香美町村岡区和池

[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「小田井町(あがた)神社」。敷地内には、日本で唯一という鞠の神社「柳の宮神社」が。「8月初めの柳の宮神社例大祭では、鞠産業従事者が神輿をかたがります。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。」

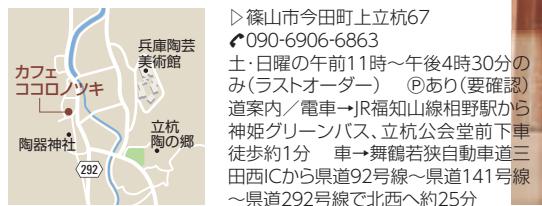


# 丹波の お気に入り。

[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カップをはじめ、丹波焼の食器も味わい深い。植物性材料のお菓子、新鮮なコーヒー豆もお土産に。



▷篠山市今田町上立杭67  
②090-6906-6863  
土・日曜の午前11時～午後4時30分のみ(ラストオーダー) ②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鳴町吉悠さん。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」と探して合った場所が、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。スパイシーカレー2種盛り1,200円(ラッシー付き)は辛さにヤミツキ!

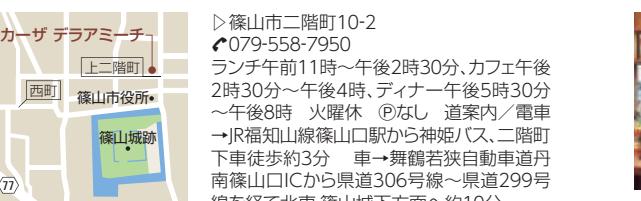
[ヨリシモ]  
前中久和さんの  
オススメ

「丹波市では若い一ターンが増えていてす」「くおもしろい」と加藤寛之さん。「篠山は郊外にも新しいお店が。のんびり散策を」と前中久和さん。篠山の城下町や柏原の陣屋町を中心に近年にぎわう丹波は、盛り上がりが地域全体に広がっている様子。新しい感性が息づき始める、里山の風景を訪ねよう。

## 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、「肩ひじはらす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、丹波子豚肉の炭火ロースト1,800円、手打ちパスタ自家製ソーセージの花ソース1,200円、ランチセット1,400円も。



▷篠山市二階町10-2  
②079-558-7950  
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 ②なし 道案内／電車→JR福知山線篠山口駅から神姫バス、二階町下歩徒歩約3分 車→舞鶴若狭自動車道丹南篠山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



芋山を持つ丹波の芋(芋・霧芋)を使つて、地元食材のタレ5貫付き。  
900円など(巻き寿司5貫)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円が加藤さんの大好物。

「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円が加藤さんの大好物。



▷丹波市柏原町柏原168-2  
②0795-72-0311  
午前11時～午後2時、午後5時30分～午後9時30分(いすれもラストオーダー) 日曜休 ②8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

[三心五觀]  
藤本傑士さんの  
オススメ



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みなイベントスペース(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」と店主の瀬畠佐智さんの思いが形に。

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冊の雑誌が並ぶ。



▷丹波市市島町上田210  
②080-9478-6954  
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) ②10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



[三心五觀]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



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。多齢層を問わず楽しめます」。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102-3

この風景が好き!

# お気に入り。 播磨の

山あり海あり、歴史的な町並みや建物あり。兵庫が「日本の縮図」と言われるならば、まさに「兵庫の縮図」のようになりわけ多彩な風景が見られる。JR播磨但線の「砥峰高原」、姫路「書写山圓教寺」、「姫路城」など映画やドラマのロケ地もたくさん。山海の幸を楽しみつつ絶景めぐりも。

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」と親しむ「生石」と「神社」。169段の急な石段を上ると神社があり、本社の奥に有名な史跡の巨石・石乃宝殿がある。

△高砂市阿弥陀町生石171



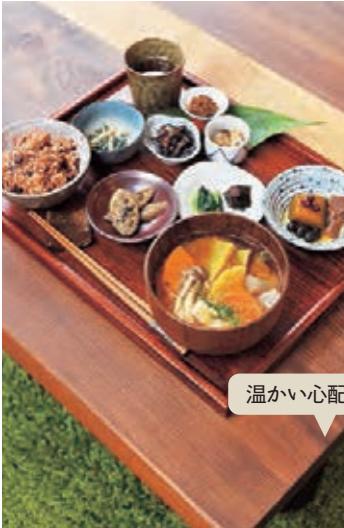
川のほとりの美術館  
岩田美樹さんのオススメ



岩田さんが「一歩入るとホッとする、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・木曜休  
①5台 道案内/電車→JR播磨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→播磨但線道神崎南ランプから国道312号線を北へ約10分



温かい心配りが本当にステキ。

樂や たのしや | 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「樂や」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と、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が詰まっています」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。



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。上の鹿児島産と牛肉は、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。

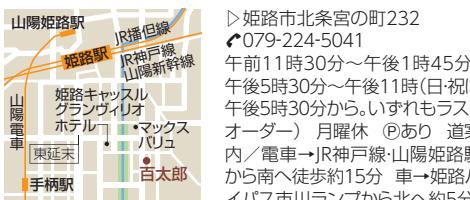


どの料理も丁寧なお仕事。

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、女性ファンが多いぶりぶ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。



△姫路市北条宮町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) 月曜休 ①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」と藤原さんが親しむビーフカツメシ(ロース)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。数量限定の牛ハレカツメシ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。



食べ慣れたおいしさにホット。

コーヒーhaus ロッキー | 加古川市

創業44年の老舗喫茶店の看板料理は、ご飯にビフカツをのせデミグラスソースをふんだんにかけた、加古川のご当地料理かつめし。塊で仕入れたフレッシュな牛肉、自家精米する米、「かつめしの元祖に近い」と言う酸味と甘みが溶け合うまろやかなタレの絶妙なハーモニー。昔ながらの、カレー風味のゆでキャベツを添えたスタイルで。



△加古川市野口町水足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) 月曜休 ①20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



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～ 月曜休 ①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



この風景が好き!



△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分山道を上った場所にある「白山(はくさん)権現」は、素戔鳴尊(すさののみこと)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の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 山頂  
この風景が好き!



「多鹿治夫鍛製作所」  
多鹿大輔さんのオススメ

橋本さん(右)と柴本翔平さん。「おしゃべりが伝わり、居心地がいい。木の温もりが伝わり、居心地がいい。」とオーナーの様子がわかるように」とオーナーも

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何よりのごちそうだ。両親が営む精肉店の黒毛和牛は赤身を中心に。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。



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」と親しむ「生石」と「神社」。169段の急な石段を上ると神社があり、本社の奥に有名な史跡の巨石・石乃宝殿がある。

△高砂市阿弥陀町生石171

# 神戸・阪神間

お気に入り。



気さくなマスターに会いたくて。

△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 ⑨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



## 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。



料理研究家  
田島裕美子さんのオススメ

リピート間違いないおいしさ。

## 永来権 | 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絶品です」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。



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ピング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っくり楽しんでいる、夜ご飯のお店もお薦め！



特別な日に食べたいお料理。

△神戸市中央区山本通5-13-9 再度ハイツB1 078-341-0037  
正午～午後2時30分(ラストオーダーは午後1時)、午後6時～午後9時(ラストオーダーは午後7時30分)  
火曜休 ⑨なし 道案内/電車→地下鉄西神・山手線県庁前駅から北西へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約10分

網代天井など茶室の意匠を使した空間。



## 山荷葉 | 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・板垣聰さんは「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。

△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 ⑨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



「幼いころ祖母に連れられてよく訪れた思い出が」と響さん。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。



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！ 中でも響さんが「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。

△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 ⑨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

土壁など茶室の意匠を使した空間。



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。



料理研究家の田島裕美子さんは「夕日がよく散歩する」という芦屋川駅で楽しいです。阪神芦屋駅・阪急若狭川駅間。



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」が歩行者デッキから眺める夜景が最高とか。マルメロ・安藤美保さんは「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



【有馬籠くつわ】響克憲さんが「知人やお客さんに必ずお薦めします」と言う【六甲有馬ローブウェー】。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。

# お<sup>ア</sup>氣に入り。

「淡路市にカフエがたくさん」「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カギに。「西浦が夕日なら東浦は朝日。海がまぶしいぐらいキャラクター」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。



[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  
カウンター、個室も。



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晩干し、タコと玉ねぎの天ぷら、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

しんせんりょうりまんだい | 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「福良に来たからにはやっぱりおいしい魚を味わってもらわん」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。



△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 ⑩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。



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ねぎをくるんだオニオンプ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。



[ラ カーサ ヴェッキア]  
米村幸起さんのオススメ



△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 ④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



[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。



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」。



△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 ⑩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

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ポワレ・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トイ。島の窯元の器が似合う。バスタランチ1,000円、椅子(くねぎざ)牛のステーキランチ3,000円も。要予約。



美しい古民家再生が見たくて。

## ハレノサラ

淡路市



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、見ほれる格好よさ。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 ⑩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

[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号線からの眺めが一押し。

[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」とお薦めする沼島は、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祕的な風景。

# 愛用しています。

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、自分でも使つたり食べたりしたい逸品を教えていただきました!



【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房の【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。



【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。



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。



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。



【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。



「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。



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。



【湯村温泉 朝野家】朝野まりさんのオススメ  
「ワインに合うんです!」と加藤さんが話す塩味のパウム[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。



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。



「益生號、堂記號、新生公司など、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。

# Thanks! 500th Okusama Quiz

## 奥さま手帳 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表した表紙でしょう? 覚えていますか?



1 2003年夏号  
写真的表紙は年に4回。



2 2004年6月号  
花しょうぶが美しい!



3 2005年7月号  
切り株のような建物。



4 2006年11月号  
通巻400号記念号。



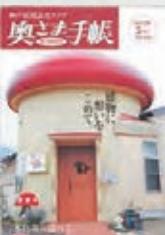
5 2007年11月号  
お寺でアート。



6 2009年3月号  
昔ながらの手焼き。



7 2011年1月号  
通巻450号は可愛く!



8 2012年5月号  
キノコのお店?

※クイズの解答はP27をご覧ください。

## 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併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、ベコリーノ、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

②0795-71-1265

<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氷上ICから国道28号線を南へ約10分 ②2台 ◎取り寄せ可

## M 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、地元食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、そろばんをかたどった「ソロバンマドレーヌ」や焼き菓子の一部は取り寄せ可能。

▷小野市黒川町1829

②0794-62-8858 <http://www.kansaisweets.com/rougefonce/>

午前9時30分~午後6時30分  
午後7時 金曜休 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 ◎取り寄せ不可

## N 益生舎

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、ロ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、パリパ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、ジャンボ豚まんスマートカタンなど、家庭で本格的中華を楽しめる一品がずらり。

▷養父市大屋町筏288-1

②079-669-1100 <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 ◎取り寄せ可

## I 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マレードの数々が並ぶ。山田さん夫妻の愛情がたっぷりこもったジャムは、一度口にすると忘れられない味。ジャムを使ってさまざまに食が広がることに感激。

▷淡路市仮屋91

②0799-70-4022

[info@awaji-yamadaya.com](http://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 ◎取り寄せ可

## J 生活工房 香味煙

せいかつこうぼう こうみえん

「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、地元食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、そろばんをかたどった「ソロバンマドレーヌ」や焼き菓子の一部は取り寄せ可能。

▷美方郡香美町村岡区福岡569-4

②0796-96-0069

午前8時ごろ~午後6時ごろ 不定期 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 ②5台 ◎取り寄せ可

## K 日の出通商(株)

食品カンパニー但馬醸造所 たじまじょうぞうしょ

廃校となった小学校の建物を生かし、平成20年からこだわりの醤を生産。自社栽培した米からつくった純米酢、地元の柄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。商品ラベルのほどんどうを書家の前田華汀さんが手掛けている。

▷養父市大屋町筏288-1

②079-669-1100

<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 ◎取り寄せ可



兵庫のいいもの  
ここにあります。

## G efuca.

エフカ

すべてお菓子でできた絵本、「さがぞ!おかしのくに」の作家イトウカさんによる、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個も! ショップ奥では絵本に使われたキューなお菓子の数々を展示。

▷芦屋市茶屋之町6-14

In the WORKS内

②0794-60-1803

<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 ◎取り寄せ可

## E ふじい製作所

ふじいせいさくしょ

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合いも。3/11~30には「春色のしづらえ展」を[ギャラリーひたむき](京都)で開催。

▷小野市下来住町1223

②079-506-0343

<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て平下車徒歩約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 ◎取り寄せ可

## C 居七十七

いなとな

木工作家・野澤裕樹さんの工房併設し、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

②079-506-0343

<http://sho-roku.com/>

午前10時~午後5時 不定期 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て平下車徒歩約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 ◎取り寄せ可

## A 和紙工房 松鹿

わしうぼう 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と紙をよみがえらせたのがこちら。特産の玉ネギやユー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

②0799-62-3803

<http://sho-roku.com/>

午前10時~午後5時 不定期 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て平下車徒歩約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 ◎取り寄せ可

## F 小松尾靴工房

まえたくしごう

元漁師の前田竹司さんのつくった干物が人気。鯛やトラフグなど、そのままでもおいしい高級魚の一夜干しは、「しわらし干し」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いともお酒も進む! トラフグは4~5匹1,500円。セットもあり。

▷南あわじ市春日町鹿場491

②090-6435-9625

<http://www.sankara-textile.co.jp/>

午前10時~午後4時 不定期 ※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 ◎取り寄せ可

## D ギャラリーAO

ギャラリーAO

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ズムス千尋さんやご主人で陶芸家のジェームスさんの作品が。

▷丹波市春日町鹿場491

②090-7884-2609

<http://juchi.fkcorporation.co.jp/>

午前9時30分~午後7時 不定期 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 ◎取り寄せ可

## B juchi/たんがじ窯/つぐつむ

じゅち/たんがじがま/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]の稚窯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

②090-7884-2609 <http://juchi.fkcorporation.co.jp/>

午前9時30分~午後7時 不定期 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 ◎取り寄せ可

※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。