

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2024年
4月号
NO.609

ようこそ、
一軒家のお店へ。



石の想い。

靴を脱いでギャラリーへ。丹波篠山で作陶する市野耕さんなど、扱う作家・工房数は80以上! 陽光が降り注ぐ空間でじっくりと向き合えるのもうれしい。喫茶では実際に販売しているうつわを使って提供。



ころは -うつわと道具と喫茶室- | 三木市

もとはかやぶきだった大屋根と日本瓦が目を引く古民家。中へ入れば、土間や畳敷きの座敷にうつわや暮らしの道具がきちんと並べられている。南方浩二さんとあゆみさんが「作家ものを中心に、日常を豊かに彩ってくれるものを」とセレクトした品々は、手仕事の魅力や個性を感じるものばかりだ。喫茶で提供する前店舗から人気のキーマカレーには、近隣の農家から仕入れる野菜を使用。移転を機にスコーンやチーズケーキなどデザートも増え、カフェで過ごすひとときもさらに楽しくなった。温もりのあるうつわと心地よい空間を求めて訪れてみたい。

▶ 三木市口吉川町 大島55 ☎0794-88-1010
午前11時～午後4時30分(喫茶は午後4時ラストオーダー) 月・火曜休、臨時休あり @10台 道案内/電車→神戸電鉄粟生線三木上の丸駅から神姫バス、大島下車徒歩約6分 車→中国自動車道吉川ICから南西へ約13分



大正時代築の古民家の趣を留めながらお店へと改装。木や土の温もりを感じる空間に。今後は工房でワークショップなども開催する予定だ。



キーマカレーは特製鶏白湯スープをベースに約20種類のスパイスをブレンド。具材の多彩から複雑な旨みと食感がクセになる。1,200円 (REDは1,250円)。あんバタースコーン500円。スコーンは国産小麦とてんさい糖を使用。



ようこそ、 一軒家のお店へ。

撮影 / 岡本佳樹 沖本 明 南平泰秀 本郷淳三
取材・文 / 伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 井鍋 慎



農村地区の中で存在感を放つ大正時代築の古民家には、母屋と渡り廊下でつながる離れも。ギャラリーには陶芸家として活動するあゆみさんの作品も並び、店内には陶芸工房を設ける予定だそう。



のどかな景色がすぐな里山や海辺の一軒家、歴史ある古民家、文化財の邸宅も。店主が建物や土地にほれ込んで開いたお店は、名物料理はもちろん、アットホームなもてなしとお宅訪問のワクワク感も魅力的。神戸市垂水区でスパイスカレーが人気だった「ころは」の南方浩二さん・あゆみさんが理想の店を実現させたいと移転先を選んだのは、田園風景が広がる三木市に立つ築100年を超える古民家だ。新店の主役はあゆみさんがセレクトするうつわ。「じっくりと見て楽しめるように」と、住み継がれた屋敷の趣を残した和室ギャラリーに展示する。併設の喫茶スペースでは、三木の食材を取り入れる浩二さん自慢のスパイスカレーやスコーンを楽しむことも。まるで小旅行のような、お出かけ気分でお訪ねしよう。



土間には季節のテーマに合わせたアイテムを展示。奥の離れでは月ごとに企画展も開催される。「季節や暮らしのシーンをイメージしながら楽しんでもらえれば」と南方さんご夫妻。



無料駐車場の前にある一等地。古民家の杉板の黒壁が続くステキな路地を歩けば伝統のまち並みが大切に守られていることがわかる。縁側の小さなテーブルも庭の緑を眺めたり、海の気配を感じて過ごせる。



「ブナな場所で幅広い年代の人が集いました。かつての縁側のように地元の人や観光の人の憩いの場になれば」と笑顔で思いを語る。いくつもの時代を超えて坂越を見守ってきた古民家で心温まる時間を。



鯛のムニエルのランチ1,500円。ナマコの酢の物、粕汁、ポテトサラダなど心づくしの品々が。約100坪ある中庭も散策を。「何時間でもゆっくりしてください」と門田さん。〈坂越のまち並みを創る会〉では代表を8年間務めた。

くつろぎの縁側 優・優 ゆうゆう | 赤穂市

銘酒〈忠臣蔵〉で知られる【奥藤(おくとう)酒造】の分家筋の邸宅だった建物にほれ込んだ門田さんが5年かけて改修し2022年に開店。縁側のある1階広間はテーブルがゆったり置かれ、長居したくなる雰囲気。終日注文できるランチは赤穂産の鯛のムニエル、鯖の塩麹焼きなどメインを6種類から選べる。「庭の畑でとれた野菜を使い、いろいろなおかずをちょっとずつ楽しんでもらえる内容に」と自ら腕をふる。喫茶のおすすめはハンドドリップでいれるコーヒーと知人の工房で焼いてもらうシフォンケーキのセット。もてなしの心が息づく空間で味わうと格別。

▶赤穂市坂越2200 ☎090-2594-1480
午前10時～午後4時 月・火・水曜休 @なし

歴史を見守る邸宅で、もてなしのランチを。



コーヒーとシフォンケーキのセット800円(アイス付き)。萩原珈琲の豆はひきたてを。コーヒー単品550円。心地よい空気が流れる1階広間。建物の歴史を物語る柱や欄間、窓はそのまま生かし耐震強化を施した。2階は団体や地域のサークル活動などに使用する。

湾内に浮かぶ生島に荒波から守られ、北前船の寄港地として、また赤穂の塩を運ぶ塩廻船の出航地として栄えた坂越。美しい石畳が続く坂越大道や界わいには伝統的な建物が残され、近年は古民家を改修した店が増えたのもまちを訪れたくなる魅力。地元を愛し、長年まち起こしに熱心に取り組み門田守弘さんが築141年の古民家で始めたカフェも新名所として話題に。「私が子どもの頃、家の縁側は才

創作料理 二条 にじょう | 赤穂市

もと民宿だった古民家を改修した和モダンな空間。3月末までは坂越で養殖されたカキ料理一色だが、春から秋は網干の鮮魚店から仕入れた旬の魚介を主役、お昼は地元の野菜たっぷりのおかずが付いたボリューム満点の定食が好評。「人気は眺めのいい2階席。食事をしながらゆっくり過ごしてください」と、大学卒業後、網干の日本料理店で修業した若き店主の大角(おおすみ)凛太郎さん。店舗裏の庭はテラスになっており、前日までの予約でお肉や魚介のバーベキューを楽しむことも。

▶赤穂市坂越788 ☎090-7365-5000
正午～午後2時、午後5時～午後8時 ※夜は要予約 水曜休 @13台



2階の窓際に座ると、かつて北前船が往来した坂越浦の眺めが目の前に! 海のシンボル・生島やゆるやかに弧を描く湾の景色で、旅気分も味わえる。



坂越の道案内/電車→JR赤穂線坂越駅から東へ徒歩約20分 車→山陽自動車道赤穂ICから東へ約15分(観光駐車場を利用)



坂越浦に面した一軒家は海を望む2階が特等席。



生島(いきしま)は秦河勝(はたのかわかつ)を祀る大遊(おおさけ)神社の神域。手つかずの原生林が残る国の天然記念物。坂道が続く坂越大道でのんびり散策を。



〈二条定食〉3,080円。取材日のおつくりはブリ、黒ミル貝、イカ。牛肉の焼き物、酢ガキ、ハウレンソウのゴマ和え、ヒジキの煮物、揚げだし豆腐も付いておなかいっぱい! 仕入れで内容は変わる。1階は囲炉裏もあって和の風情。2階は太い梁を生かした開放感のある空間が広がる。



青肉メロン+メロンゼリー+じゃこ、水ナス+ショウガジャムなど「素材の組み合わせに驚かれます」という季節のいいなりさんが主役の、野菜と果物のいいなりさんプレート1,500円から。



住宅街のおうちカフェで、華やかな旬ランチを。



CAFE KIRIM カフェキリム | 北区

店主の松本さんと武田さんが切り盛りしていた阪急六甲の人気カフェが、間借りしていた店の閉店を機に「夢でもあった、自宅のカフェをしたい」と神戸市北区に移転。店内はアンティークテーブルなどの古いものと新しい家具が調和したアットホームな空間に。看板メニューは、加東市の農家から届く新鮮野菜を使うワンプレートランチ。旬の野菜や果物を盛り込んだ4種の創作いいなり寿司にメイン、スープ、サラダ、ピクルスなどが付いて、彩り鮮やか! 季節ごとに通いたくなる。

▶神戸市北区上津台3-19-45 ☎090-3355-1885
午前11時～午後4時(ラストオーダー) ※要予約 金・土曜休
(木・日曜は臨時休あり) ③3台 道案内/電車→JR宝塚線・
神戸電鉄三田駅から神姫バス、上津台3丁目北下車徒歩約1分
車→六甲北有料道路長尾ICから東へ約3分



チキンライスorカレーリゾットor
鶏雑炊から選べるごはん、から
揚げ、つくねだんご串、炙り手羽
先など、お店の人気メニューが
集結したチキンの炙り焼き
セット2,180円。

一軒家レストランの

おもてなし料理。

山の麓のログハウス、まちなかの洋館カフェ、のどかな田園風景に佇む倉庫を改装した洋食店。立地や建物に憧れる一軒家レストランで、温かな空間とおもてなしの名物料理にほっこりと。

目を引く青色の外装は、奥さまが好きな『ムーミン』をイメージしたそう。新しくつくったカウンター席の先には里山の田園風景が広がる。



丹波チキンの洋食レストラン ペサパロ | 丹波篠山市

「〈ペサパロ〉とはフィンランド式野球のことで、この建物はフィンランド製ログハウス。野球と北欧が大好きで、ここには僕の好きが詰まっています」と、店主の小倉英彦さん。北欧の田舎町と雰囲気が似ている丹波篠山を気に入り、焼き鳥店経営で培った技術を生かして鶏料理の店を始めた。歯触りが良く、独特の甘みとコクがある〈丹波あじわいどり〉を使ったつくねだんご串やから揚げ、炙り手羽先など名物が楽しめるランチが自慢。木の温もりに包まれながら、多彩なおいしさをかみしめたい。

▶丹波篠山市今田町辰巳177 ☎079-506-4335
[ペサパロ] 午前11時～午後2時30分(ラストオーダー。ディナーは前日までに2人以上で要予約。日曜は昼営業のみ) [小倉カフェ] 正午～午後4時(ラストオーダー) 木曜休 ①15台

ランチも
カフェも
買い物も!



吸湿保温に優れたログハウス。窓も広く設け、開放感のある空間に。デッキ席はベットも同伴可。お弁当や総菜など、豊富なテイクアウトメニューも魅力的!



隣接する姉妹店「小倉カフェ」では、宇治抹茶パフェ980円や丹波篠山の名店「マグナムコーヒー」の豆を使ったコーヒーマスタード550円をはじめ、から揚げやサンドイッチなどの軽食も提供。北欧雑貨のセレクトショップ「ポイカ」も併設。



道案内/電車
→JR宝塚線古
市駅からタク
シー約8分(常駐
なし) 車→舞
鶴若狭自動車
道三田西ICから
北へ約25分



昭和初期の古時計や調度品が並ぶカフェは、靴を脱いで店内へ。木の温もりや香りが心地良い。寒い日は薪ストーブが焚かれ、じんわり暖かく快適。不定期で音楽ライブも開催する。



ランチカフェ古道 -komichi-

こみち | 加西市

加西市ののどかな風景に溶け込むカフェは本格的な洋食が自慢。店主の神澤勇志さんはハンバーグが人気の洋食店などで修業し、「地元の風景を眺めながらくつろいでもらえる場所にしたい」と昨年ひとめぼれした建物を改装してオープン。「人気はジュシーなハンバーグと具だくさんのクリームコロッケ。僕自身が食べるのが好きなのでボリュームもたっぷり」。店前には季節の花木が植えられた庭が広がり、春にはテラス席も登場予定。豊かな自然美もごちそうだ。

▷加西市越水町200 ☎0790-33-9588
午前11時～午後5時30分(ランチは午後2時まで。カフェは午後3時から。いずれもラストオーダー) 水曜休(月1回不定休あり) ⑤15台 道案内/電車→北条鉄道北条町駅から神姫バス、松下下車徒歩約5分 車→中国自動車道加西ICから北へ約4分



「店前の古道が店名の由来。地元で愛されるお店に」と神澤さん。



お店は農業倉庫をリノベーション。木の温もりを感じるカウンターやテーブル、緑豊かなガーデンは木工でもある神澤さんのお父さんが手掛けた。スイーツはお母さんが担当。バスクチーズケーキ400円。



10数種の香辛料の辛みと旨みをじっくり油に移した「魔法の辣油」は100ml 1,000円で店頭販売。出石城下町の「いずし観光センター」、豊岡総合卸売市場の「うどん咲々」、但東町の「シルク温泉やまびこ」などでも買える。花椒(かしょう)が風味豊かな店の味を家で再現できる四川麻婆豆腐の素も好評。

後を引く辛さを訪ねて
城下町外れの古民家へ。

四川麻婆豆腐1,200円。辛さは調節可。土・日曜、祝日のランチタイムはご飯、スープ、小皿付きで1,300円。ランチは日替わりや、四川担々麺のセットも。



「そばが有名な出石で『ラーメンもいいね』と地元の人、観光の人、大阪時代のお客さんや山を越えて京都からも食べに来てくれる。うれしいね」と西田さん。中国の3年熟成豆板醤、八鹿豚や但馬どりなど本場と地元の食材で巧みに調理。



しゃんらん出石 | 豊岡市

出石城下町近くののどかな集落に立つ古民家は、店主の西田幸弘さんが2人の息子さんをのびのび育てるため、大阪市内から家族で移り住んだ新天地。同時に家業の中華料理店もお引っ越し。看板料理の四川麻婆豆腐には「地元の食材を使うのが一番」と八鹿豚のミンチを取り入れて進化させた。独自ブレンドの豆板醤、自家製「魔法の辣油」、中国山椒もたっぷり。ひと口でピリッとしぶれて香り、辛みと旨みの余韻がどこまでも。座敷を改装した家庭的な空間もぼかぼか、温かい。

▷豊岡市出石町寺坂1117 ☎080-3766-3363
午後6時～午後7時30分(土・日曜、祝日は午前11時30分～午後1時30分も営業。いずれもラストオーダー) 月曜休 ⑤5台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から全但バス、出石下車。奥藤行きに乗り換え寺坂下車すぐ(本数少) 車→播但連絡道路・北近畿豊岡自動車道和田山ICから北へ約50分



KOUJI Labo. PARTAGE 六甲の家

コウジラボ バタジェ ろっこうのいえ | 灘区

自家製の甘糬を使用した「生糬パン」の専門店が、2023年4月に六甲に移転。ニュージーランドの古民家を移築した白壁の建物はパンやスイーツ、焼き菓子が並ぶショップスペース、中庭を挟んだ先にある古い日本家屋は和洋が融合したクラシカルな雰囲気のカフェスペースに。北海道十勝産の小麦や自然塩でつくるもちもち食感の生糬パン、ドレッシングなど調味料にも糬を使うランチ、自然な甘さのスイーツや季節のドリンクも充実。招かれた気分できつろいで。

▷神戸市灘区山田町1-1-22 ☎078-291-1119
午前11時～午後5時(ランチは午前11時15分～午後1時30分ラストオーダー) 日・月曜休、不定休あり ③3台 道案内/電車→阪急神戸線六甲駅から北東へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から北東へ約15分



生糬パン専門店が、
洋風古民家にお引っ越し。

セイロ蒸しで提供する(蒸籠(セイロ)で3種の生糬パン)660円は、糬ディップと一緒に。テイクアウトのプレミアム生糬パンミニ(3個入り)540円。緑豊かな庭のテラス席もすてき。ランチは予約がおすすめ。



ハンバーグは香辛料をほどよく加えた大人好みの味わい。クリームコロッケは数種類のキノコとエビがたっぷり。ハンバーグとクリームコロッケのランチ1,400円。ライスorパン、スープ付き。

古道を進んだ先に立つ
里山の洋食カフェ。





塩漬桜とイチゴを使った春限定の大福ケーキ(桜いち子)540円。ほうじ茶づくしのモンブラン(ほうじブラン)594円。豆乳プリンや米粉スポンジなどを合わせた(ベリーぱふえ)572円。赤ほうじ茶、青ほうじ茶各594円。ドリンクとケーキのセットで50円引き。



イチゴや桜など季節の素材を使ったケーキは常時約20種類。ボリュームがある色鮮やかな品々は選ぶ時間も幸せに。甘糍に果物、ヨーグルトを合わせた冷やしフルーツ甘糍715円も人気。



お座敷とケーキで
リラックス



パウンドケーキ242円などの焼き菓子も豊富。季節の掛け紙のギフトもステキ。嬉箱(小)1,500円(パウンドケーキ3個、クッキー3個)。



和のおやつと
空間に、
心も躍る。

坂の上の嬉しなる さかのうえのうれしなる | 姫路市

卵や牛乳などのアレルギーにも対応し、安全・安心な素材で笑顔になれるお菓子を手掛ける長井藍香さんのお店。「優しいお菓子と焙じるお茶の店」をテーマに、糍やみそ、米粉、ほうじ茶やきなことと素材を使ったケーキや焼き菓子を丁寧に作る。丘の上に立つ自宅の納屋を店舗へと改装し、「坂を上がっておこしいたかくて、ここだけのお菓子と空間を楽しんでほしい」と、母屋の座敷を喫茶スペースに。大正ロマンをイメージしたアンティークの家具や調度品を設えた和室で、体が喜ぶおやつを味わうひとときに満たされて。

▷姫路市飾東町豊田516-1

☎079-229-2277

午前11時～午後5時 日・月・火曜休(3/20、22は臨時休業) ◎5台道案内/電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から神姫バス、豊国下車徒歩約7分、または御着駅からタクシー約8分 車→播但連絡道路花田ICから北へ約3分



山麓にある
隠れ家で
ほっとひと息。

くつろぎのカフェタイム。

温かみのあるログハウスのソファ席、自宅を改装したスイーツ店の和モダンな座敷。丁寧に作るランチやこだわりのスイーツを味わいながら、つい長居したくなる居心地の良さも魅力です。



山麓にボツンと佇むログハウスの景観が、非日常へと誘う。写真左上から、ワッフルにスクランブルエッグとソーセージを合わせたランチプレート990円。西脇産のイチゴをたっぷりトッピングしたイチゴワッフル1,430円(提供は5月頃まで)。



「日常から離れてゆっくり過ごしてもらえたら」。リラックスできるようローテーブルとソファ席にこだわり、間隔を空けて配置する。入口付近の薪ストーブはフォトスポットとして人気。

カフェリトル | 西脇市

「大きな通りから離れた静かな環境と、この建物が気に入りました」と、西脇に移住したカフェをオープンした店主の藤本光太さん。焼きたてワッフルを主役にしたのは、「わざわざ来てくれるお客さんに満足してもらえよう、播磨地方では珍しいものを名物に」との思いから。コク深い国産発酵バターと、濃厚な味わいが特徴の小野市「小坂養鶏場」の(鉄の卵)を使用したワッフルは、表面はサクッと中はしっとり&ふんわりした食感に。ログハウスならではの温もりと甘く香ばしい香りに満ちた店内は癒やし度満点。

▷西脇市高田井町1089

☎0795-29-0039

午前10時～午後4時30分(モーニングは午前11時まで。いずれもラストオーダー) 火曜休 ◎10台道案内/電車→JR加古川線西脇駅から神姫バス、和町下車徒歩約12分 車→中国自動車道瀬野社ICから北へ約17分





窓から見えるのは額縁で切り取ったような海景色。低めの天井、自然素材が醸し出す温かな空間で「おうちのようにくつろいでください」。料理には草屋根で育てるハーブが登場することも。

淡路島の海を眺めるフレンチビストロ。

Cafe Bistro Tabata タバタ | 淡路市

竹林を背に立つ一軒家は、田畑耕介さん・風花さん夫婦によるビストロ。「夫婦で釣りに訪れた時、まだ竹やぶだったこの場所の空気感にひかれて」と風花さん。前菜とメインが選べる〈デジュネ〉は島の食材を味わうランチコース。フレンチで経験を積んだ耕介さんが「淡路島ファーム太陽と海」の有機野菜、仮屋漁港の魚介といった素材を生かす丁寧な技法で仕上げていく。デザートはパティシエの風花さんが担当。淡路島檸檬のサブレなどの焼き菓子はお土産に。

▷淡路市佐野2342
☎0799-70-8611

午前11時～午後5時(ランチは午後2時30分まで。金・土曜は午後5時30分～午後8時予約制で営業) 日・月曜休(4/9までは月・火曜休)、不定休あり @6台 道案内／電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、津名港下車。タクシーに乗り換え約9分 車→神戸淡路鳴門自動車道東浦ICから南西へ約20分



デジュネ3,500円～はアミューズ、パンとスープ、前菜、メイン、ドリンク付き。この日のメインは舌平目のパイ包み焼き(+900円)。パテ・ド・カンパーニュは庭のローズマリーを添えて。



丘の上の一軒家フレンチ。
坂道を上がってたどり着いた一軒家。高台に立つ邸宅や山を切り開いて建てた料理店で、味わえるのは、県内産の素材を主役にしたフレンチ。窓に広がるまち並みや海の眺めもごちそう。



甘酒アイス～発酵あずき添え～と、デザートにも桃が。コーヒーか紅茶付き。「日本酒の魅力を知るきっかけの場となれば」と女将の寺村加代子さんとマネージャーの玉田大輝さん。



国の登録有形文化財でもある邸宅は手すりや壁に至る細部の装飾も美しい。「元の意匠をなるべくそのままに」と吹き抜けのエントランスには、神戸の老舗「永田良介商店」の洋風家具が並び。

桃を使う創作フレンチを文化財の邸宅で。

la mura 神戸会下山

ラムーラこうべえげやま | 兵庫区

神戸の名だたる飲食店から信頼される兵庫区の酒店「酒のてらむら」が、1939(昭和14)年築の邸宅にレストランをオープン。フレンチで腕を磨いたシェフによる発酵食品を使ったコース料理と、日本酒のマリアージュが楽しめる。甘酒でマリネしたカルパッチョ、塩麴を使うスープ、みそとショウガのソースを添えた神戸ポークのローストなど、和洋が融合した料理の品々は奥深い味わい。かつて文化人たちが集うサロンでもあったという建物の風情にも酔いしれたい。

▷神戸市兵庫区会下山町1-2-15
☎078-381-8596 午前11時30分～午後1時30分、午後6時～午後8時30分(いずれもラストオーダー)
※完全予約制(前日午後4時までに要予約) 火・水曜休 @なし 道案内／電車→神戸電鉄湊川駅または地下鉄西神・山手線湊川公園駅から西へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線京橋出口から西へ約8分



季節替わりランチコース4,400円の一例。あん肝の酒蒸しサフラン風味のアミューズ、発酵料理の盛り合わせ、メインの神戸ポークロース肉のロースト～生姜と味噌ソース～など。日本酒はグラス550円から。千葉「飯沼本家」の〈酒々井の夜明け〉や蔵元から仕入れる生酒など、貴重な銘柄も!

