

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2022年
10月号
NO.591

ごちそうを
訪ねて

ドライブ日和。



髪つやつや大作戦!

旧城下町、山崎へ立ち寄り！

腹ごしらえは
むっちり、つやめくうどん。

うどん末治 すえじ

大阪や神戸で腕を磨いた三木健司さんが故郷の山崎町で2013(平成25)年に独立。モチモチ感と伸びのある麺が評判を呼び、穴栗屈指の人気店に。小麦の風味、麺の食感をダイレクトにズズッとすすれるぶっかけがおすすめ。鳥天ぶっかけはゴロゴロと入ったジューシーな鳥天、うどんに温・冷から選べる甘めのだしを絡めて。

▷穴栗市山崎町山田168-8
☎0790-65-9345
午前11時～午後2時30分
(売り切れ次第終了)
月曜休 ②20台



芦屋[花菜(はなな)]、大阪[たけうちうどん]で修業した実力派店主が故郷で開店。鳥天ぶっかけ850円。カフェのような雰囲気のお店で。

播州ならではの
上質なお酒を土産に。

山陽盃酒造

さんようはいしゅぞう

江戸期の蔵が並ぶ酒蔵通りで、1837(天保8)年創業。養父市の[史跡 明延(あけのべ)鉾山]内のセラーで長期熟成させる大吟醸(明壽蔵(めいじゅくら))、兵庫産のリンゴと日本酒の醸造技術を生かして開発したシードル(ロンロン)など、地域に根ざす独自の酒づくりで熱烈なファンが。2020年に新設された直売店で品定め!

▷穴栗市山崎町山崎28
☎0790-62-1010
午前11時30分～午後5時
無休 ⑦7台



代表銘柄は「播州の米や水で大切に醸したお酒をどうぞ」の思いをこめた「播州一献」。純米大吟醸720ml 5,500円、ひょうごシードルロンロン各360ml 1,078円。



生芋からつくり、ユズみそ田楽を付けて食べる自家製刺し身こんにゃく、笹うどん、きねつき餅のしゃぶしゃぶ、葉ワサビ、山の芋のころも、地野菜の天ぷらなど穴栗名物ぞろい。地元の門次郎卵でつくった昔ながらのプリンも。

穴栗の旬、特産品をバイキングで発見!

道の駅みなみ波賀

道の駅のレストラン[風の里]が春からバイキングレストランにリニューアル。地元野菜や米を使った和食ベースの料理約40品が店中央にずらりと並び、「鹿肉カレー、笹うどん、刺し身こんにゃくなど道の駅オリジナルの商品も料理に活用。お土産品選びの参考にも」と料理長の平田透さん。穴栗の美食を一度に堪能できる貴重なランチを。

▷穴栗市波賀町安賀8-1 ☎0790-75-3999
[売店]午前9時～午後5時30分(土・日曜、祝日は午後6時まで) [バイキング(60分制)]午前11時～午後2時(土・日曜、祝日は午後3時まで。最終入店) 料金/大人1,430円、4歳～小学生715円(土・日曜、祝日は大人1,650円、4歳～小学生825円) 第2・4水曜休 ④47台



野菜満載
まんぶくでも
ヘルシー!



ごちそうを 訪ねて ドライブ日和。

撮影/ Ayami 沖本 明 中嶋あずさ 本郷淳三 前田博史
取材・文/ 伊藤順子 杉田裕路子 井鍋 慎 牧野しのぶ

Drive Course 穴栗

おめあては「養菓子」と大自然。
リラックスドライブ!

穴栗の魅力といえば豊かな自然。山崎ICから清流・揖保川に沿って国道を北上するほどに、紅葉の名所でもある山々の緑が目にも鮮やかに。山崎藩の城下町として栄え、古い町家や蔵が残る山崎地区ではぜひ車を下りて散策を。

美しく色づく自然と
おいしいものに恵まれ
た兵庫の秋。いつもよ
り少し遠くまでドラ
イブでゆったり出掛
けてみよう。広い兵庫
をいっとこ取りで巡れ
て、ちよっとした寄り
道観光や、秋の味覚
の買い出しにも便利。
喫できる7つのドラ
イブコースへご案内。



自然を感じ、体に優しい穀物コーヒー。

さんぼう穀ery さんぼうこくワリー

播磨発祥の黒豆(くろやくとう)をベースに、店主の渡部桂輔さんが独自配合の穀物ブレンドで自家焙煎する穀物コーヒー(穀琲)(こくひー)を楽しめる甘味茶房。店南側に隣接する源泉かけ流しの[しそよい温泉]や穴栗の四季の移ろいに魅せられて、「よりゆったりできる場所へ」と赤穂から昨年移転。コーヒー豆を使わない穀物のエスプレッソでつくるカプチーノやティラミス、季節の甘味膳など、深化した味わいを楽しみに訪れたい。

▷穴栗市山崎町と位66-206 ☎0790-63-1527
午前10時～午後3時30分(土・日曜、祝日は午後4時まで。いずれもラストオーダー) 水・木曜休(祝日の場合営業) ⑩15台



「播磨穀琲」のドリップバッグ702円、エスプレッソを使ったアイスラテ715円、カプチーノ550円、ティラミス506円。自然の滋養をいただく(養菓子)(ようかし)の新作チーズケーキ、フロマージュルボゼ486円、ホール2,916円。



・新型コロナウイルス感染拡大防止のため、掲載内容、営業時間、休日などが変更になる場合があります。
・価格は個別に注釈がない限り、税込み表記です。
・地図内の赤い点線はドライブコース、分数は車の移動時間の目安です。





季節によって内容が変わる〈15種類のリトルビッグプレートランチ〉1,580円。秘伝のタレと油を混ぜて食す油そばは後を引く旨さ！チャーシュー井などが付く定食1,000円。ヒジキ、カボチャ、紫キャベツなどの〈はいからいなり〉680円。



ナチュラルでおしゃれな内装のカフェではフルーツタルトやパフェなどの自家製スイーツが評判。レストランではハンバーグや国産牛のビフカツプレートなど洋食メニューがそろそろ。油そば専門店、キッズスペース付き個室も。



生まれ変わった道の駅。
食の楽しいっばい！

道の駅やぶ COINOBA VILLAGE

円山川沿いに佇む道の駅が2020年春におしゃれな複合飲食施設としてリニューアル。兵庫初の油そば専門店、カフェ＆ベーカリー、レストランから成り、カフェでは焼ききたパンやスイーツ、レストランでは地産地消の食材をふんだんに使ったプレートランチやピッツァを楽しめるのが好評だ。テイクアウトのお弁当やフルーツサンドも売り切れ必至。朝倉山椒など地元特産物を使ったお土産も要チェック。

▷養父市養父市場1294-77
☎079-661-9034
[油そば] 午前11時～午後3時、午後5時～午後8時
[レストラン] 午前11時～午後4時、午後5時～午後8時
[カフェ] 午前10時～午後6時 ※いずれもラストオーダー 無休 ②24台



自家製ハーブシロップのソーダ500円。「男性は油そば、女性にはランチやスイーツが人気です」と広報の林あけみさん。



大屋町は市民センターやバス停に多彩な木彫作品が！町内在住の木彫作家・松田一蔵（かずき）さんが中心となり、地域の人と一緒に手掛けた作品がまちのあちこちを飾る。

日本の原風景が育んだ新米を。

別宮の棚田

標高700m、水ノ山を背景に鉢伏山中腹に広がる約100枚の水田地帯は、山から湧き出る清水で育まれた地域の宝物。5月上旬の田植え前後には水を張った田んぼが青空や山々を映す絶景が見られる。取材時の8月上旬は一面の緑。9月中旬には稲刈りが行われ、10月初旬には新米が登場！

▷養父市別宮 見学自由 ①10台
今年の別宮棚田米は「やぶパートナーズ」で販売予定。購入時は予約を。▷養父市八鹿町八鹿1685-2 ☎079-661-9001 午前9時～午後5時 土・日曜、祝日休 ②あり



隣 まちには懐かしい風景が！



Drive Course 養父

洋風の旧工場跡に 新感覚コーヒースタンド！

古くから養蚕業や錦鯉の養殖で栄えた養父市は、大正期からの「グンゼ八鹿工場」、多数の鯉が泳ぐ「道の駅やぶ」のリニューアルが話題。さらに昔ながらの養蚕住宅や棚田が守られた西部へ、心安らぐ風景を訪ねてドライブ！



タイル貼りのおしゃれなスタンド。コーヒーは浅煎りのオリジナルブレンドと深煎りのフレンチローストがあり各400円。1杯ずつ豆をひきペーパードリッパで淹れたてを。レモンを効かせたチーズケーキ450円。



事務所棟に増築する形でつくられた建物。入って左手にコーヒースタンドが、奥へ進むとフリースペースがある。外に出ると芝生の緑が気持ちよく、周囲の山並みや青空を眺めながらピクニック気分でも過ごせるのも魅力。

旧事務所棟
自由に入って
くつろいで

芳しいコーヒーをサンドイッチやスイーツと。

hatchcoffee ハッチコーヒー

大正時代からまちの繁栄を支えたグンゼ八鹿工場。昨秋、跡地に「やぶ市民交流広場YBファブ」が完成し、隣の事務所棟にコーヒースタンドが誕生した。運営は香美町小代で民宿「松田屋」を営む松田晃宏さん。「八鹿高校に通っていた僕には愛着がある土地。【但馬東洋珈琲】に焙煎してもらったオリジナルブレンドのコーヒー、サンドイッチやスイーツを楽しんで」。館内のフリースペースや外のベンチでゆっくり味わうのもおすすめ。

▷養父市八鹿町八鹿712 やぶ市民交流広場 YBファブ内 ☎0796-66-8700
午前10時～午後4時45分（土・日曜、祝日は午後3時45分まで。いずれもラストオーダー）月・火曜休 ③140台



レトロな雰囲気の事務所棟は1928（昭和3）年築。特製たまごサンド520円、ツナマヨサンド540円、韓国風旨辛ビーフサンド880円。市内の「西村農園」の野菜などサンドイッチを通じて但馬の魅力を発信。



里山ならではの買い物！

天然温泉の隣、地元のいいものが集合。

pucapuca commune

ぷかぷかコミュニティ

丹波篠山最北端の草山地区で、江戸時代初期からの歴史を持つという「草山温泉 やまもりの湯」。温泉施設の改装とともに、里山の魅力を伝える複合施設が誕生し、にぎわっている。周りの山々になじむ草屋根の円形建物に、近隣農家の野菜やジビエ肉など篠山メイトの良品を選びすぐたマーケット、カフェ＆ベーカリー、BBQ場などが。育成中の庭も散策し、豊かな自然に感謝したい。

▷丹波篠山市遠方41-1 火・水・木曜休(祝日は営業) ⑨あり
[直売所・BBQ] ☎080-4239-7371 午前9時30分～午後5時
[温泉] ☎079-592-0211 午前11時～午後8時30分受付 入浴料/大人750円、小学生以下350円



山の芋や黒豆を練り込んだバン、コーヒ、カレーの販売も。BBQは1人3,300円から。温泉は海水の1.5倍の塩分を含む強塩泉で体がボカボカになる。キャンプ場「やまもりサークット」に隣接。



店主の仲谷佳子さんが台湾に通って味を習得した伝統のちまき。黒豆きな粉をかけて。古書店隣の席でいただく丹波黒豆肉粽650円、ポットで供する黒豆薬膳茶600円。持ち帰り、通販可。

ほっと憩う、本とちまきと薬膳茶。

おくも 丹波黒豆肉粽

おくも たんぱくろまめにちまき

宿場町福住から10分、大芋(おくも)地区の古民家がちまき専門店。げんこつよりも大きな三角形には、大粒の丹波黒大豆、地元のもち米、豚肉、シタケ、うずら玉子がぎっしり具だくさん。竹皮で包み、蒸すのではなく本場の台南(たいなん)式に8時間ゆで上げる。持ち帰り店で始まり、昨年は台湾茶とちまきを味わえる茶房をオープン。古書店も併設なのでつい長居しそう!

▷丹波篠山市福井26 ☎079-506-1971
午前10時～午後6時 月曜休、不定休あり ⑨4台

地元の茶葉、丹波黒豆、漢方をブレンドした黒豆薬膳茶350円、黒豆チャイ220円などお土産に。古書店「たきブックス」は舞台美術画家のご主人、洋介さんが営む。

丹波篠山の
恵み満載
新名物です



ドライブの道案内/舞鶴若狭自動車道丹波篠山ICから県道97号線を経て北東へ約30分で本郷地区へ。ICから県道306号線～県道702号線～国道173号線を経て北東へ約35分で大芋地区へ

市の最東部、篠山城と京都を結ぶ街道の宿場町としてにぎわった福住にも立ち寄ろう。レトロなまち並みが保存され、立派なお屋敷を再生したカフェやベーカリーが。



まずは黒豆茶で「ようこそ」。メニューは1,000円の定食のみ。「卵かけご飯の主役」というつやめくご飯は、長男のお嫁さんの実家で丹精したもの。エッグストックに並んだエサにこだわる濃厚卵は食べ放題。日替わりの手づくり漬け物も付く。



営業は土・日曜。
丹波焼「丹文(たんぶん)窯」の器が飾られたおしゃれな店。広報面を支える娘の阪口ゆうこさんと、お嫁さんが頼もしい相棒!

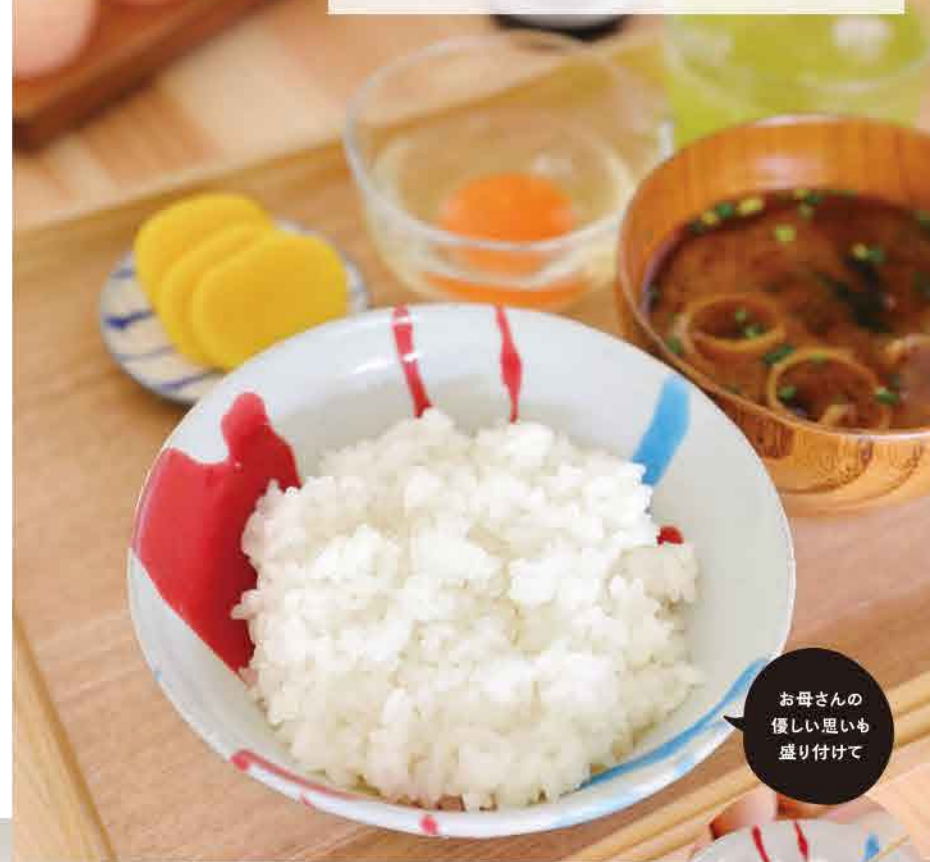
Drive
Course

TAMBASASAYAMA

丹波篠山

こだわりの専門店が
にぎやかな県境へ。

丹波篠山ICから30分。京都との県境に近いのどかな里山に心弾む専門店が登場。地元の卵、米、調味料を使う卵かけご飯の食堂や、丹波黒豆たっぷりのちまきショップ&カフェ。すてきなお店を宝探しのよう訪ねよう。



お母さんの
優しい思いも
盛り付けて

キラキラ輝く、こだわりの1杯とおもてなし。

たまごかけごはん こいずみ

のどかな本郷集落で20年以上愛された居酒屋を、病氣療養のため6年前にクローズした谷掛美津子さん。「この場所にお客さんがまた来てくれてにぎわいが戻り、次にお店をする人にも引き継げたら」と考え、再びお店を始める決心をした。家族のサポートを受けて7月に始動したのが、卵かけご飯の専門店。「体の無理がきかんから、ご飯、卵、漬け物の朝定食なら」と話すが、地元農家のコシヒカリのご飯、丹波「カンナファーム」の卵、地元のしょう油、みそとこだわり尽くし。光輝く1杯が、休日の朝をまぶしく彩る。

▷丹波篠山市本郷町の坪1266 ☎080-5161-1266
土・日曜の午前7時～午後2時(売り切れ次第終了) ⑨6台



取材日は「定食の付け合わせに」と梅の天日干しの真っ最中。長年介護の仕事も続けている美津さんは75歳。店では1日1組の宿泊も受け入れ、大活躍!

島ドライブは絶景が基本!

道の駅あわじ

明石海峡大橋直下という最高のロケーション。瀬戸内海国立公園区域内にある道の駅は、大迫力の眺望と魅惑の島グルメを同時に楽しめる観光の拠点。レストランでは春から11月ごろまでの期間限定、地元岩屋産の生シラスをはじめ、自慢の海鮮や淡路牛を使ったメニューが大人気だ。さらに島特産の玉ネギをたっぷり使ったボン酢やスープなど、オリジナルの土産物も多彩で目移りそう。

▷淡路市岩屋1873-1
☎0799-72-0001
午前9時30分～午後5時30分(土・日曜、祝日は午前9時から。レストランは午前11時～午後5時) 無休 ⑩72台



ポケモンのマンホールフタ(ポケふた)と橋を眺める記念撮影スポットも。すり下ろし玉ネギが2個分入ったボン酢550g580円、たまねぎスープ各498円。

橋を目指して海辺をビュン!



辛い、優しい味。
心温まる韓国スー。

きるかか

絶景の海岸線にレストランやホテルが集まるリゾートエリア[フログスファーム]に7月に新登場したのは、「辛い」「優しい」味わいの韓国食堂。看板料理の鶏の水炊き(ベッス)は、土鍋たっぷりの鶏スープにこんがり焼けたおこげをトッピング。崩したおこげをスープに浸してほおばれば滋養が体に染み渡るよう。付け合わせの発酵白菜やタデギ(薬味)のをせ、味の変化も楽しんで。

▷淡路市郡家字砂田1037-2
☎0799-70-9098
午前11時～午後2時、午後4時30分～午後8時(いずれもラストオーダー) 無休 ⑩196台



ベッス鶏鍋定食1,600円。スープには鶏肉とご飯も。発酵白菜、キムチ、アミエビの塩辛、唐辛子ベースの薬味が付く。島の玉ネギやシラスを具にしたジョン(チヂミ)2種700円。



Drive Course 淡路島

淡路サンセットラインで絶景とカフェ巡り。

夕日が格別に美しい島の西海岸をふち取る県道31号線は、別名「淡路サンセットライン」と呼ばれる絶好のドライブロード! 北淡ICから南へ走れば、旧小学校を再生したカフェテラスなどゆったり食事やおやつを楽しめる店が増えている。

目的地は小学校!
食やアート学び舎。

SAKIA オサキ食堂 カフェテラス

2014(平成26)年に歴史を閉じた尾崎小学校の建物を再生し、「食・アート・学び、そして地域との融合」がテーマの大型施設が3月にオープン。玄関口のかつて職員室だった一室は、〈こども図書館〉に。教室跡はシェアオフィスやロボットプログラミングクラブに。そして元多目的ホールの大空間がパン工房兼広々としたカフェテラスになり、地域の人もゆったりと憩う。館内を飾る壁画やアートを鑑賞しながら館内を巡ろう。

▷淡路市尾崎1798-3 ☎0799-70-9077
午前9時～午後7時(モーニングは午前11時まで。ランチは午前11時～午後2時。いずれもラストオーダー) 無休 ⑩60台



毎日食べたいローカルパン。

しまのねこ

[サキア]の厨房から届く自家製〈湯だねパン〉の専門店。小麦粉に熱湯をかけてこね、ひと晩寝かせてお餅のような〈湯だね〉をつくる手間を加えたパンは、モチモチでやわらかな生地が大人気。食パン、塩バターパン、レーズンパンなど、食感を引き立てるシンプルなパンが並び、毎日買えるご近所さんがうらやましい!

☎0799-70-9092
午前11時～午後5時



食パン500円。プチレーズン2個250円。フランスの発酵バターを使ったあんバターサンド250円。島のフルーツを挟んだ季節のデザートサンドも楽しみ。



海に、太陽に似合う島アイス。

アワジ ブルー コースト アイスクリーム

自然豊かな島で育った[平岡農園]のレモンやミカン、[淡路の島菜園]のイチゴ、搾乳から24時間以内の[匠 淡路島牛乳ミルク]、海水の旨みが詰まった[おのころしずくしお]。そんな地元のおいしい食材をぜいたくに盛り込んだ〈ABCアイスクリーム〉は、まぶしい島の太陽の下、海を眺めてほおぼるのにピッタリ。シングル、ダブルから選べる。

☎0799-70-9093
午前11時～午後7時

ワッフルコーン420円から、カップ380円から。フレーバーは季節で変わり、取材日は島菜園・グリーンリウムの苺ミルクアイスクリーム、淡路平岡農園のレモンソーダアイスクリームなど。海辺のテーブルやベンチで。



取材日の日替わりランチ780円は自社農園ズッキーニとしらすのトマトソースパゲッティ(スープ付き)。「淡路麺屋」の生パスタ! [しまのねこ]湯だね食パンのミックスサンドイッチ880円(サラダ付き)。



自然に溶け込む建物とベーグルに感激。

はなとね

大らかな空気とおいしいパンの香りに包まれた、昔話に出てくるようなかやぶき民家。国産小麦、天然酵母でつくるベーグル、米粉の風味豊かなスチームベーグルこと〈蒸しパン〉の工房兼店舗としてにぎわう。特に小麦、卵、バター、ミルクを使わない蒸しパンは「アレルギーの人もおいしいものを食べられることがステキ」と考える村上さん夫妻の思いの結晶。素朴な味わいが懐かしい風景によく似合う。

▷神戸市北区淡河町神田143-2 ☎090-5672-3438
木・金・土曜の午前10時～午後4時(売り切れ次第終了) ©2台

ベーグルは20種ほどがそろい、購入は1人10個まで。紅茶&ホワイトチョコ250円、バジル&チーズ250円など。小さい方の蒸しパンは抹茶、黒糖きなこ各180円など。



日本むかし話の風景へようこそ



村上敦隆(あつお)さん、紀子さんが開店して8年。市指定文化財の古民家は座敷や庭を開放。気持ちの良い座敷席や縁側でベーグルサンドや自家焙煎コーヒーをイートインもできる。

歴史ある建物を訪ねて

蒸し鯖寿司味くらべ2,530円はサバ寿司4貫、総菜4種、みそ汁、デザート、ドリンク付き。ふっくらと蒸し上げ香ばしく焼き目を付けたサバはホクホク。目の前で炊かれる釜飯も人気。



歴史を刻む名建築のくつろぎ。

淡河宿本陣跡 本陣なな福

おうごしゅくほんじんあと

播磨と有馬温泉を結ぶ湯の山街道の宿場町・淡河宿の拠点であり、江戸時代には参勤交代の大名や貴人が宿泊した本陣跡。その建物が地元保存会の手で復活され、敷地内を見学できるほか、江戸中期に建てられた西座敷や庭を眺める縁側席でカフェやランチを楽しめるように。名物の蒸しサバ寿司は、定番と町内産黒豆みそ味の2種を食べ比べられるのが好評。靴を脱いで座敷に上がり、ほっこりくつろごう。

▷神戸市北区淡河町淡河792-1 ☎078-219-3460
午前11時～午後4時(ランチは午後2時、ドリンクは午後3時がラストオーダー) 月・火曜休 ©10台



2階建て本瓦ぶきの大屋敷、茶室、白壁の土塀が残る趣ある建物。庭も散策できる。敷地内にある屋根、壁がかやぶきのえびす神社も印象的。



Drive Course

KOBEKITA

神戸北

里山のレトロな建物でのどかなカフェタイム。

神戸市街地から車で30分。緑の山々と田園、かやぶきの建物が点在し、懐かしい里山風景が広がる旧宿場町・淡河町。築260年のかやぶき民家のベーグル店や、大名や貴人が泊まった本陣跡を再生したカフェを訪ねよう。



エレナさんが美術大学の卒業制作で描いた絵本『カランコロ』の建物にそっくりだったため店名に。山並みや田畑の緑に溶け込み、絵本の世界そのもの。

絵本のような空間でイタリア家庭料理を。

純喫茶カランコロ

里山の豊かな緑に溶け込む小さな軒家。鷺尾さん夫妻がイラストレーターのお嬢さん、エレナさんが描いた絵本の世界を形にしたいと4年前に開店。純喫茶でありながら、この道40年以上のご主人・雅史さんが腕をふるうイタリアの家庭料理を楽しめるのがうれしい。看板の〈カランコロランチ〉は地元の「ささやき村農園」の自然農法の野菜を主役にした彩り豊かな品々が並び、季節感たっぷり。窓一面の緑を眺め、非日常の時間をのんびりと。

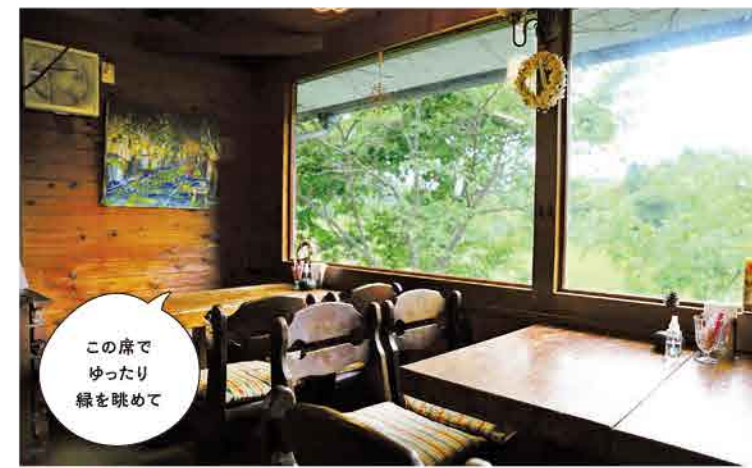
▷神戸市北区淡河町野瀬721-1 ☎078-958-0991
午前11時～午後5時(土・日曜は予約制でディナーも営業。ランチは予約が望ましい) 火・金曜休 ©5台



「景色のいい場所でお店を」と鷺尾雅史さん、ますみさん夫妻。北野や西区で営んでいた「タヴェルナエレナ」時代からのファンも。



カランコロランチ1,980円。キャッシュ、ナスとトマトのカプレーゼ、うずら卵のスコッチエッグなど旬野菜を生かした料理を大皿に盛り付けて。スープとデザート付き。



この席でゆったり緑を眺めて



木の温もりが心地よく懐かしい空間。壁に飾られたエレナさんが高校時代に描いた油絵もステキ。ますみさんのお手製、フレッシュなバジルの香りをスペイン産オリーブオイルに閉じ込めたバジルソース1,080円。イチジクやイチゴなど地元の果物でつくるジャム各500円。



無添加のベルガモットのドリンク660円。写真のレモンケーキなど、季節が変わるケーキと一緒に。地元産の果物など旬の素材を盛り込んだメニューもうれしい。



DIYを支える道具、材料、スタッフがここに。

WHATNOT HARDWEAR STORE

ワットノット ハードウェアストア

国内外から選りすぐった実用性、デザイン性ともに優れたDIY(日曜大工)工具や雑貨、オリジナル用品が店内に所狭しと「暮らしの中の(こんなものがあれば)を形にするお手伝いをします」とデザイナーかつディレクターの山田陽介さん(左)、他にも現役大工かつ店長の湯村ケイさんなど住空間のスペシャリストが、道具、材料、工法の相談にも無料で対応してくれ、頼もしい。

▷三木市大村530 ☎0794-83-2088 午前11時〜午後8時 水曜休 ㊟あり



左はグリップを削って世界に1つのマイ・カッターを制作できる(カッターナイフキット)2,750円。右はキャンプで重宝し大ヒット! オリジナルの折り畳みケース(ワンタッチバケット)1,780円から。



おしゃれな買い物後にコーヒーも!

大きな窓の外に田園風景を眺めて。

十三月の窓 じゅうさんがつのまど

建物1階は、心地良い衣食住アイテムのセレクトショップ[lizm(リズム)]。屋外のらせん階段で上がる2階には、すべての席から窓の景色を眺められるカフェ「十三月の窓」がある。「1階の器やリネンを、実際に使ったり、経年変化をイメージできる場所に」と店主の亀井さん。日替わりのケーキ、ヴィーガンスイーツ、天然酵母パンを使った軽食も、移ろう景色もまたごちそう。

▷小野市住吉町534 ☎070-8516-5367

正午〜午後4時(ラストオーダー) 不定休(営業日は店舗イン스타그램などで要確認) ㊟11台



美しい緑の山がここにも!



Drive Course MIKI 三木

ヘルシーランチ、おやつ。農園のテーブルへ。

酒米(山田錦)やブドウの産地で知られ、田園、畑、大空が雄大に広がる三木市。移住して農園を営む[ビリカ]はカフェに、コーヒースタンドにと魅力を拡大! 地場産業の金物の普及を担う新星[ワットノット]にも立ち寄りた。

約8種の葉野菜をミックスしたサラダ(グリーン、レタス類、カラシなど年間を通じて10種以上の葉物野菜をビニールハウスで水耕栽培し「キレイでおいしい」野菜づくりに力を入れている。カフェはすぐ隣。

隣まちの小野市もご近所



[ビリカ]のテイクアウト専門の2号店が、[ワットノット]の数地内にオープン。新鮮野菜たっぷりのサンドウィッチ550円は、ソースを3種から選び、玉子焼きやベーコンなど4種のトッピング(各50円)でカスタムも可。コーヒー450円から。

[フレッシュスタンド バイ ビリカ]▷三木市大村530 ☎080-3850-1995 午前9時〜午後6時 水・木曜休



香りの良い約10種の葉物野菜とスパイシーなジャークチキンを、地元産コシヒカリのターメリックライスにたっぷりのせたチキンオーバーライスは、季節野菜のスープが付いて1,000円。天気の良い日はテラス席で味わいたい。

ハウスの隣、とびきり新鮮な野菜を味わう。

birica COFFEE & FRESH VEGS

ビリカ コーヒー アンド フレッシュ ベジーズ

「田舎の環境におもしろさを感じて」、大阪から移住した藤井大輔さん、恭子さん夫妻がサラダ用の葉菜類農家を営むかたわら、「誰もがくつろぎ、集える場所をつくろう」とハウスに寄り添うカフェをオープン。緑の山々と田園風景を眺められるテーブルで、スペシャルティコーヒー、自家製の野菜やハーブが山盛りのチキンオーバーライス、スパゲッティ、サンドウィッチなど体が喜ぶフードを楽しめる。とれたての豊かな香り、濃厚な味の野菜に感動。

▷三木市細川町瑞穂3643 ☎0794-60-7769

午前10時〜午後5時(ラストオーダー) 月・木曜休 ㊟6台



店内では自家栽培のとれたて野菜に加え、近隣農家の野菜も販売。店で手づくりするクッキーやパウンドケーキはテイクアウトもOK。「ドライブのおともにぜひ」と恭子さん(写真右)、妹の麻美(あさみ)さん。



旬野菜が主役の定食と、ほっこりおやつ。

かもめ食堂

市北東部の黒田庄町。山麓に民家が立ち並ぶ静かな場所で築40年の一軒家に住み、店を営む船橋律子さんと窪田靖子さん。旬の野菜をおいしく食べられる家庭料理の人気店[かもめ食堂]を六甲から移して1年。知人宅にお邪魔した気分ですつろげるのがいい。「以前から西脇に野菜を仕入れに来ていたので、産地が近くなり料理が作りやすくなりました」と船橋さん。メインのおかずは副菜3種が付くお昼の定食は4種類。プリンや焼き菓子などのおやつもほっとする味。

▶西脇市黒田庄町黒田1590-37

☎0795-20-1679

午前11時～午後2時30分(ラストオーダー。午前11時からのみ予約可) 月・木・金曜休、不定休あり ※営業日、車での道順を<https://kamomeshokudo.com>で確認の上来店を ⑩11台



八代オクラの肉巻きカツ定食1,000円。薄く包んだ衣がサクサク! 豚バラ肉を巻いた野菜はレンコンやカブラなど旬のものを。副菜はナスの揚げ浸し、カレー卵の花など。「紅葉が美しい[莊厳寺]がご近所。すごくいい場所です」。



ほろ苦いカラメル、かための生地が懐かしいプリン400円が食後のおすすめ。量の間に心が安らぐ。サルスベリを植えた庭のウッドデッキで食後を過ごして。

Drive Course | NISHIWAKI
西脇

人気食堂の新天地へ。
山のふもとに家庭の味わい。

黒田庄和牛、播州ラーメン、「日本のへそ」と多彩な魅力を発信する西脇市。230年の歴史を持つ伝統綿織物・播州織にも新たなショップが登場。歴史ある土地に心ひかれて移転した人気食堂のランチも楽しみに訪ねよう。

地域の魅力に出会う新名所

地元のいいものを集めた
西脇の〈案内所〉が誕生。

tamaki niime shima タマキニイメ シマ

播州織の産地でものづくりに取り組む[tamaki niime]の新店は、〈おりもの〉〈こもの〉〈たべもの〉など西脇のいいものを集めたコンセプトショップ。「地域にある楽しいことや面白いものを発信する場をつくりたい」と代表の玉木新離さん。1～2m単位で販売する播州織の生地、地元の「へそまぢ文庫」がセレクトする本、体に優しい焼き菓子など多彩なラインアップ!

▶西脇市嶋447-1 ☎0795-27-8227
午前10時～午後4時 月・火曜休(祝日の場合営業) ⑩16台



[tamaki niime]オリジナルや、[西角商店][遠孫織布]といった播州織を代表する機屋(はたや)の生地を扱う。ブランドではなく色ごとに展示。



ドライブの道案内/中国自動車道滝野社ICから国道175号線を経て北へ約30分