

# 兵庫の和食に ごちそうさん。

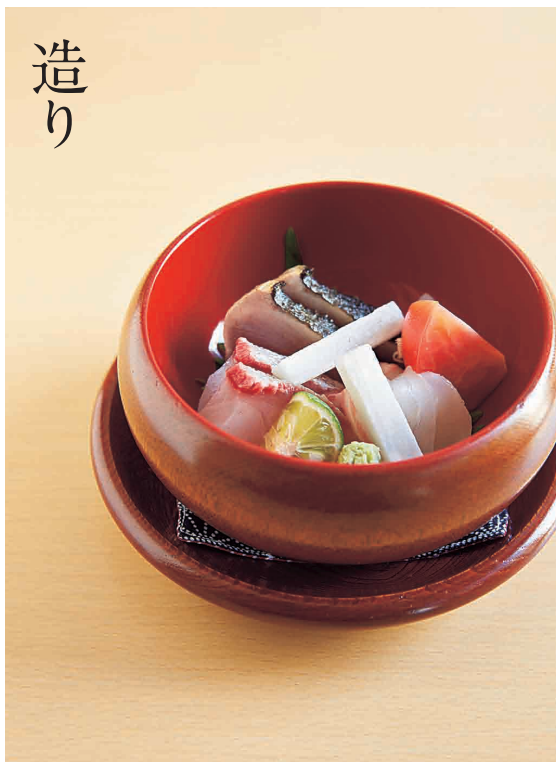
兵庫は神戸を中心に洋食のイメージが強いけれど、  
気軽なカウンター割烹や和食のランチ処もたくさん。  
季節感やもてなしの心があふれる料理を楽しんで。

撮影／青木崇 沖本明 坂上正治 前田博史  
取材文／伊藤順子 牧野しのぶ  
※「きょうのおしながき」は取材日の内容を記しています。  
料理内容は季節により変更があります。

## 先付



小鉢と涼しげな器に盛った彩り豊かな4品。カボチャを混ぜたゴマクリームをとりりとかけた煮野菜、沖縄産太ももづくにはたたき長芋と梅肉をのせて。



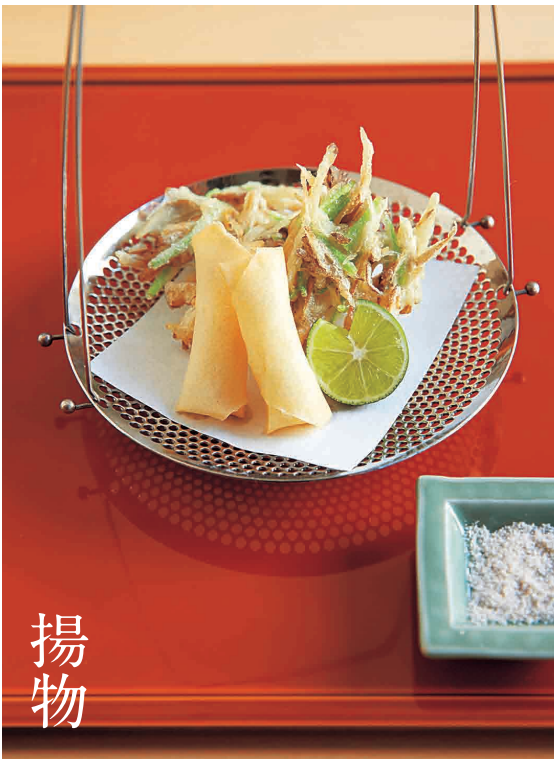
市場で仕入れるタイ、カンパチ、カツオ。身が活かっている美味。佐々木さんお気に入りの静岡産高糖度トマト(アメーラ)を添えて。



エリンギを巻いてふっくら焼き上げたカマスはゴボウの田楽みそをたっぷりつけて。丸十のレモン煮を添えて。秋らしい土物の皿と見事に調和。



菊花と水菜であんかけに仕立てた椀物は暑さで疲れた体に染み入るよう。椀種は大豆とキノコのひろうす。揚げたての香ばしさがあんに溶けて。



取り合わせが楽しいサツマイモとチーズの春巻き、かき揚げはゴボウとマイタケ、ミツバが彩り豊か。下味で塩をふっているのもそのままでも。



右のご飯はサケの塩焼きと空心菜の酒炒り。彩りも新鮮。ナメコとミツバの汁物と一緒に。左の甘味は季節のフルーツ。お昼のコースは2,700円。今回は焼物をプラスして3,780円に。予約優先。カウンターとテーブルで14席。

きょうのおしながき  
お昼のお料理  
先付 寄せ豆腐の  
イクラしょう油のせ、  
秋野菜の焼きびたし、  
野菜と生麩のナンキン  
ゴマクリームかけ、  
沖縄太ももづくの  
たたき長芋かけ  
造り タイ、カンパチ、カツオの造り  
焼物 エリンギのカマミ焼き  
ゴボウの田楽みそ  
椀物 大豆とキノコのひろうす  
揚げ物 菊花あんかけ  
サツマイモとチーズの春巻き  
ゴボウとマイタケのかき揚げ  
食事 鮭の塩焼きと空心菜の  
ご飯、赤だし、香の物  
水物 ビオオーネ

## 花隈 佐々木 はなくまさき | 中央区



店主の佐々木さんとご親戚で接客担当の雅美さん。神戸在住の雅美さんの薦めもあり花隈で開店。真心のこもったもてなしも魅力。



▶神戸市中央区花隈町5-21  
☎078-341-7778  
午前11時30分～午後1時30分、午後5時～  
午後9時(いずれもラストオーダー) ※予約  
優先 月第3日曜日 @なし 電車→阪急(神  
戸高速線)花隈駅から北へ徒歩約5分、また  
はJR神戸線 阪神元町駅から西へ徒歩約5分  
車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ  
約5分

## 見て、食べて、 コースで季節を 味わう。

8月下旬のお昼のコース。始  
まりの先付はモダンな八寸盆  
に秋野菜の焼き浸し、イクラの  
オレンジ色が映える寄せ豆腐な  
どが華やか。お造りは「木の質  
感が秋らしいので」と木鉢に盛  
り、静岡産の甘いフルーツマト  
トを添えるあたりも「形式に  
とらわれすぎず、自分らしさ  
を」という思いを感じる。カエデ  
をかたどった皿に映えるカマス  
の焼物の、丸い切り口は中秋の

名月を表したものだ。そして会席  
料理の華と位置づける椀物は、  
「フタを取る瞬間が楽しみまし  
よ。だしの味や香りには各店の  
個性が表れているんですよ」。  
続く揚げ物やご飯も、秋を先  
取りしたおいしさに体が喜ぶ  
よう。「できたてを味わいつつ、  
次は何だろうと胸躍るのが会  
席料理の醍醐味。食事の時間  
を大いに楽しんでもらえるの  
が一番です」。献立はその日の気  
候でお客様が何を欲するか  
を考え、決めるそう。さりげな  
い配慮が心地よさを生む。



### 新割烹 丹色 しんかつぼうにいる | 中央区

丹色御膳 1,944円。予約が望ましい。取材日は右から、トマト豆腐と合鴨の旨煮の付出。下の大皿に盛った八寸、中央のチキンカレーをイメージしたというジャガイモと鶏のささみのかき揚げが続く。シメはスイートコーンの甘みを生かしたご飯、ナスの揚げ浸しの赤だし。食後はひと口デザート「杏のパンナコッタ」が付く。前日までの予約で3,780円のミニ会席も。月末の火曜に内容が変わる。



器遣いも楽しみ！今を感じる新割烹。

きょうのおしながき  
丹色御膳  
付出 トマト豆腐と合鴨の旨煮  
八寸 本日の造り、  
御野菜煮合せ、  
ホワイトアスパラの白和え、  
イカとじゅんさいのトマト酢  
モロヘイヤのだし巻き、  
ススキの蓼味噌焼き  
揚物 ジャガイモとささみの  
かき揚げ  
食事 トウモロコシご飯、  
ナスの赤だし、香の物  
甘味 杏のパンナコッタ

三宮の人気和食店で10年修業後、昨秋割烹を開いた店主の宮本圭之助さん。お昼の「丹色御膳」は月替わり。涼しげな水色の大皿に盛った八寸は、お造り、野菜の煮合わせ、モロヘイヤのだし巻きなど。天ぷらはスパイシーな香りが食欲をそそる。有田焼の30の窯元を巡って選んだ器は、「隣の方と絵柄を変えらるのもおもしろい」。シンプルモダンな空間でゆるりと昼下がりを過ごして。



元町駅から徒歩10分。ナチュラルな白を基調にした空間はカウンター7席とテーブル10席で広々。4人から利用できる個室はグループの集まりにも。

〒450-0001 神戸市中央区元町通3-13-1  
☎078-599-8956  
午前11時30分～午後2時(ラストオーダーは午後1時30分)、午後5時30分～午後10時(ラストオーダーは午後9時) ※10月から昼は午後2時30分閉店、夜は午後6時開店に変更  
日曜、祝日の月曜休 @なし 道案内/電車  
→各線元町駅から徒歩約3分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分



お昼は1,800円と3,600円のコースがあり、写真は3,600円の(志野)コースから(税別)。取材日は三田[大西農園]の夏野菜の先付に始まり、三田ポーク、奥丹波鶏と随所に地元食材が。川端さん自ら「探し歩くのが大好き」という器、料理の盛り付け、味わいが三位一体となって目と舌を楽しませてくれる。お値段以上に、充実の内容は月替わり。前日までに予約を。



〒780-0002 三田市西山2-1-13  
☎079-558-8737  
午前11時～午後3時(ラストオーダーは午後2時)、午後5時30分～午後10時(ラストオーダーは午後8時30分) ※要予約 水曜休 @6台 道案内/電車  
→JR宝塚線三田駅から西へ徒歩約10分 車→中国自動車道神戸三田ICから東へ約5分



### 御料理かわばた | 三田市

駅から少し離れた住宅地。「店を目的にして訪れてほしい」と思いを込めてこの場所に」と川端さん。

川端誠さんは、大阪・北新地の老舗料亭やホテルを経て、三田の人気レストラン「仁木家」の総料理長を務めた実力派。昨冬独立し、「野菜、米、お肉、おいしい食材がたくさんそろった」とほれ込む三田の地に割烹を開いた。地元農家を自ら訪ねて仕入れる新鮮野菜、骨董店や焼物の里を足繁く巡って求めた器でもてなす、心づくしの会席コースには、「もっとと日本料理を身近に」との思いがあふれる。

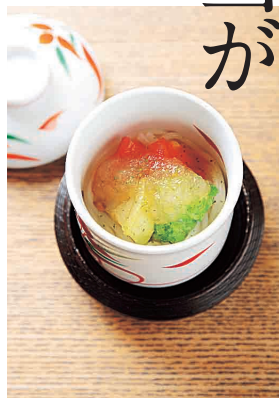


この日のデザート、桃のゼリーには「桃の赤ちゃん」若桃をトッピング。珍しい食材や新しい料理の登場も楽しみ。夜は会席コース3,800円から(税別)。

きょうのおしながき  
おまかせ懐石 志野  
先付 大西農園のナスとトマトの銀あんかけ  
煮物 桃(全真丈(しんじょう)とじゅんさいの煮物  
造り タイ、マグロ、イカ、ハモりの造り  
八寸 アボカドとズッキーニのわさびソース、  
川エビの素揚げ、稚鮎の南蛮漬、  
鯛の塩焼きとミョウガの酢漬け等8種  
炊合せ 三田ポークのやわらか煮  
揚物 エビ、甘長唐辛子、モロコシコンゲン、  
ミョウガの天ぷら  
食事 自家製じょうご飯、赤だし、香の物  
甘味 桃のゼリー、コーヒ

# 昼御膳、昼弁当がお値打ち。

お昼に手軽なセットやお弁当で迎えてくれる、心意気あふれる和食店へ。一品ひとりの手の込んだ仕事、心遣いはランチも同じ。お店の味わいをいっとこ取り！



## 目にも美しい松花堂弁当。京都で培った技と心を。



松花堂弁当2,600円。取材日はほわっと揚げた天ぷら、炊合せは野菜と高野豆腐、揚げ生麩など。取者はハモのフライ、だし巻きなど7品。なますにはナッツを混ぜたゴマクリームを。お造りはだししょう油で。右上の冷やし物は半田麵。夏野菜とアサリのジュレを。右下の汁物は餅入り。ご飯とデザートが付く。季節の点心3,800円(前日までに要予約)もお薦め。

### 京料理くまがい | 西宮市



ゆったり過ごせるカウンター10席と個室1つ。2010年開店。シンミン1つ星を獲得します。注目の1軒に。



▷西宮市樋之池町2-7  
☎0798-71-7122  
午前11時30分～午後2時、午後6時～午後8時(いずれもラストオーダー) ※要予約 水曜休 ①1台 道案内/電車→阪急甲陽線苦楽園口駅から西へ徒歩約12分 車→阪神高速神戸線西宮出口から北西へ約10分

京都の「瓢亭」で15年修業を積み、地元で独立した熊谷伸司さん。京料理の技を手軽に楽しめると評判なのが、お昼の松花堂弁当。「懐石料理をもとにした、最後のお薄をおいしくいただくための軽い食事。着物を汚さないようひと口大にこしらえ、吟味した食材を生かす多彩な料理を、少しずつバランス良く盛り込むのが特徴です」。京都らしい白みそ仕立ての汁物もデザートも、すべてに丁寧な仕事。

## 味わい豊かな12品を特等席のカウンターで。

茶道を習っていた経験を生かし、岩本さんが点ててくれるお薄にしみじみ、金平糖と緒に。分店ならではのお楽しみ。



栄田膳1,940円。取材日の一の膳(右)は湊川[原とうふ店]のおぼろ豆腐、ネギ油など2種類のタレで味わう蒸し野菜、だし巻き、アジの巻き寿司も。二の膳はトウガンのエビそぼろあんかけ、魚のツケのところがけなど。酒粕プリンは大吟醸酒粕の華やかな香りに驚く。信楽の雲井窯の土鍋で炊くご飯は、大分の麦みその具だくさんのみそ汁と。

北野のミシュラン一つ星店「栄田」の分店。カウンター9席の空間は、岩本晃武料理長が腕をふるう様子が間近で感じられる。お昼の「栄田膳」は刺し身の漬け、煮物、蒸し野菜などの12品を2つの膳で、「西区の野菜、昼網の魚を中心に旬のおいしい食材を全国から。お昼はシンプルで親しみやすい味を大切に」。土鍋で炊く銀シャリ、食後は岩本さんが点てるお薄でひと息。これぞカウンター和食の醍醐味。



### 栄田 本山分店 | えいた もとやまぶんでん | 東灘区



厨房との一体感が味わえるカウンターは居心地よし。「お客様さんにつくり方を聞かれることも多いですよ」と岩本さん。



▷神戸市東灘区田中町3-3-4  
☎078-452-3266  
午前11時30分～午後2時(ラストオーダーは午後1時30分)、午後6時～午後11時(ラストオーダーは午後10時) 水曜休 ①なし 道案内/電車→JR神戸線摂津本山駅から南西へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線魚崎出口から北へ約3分

まな板会席2,800円。取材日のまな板に盛った八寸は半熟卵の塩麹漬け、くらげとアボカドの白和え、沖縄産もずく、生じゅんさい、卵の花、タコの旨煮など。葛で冷やし固めたトマト豆腐はモッツァレラチーズとオリーブ油でイタリアンに仕上げ、生湯葉はキャビアをのせて濃厚に。先付は驚色が冴える枝豆豆腐。食後はわらび餅が付く。



下は〈まな板会席〉のじゃこご飯とみそ汁。お造り3品、揚げたての天ぷらはエビ、タコ、イワシなど内容は日替わり。普段のランチは、より手軽な日替わり定食780円、お造り御膳1,000円の注文が多いため、〈まな板会席〉は要予約で1日2組ほど。



## 馳走庵 一献

ちそうあん いっこん | 三木市

「同じ食材でも走り、旬、名残と時期に応じて使い方が変わります。素材と向き合っていくほど料理は楽しい」と代表の田中拓也さん。明石や姫路の前どれのも天然魚介、地産地消の米や野菜を使い、「日本料理を一番気軽に」との思いを込めてつくる「一献膳」は、先付、八寸、造りなど会席の内容を凝縮。料理が小箱に入って登場する工夫にも心躍る。

お昼の一献膳1,500円(税込み)。3段のお重をワクワクしながら開けると、先付の小鉢、造り、八寸が中に。楽しい演出に思わず歓声が。天ぷら、季節のうどん、茶碗蒸し、ご飯と赤だし、デザート、コーヒーがセットでおなかないっぱい。他にも彩り八寸の御膳や、すし二会席がお昼の人気。夜はミニ会席が2,600円から(税別)。



▷三木市福井3-15-10  
☎0794-83-3999  
午前11時30分～午後2時30分(ラストオーダーは午後1時30分)、午後5時～午後9時30分(ラストオーダーは午後9時) 月曜(祝日の場合は火曜)休、月1回火曜休 @15台 道案内/電車→神戸電鉄粟生線三木駅から南西へ徒歩約10分 車→山陽自動車道三木小野ICから国道175号線を南東へ約5分



会席の魅力を御膳に凝縮。

カウンター、テーブル、座敷席が「素材を生かすつつ、料理の見え目でも季節感を」とこの道19年の田中さん。



## 二幸 にこう | 中央区



白木のカウンター中心の空間。〈まな板会席〉は奥の4人がけテーブルで、創業以来追いつくすウナギのタレは宝物。



▷神戸市中央区三宮町3-5-9  
☎078-331-3560  
午前11時30分～午後2時30分、午後5時～午後10時(いずれもラストオーダー) 日曜休 @なし 道案内/電車→JR神戸線・阪神元町駅から南東へ徒歩約1分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分

## 旬の魚と野菜が主役。包丁が冴える名御膳。

戦後すぐに元町でウナギ専門店として創業。現在の落ち着いた路地裏に移って40年、なじみの鮮魚店や産地直送の魚を主役にした料理に足繁く通うファンが多い。「うちらしい特徴ある昼御膳」と3代目が考案した〈まな板会席〉は、先付の後イチヨウのまな板に手の込んだ品々を華やかに盛った八寸が。これにお造り、揚げたての天ぷら、甘味もついてお値打ちだ。早めに予約してゆっくり楽しみたい。



姫路城下の旬彩和食。

## 竹善

ちくぜん 姫路市

姫路城下で24年、観光客にも地元の人にも支持される料理処は、播磨灘の旬の魚介を中心に、「品質やおもしろさを重視して」全国から厳選された食材が自慢。仕入れや料理人のアイデアに任せた料理は変幻自在。特にファンが多いお昼の旬彩御膳は月2回内容が変わり、何度食べても新鮮な驚きが。秋からは小鍋や蒸し物の登場も楽しみ。

お昼の旬彩御膳1,600円(税別)は毎月1・15日に内容が変わる。要予約。取材日は前菜、造り、天ぷら、茶碗蒸し、涼しげなそうめん、ご飯、汁、デザートがセット。プラス300円で炊き込みご飯に変更可。夜は会席料理6品5,000円から。庭を眺めるテーブル、座敷、4人からの個室席でゆっくり。会席専用のカウンター席も。



▷姫路市三左衛門堀東の町52  
☎079-223-0331  
午前11時～午後2時30分(ラストオーダーは午後1時30分)、午後5時30分～午後10時(ラストオーダーは午後8時30分) ※お昼は要予約 火曜休 @30台 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から南へ徒歩約10分 車→姫路バイパス市川ランプから北へ約3分

# 兵庫近海の魚介を、和食で。



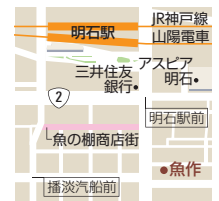
土地ごとの季節感あふれる食材を味わうなら、やっぱり和食！特に海辺の町で楽しむ魚介は、風味や食感、新鮮さを生かした地元料理がさすが。「こんな食べ方が」と兵庫を発見しながら味わいたい。

## 魚作 ぎょさく | 明石市

明石の魚の棚にほど近い明石銀座で50年。1階は割烹の醍醐味が味わえるカウンター8席。2階のテーブル席は2人から。



明石の旬魚を堪能するならここ！と評判の店が、昨年近くに移転して広がった。9月末までは明石ダコ、秋口は脂ののった明石ダイがお薦め。まず驚くのが、タコのやわらか煮の足の太さ、タイの身の厚さ。「鮮度はもちろん見た目の迫力も大事。お客さんに喜んでもらえるように卸の鮮魚店でいいもんを仕入れ、妥協のないおいしさ」と店主の丸岡健二さん。味わうほどに魚への情熱、確かな技を実感。



明石市鍛冶屋町4-24  
☎078-912-2534  
正午～午後1時(売り切れ次第終了)、午後6時～午後9時(ラストオーダーは午後8時30分) ※予約が望ましい 月曜日、月1回不定休 ⑤5台 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車明石駅から南へ徒歩約5分 車→第二神明道路大蔵谷ICから国道366号線を経て南西へ約10分



## 明石の〈前もん〉の魚の美味を。



右上の明石ダイのお造り3,000円はわさびしょう油、すだちと塩で。左上は渡りガニの酒蒸し(時価)。カニみそを溶いた酢をつけると身が甘い! 左下は明石ダコのやわらか煮とお造り1,500～2,000円(いずれも夜メニュー)。夜のお任せは8,000円からで一品も豊富。昼はおすすり膳3,240円、幕の内2,160円、9月末まではタコ生さしみ膳4,104円も。人気店ゆえ予約が望ましい。

## 漁師さんも納得する魚定食。

喜いち きいち | 香美町



9～5月は香住ガニのシーズン。香住ガニの陶板焼き4,500円は甘みの濃い身を、甲羅焼きのカニみそに付けても絶品。まるごと食べられるハタハタの一夜干し800円。プリプリの白エビの天ぷら900円。



喜一さんと奥さまがもてなし。地元の人や観光客に愛される店。

日本海の幸が結集する香住漁港のすぐ近くで、お店は11年目。早朝、漁港で買い付けの旬の魚介を惜しみなく盛り込んだ、定食の数々がお昼の人気。刺し身でも食べられる新鮮な魚介を天ぷらにしたり、漁師さんに聞いたおいしい食べ方を取り入れたり。この地ならではの料理を」と店主の鎌田喜一さんの心意気がうれしく、おなかも大満足。



明美郡香美町香住区香住1037  
☎0796-37-1130  
午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後8時(いずれもラストオーダー) 水曜日⑤5台 道案内/電車→JR山陰本線香住駅から南へ徒歩約10分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道312号線～国道178号線を経て北西、香住方面へ。ICから約1時間30分

## 淡路島の海の幸を味わい尽くす。

松葉寿司 まつばずし | 南あわじ市



日替わりの9品のコース(すし会席)4,500円。取材日はアジの姿づくり、握り寿司は一尾をのせた蒸しアナゴや白身魚など6貫。天ぷらはタコやエビ、野菜など。タイのカルパッチョ、淡路牛と野菜の鉄板焼きなど。炒めた玉ネギを練り込み、150年の伝統を誇る福良で手延べ麺にした玉ネギそうめんも評判がいい。

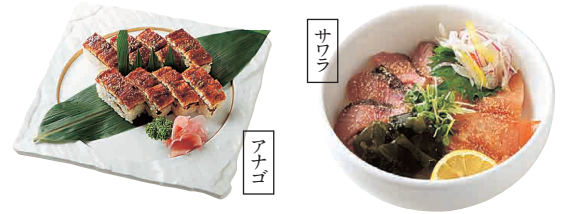


「島の魚のおいさを伝えたい」と店主の平野一彦さん、まさ枝さん夫妻。



刺し身定食1,300円。取材日はタイ、白エビ、白イカなどピカピカの刺し身が5種も! 魚の煮付けだし巻き、サラダ、飯みそ汁が付く充実感。日本海の深いところから底引きで揚がった魚は脂がのっておいしです!と鎌田さん。靴を脱ぐ座敷席で、ゆつくりと。定食は夜も注文できる。

左はアナゴの棒寿司2,000円。焼きアナゴと蒸しアナゴをダブルで。持ち帰りにも人気。右は淡路生さわら井1,650円。特製タレに浸けたツケ、タタキは土佐じょう油で、最後はお茶漬けにして堪能。島の新しい郷土料理。



昭和7年創業。「淡路島は1年を通して魚の宝庫。由良や福良の漁港で仕入れるので鮮度抜群です」と女将の平野まさ枝さん。人気はツケ、タタキ、お茶漬けの3通りの食べ方で楽しむ〈淡路生さわら井〉、秘伝のタレが自慢の〈アナゴの棒寿司〉など。豊富な海の幸に、玉ネギそうめんや淡路牛などたっぷり9品が付く〈すし会席〉もお薦め。



南あわじ市広田広田528-1  
☎0799-45-1019  
午前11時～午後2時、午後5時～午後9時(ラストオーダーは午後8時30分。土・日曜、祝日は通し営業) 無休 ⑤50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から国道28号線を南西へ約5分



[無量庵]の山里料理とそばのセット(喜楽(きら)ら) 2,580円。取材日の料理は手づくりコンニャク、炊合せ、冷製茶碗蒸し、山菜おにぎりなど。自家製みそが香ばしい牛肉の朴(ほお)葉焼き、のど越しの良いそば、梅コブ入りそば湯まで楽しみの連続。



## 神鍋山荘 和楽

かなべさんそう わらく | 豊岡市

神鍋高原の老舗旅館が、「地元の人にも親しまれる場所を」と食事処を独立。名物は但馬の山の幸や川魚料理と、豆腐をつなぎに使う神鍋そば。地元の一部地域に昔から伝わる製法で、水を使わず豆腐で手打ちされたそばを、店で食べられるのはここだけ。コシの強さとほのかな豆の香りがクセになる。



懐石料理処[わらく] (要予約)、そば処[無量庵]を併設。1日1組の宿泊棟も。小西光明さん、息子の輝(あきら)さんとと美さん夫妻がお迎え。



▷豊岡市日高町太田1348  
☎0796-45-0101(代表)  
[無量庵] 午前11時30分~午後2時30分  
(ラストオーダー) ※無量庵は予約不要 月曜(祝日の場合翌日)休 ⑩15台 道案内/電車→JR山陰本線江原駅から全但バス、太田神鍋下車徒歩約20分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道9号線、国道482号線を経て北西へ約40分

# そばと料理のもてなしを。

## 蕎麦と料理 和さび

わさび | 丹波市



店は織田家の陣屋町、柏原でも貴重な武家屋敷跡。書院造の座敷や土堀が趣深い。

日本古来の(わび・さび)の心が詰まったそば。季節の料理とこだわりの自家製そばを両方楽しみたい! 粋な和食処へ、ようこそ。

懐石料理店などで腕を磨いた藤田勇さんが、江戸時代の趣が残る陣屋町で、日本料理も手打ちそばも本格的に味わえる店を営む。福井、富山、茨城などから厳選したそば粉で打つそばは、のど越し、菌切れの良さが魅力。1カ月熟成させた本返しでつくるつゆのコク深さで、爽やかな風味を引き立てる。



ランチ竹は2,500円。先付、前菜、お浸(しの)ぎ、天ぷら、そば、デザートのコース。彩りに目を奪われる9種の前菜、お浸ぎの身の厚い鯖寿司など、目当てにしたくなる料理の連続。そばは二八または一九で手打ち。予約優先。夜は会席3,800円から。



▷丹波市柏原町柏原574-2  
☎0795-72-0028 午前11時~午後3時(ラストオーダーは午後2時30分)、午後5時~午後11時ごろ(そばがなくなり次第終了) ※予約が望ましい 火曜休 ⑧8台 道案内/電車→JR福知山線柏原駅から北東へ徒歩約3分 車→舞鶴若狭自動車道春日ICから国道175号線を南西へ約15分