

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2024年
6月号
NO.611

今気になる、
まち歩き。

気軽に手軽に、
ワンハンドスイーツ。



今気になる、まち歩き。

撮影／南平泰秀 本郷淳三 前田博史
取材・文／伊藤順子 野上知子 牧野しのぶ



お漬物キッチン いずしとわ

たくあん漬けの考案者であり、宮本武蔵の師とも伝わる沢庵(たくあん)和尚は出石の人。その史実に注目し「伸びしろの多い漬け物を、皿そばに続く出石名物に!」と地元農家のダイコンを自ら収穫するところから漬け物づくりに打ち込む福富さん。〈たくあんができるまで〉を壁に描いたおしゃれなカフェで、たくあんの燻製、チーズやオリーブオイル添え、たくあんサラダサンドなど新しい味を提案してくれる。メイドイン出石のたくあんを食べて、買って帰ろう。

▷豊岡市出石町材木11 ☎0796-20-7437 午前11時～午後4時30分(ラストオーダー) 木曜休、臨時休あり ©あり



出石と言えば、お漬け物!

店が増えていたり人々のパワーが集まっていたり、テーマのあるまちづくりに励んでいた。古くからの歴史や文化と新しい人の動きがうまくマッチして見どころが増え、進化が気になる兵庫のまちを散策してみよう。出石は出石城跡やレトロな時計台の辰鼓楼、そして出石焼の小皿で食べる皿そばが有名な城下町。寺社や武家屋敷跡、格子戸やうだつの意匠が立派な町家が多く残るまち並みが広がる中、近年、これまでになかった新しい店が増えている。辰鼓楼を眺めるメインストリートの大手前通りに昨年できた「フェイブ」は、近くでカフェを営む鍵井瑞希さんが開いたコーヒーと焼き菓子の姉妹店。城東側の「いずしとわ」は、観光案内所でも働いていた福富裕貴さん

「出石の新名物を」と打ち出す漬け物をメニューの主役に。風情に溶け込みながらも新感覚。そんな新店がおもしろい。



11月に福富さん自ら収穫したダイコンを稲木干しし、1月に漬け、発酵・熟成を経て3月に完成する自家製たくあんは100g650円〜で購入可。地元の酒造・楽々鶴(ささづる)の甘酒漬け鶏カラとお漬け物のランチ1,200円。

城下町の新しいお店が気になる!

Fave フェイブ

出石でお父さんと「AKカフェ」を営む鍵井さんが、「大手前通りの中心でおいしいコーヒーが飲める店を」と昨年始めたコーヒースタンド。米国のシアトルに留学時代、コーヒーの奥深さを知り、カフェ巡りをしたりラテアートを学んだ経験を生かす。イタリア製エスプレッソマシンで淹れるカフェラテなどと相性抜群の焼き菓子は、大きなカヌレとオリジナルのシェルケーキの2種類。鍵井さんの好きなものを詰め込んだ空間はセンスがよく、非日常の気分。

▷豊岡市出石町本町22-1 ☎0796-34-9559 午前11時～午後5時(土・日曜は午前10時から) 不定休 ©なし

チョコソースをトッピングしたカフェモカ680円、カフェラテ600円。抹茶ラテやほうじ茶ラテなど豊富なドリンクはテイクアウトOK。



辰鼓楼の北側、伝統的なまち並みに溶け込む店。約40年続いた喫茶店を改修し「コーヒーを飲みながらおしゃれを楽しんでもらえる空間を」と開店。窓と壁沿いにイスが約10席。



たくあんドレッシングで味付けたサラダサンド550円。昔ながらの町家をすてきに改装。



おいしいコーヒーと焼き菓子を。

一番人気のカヌレ380円。「マドレーヌとフィナンシェの間の食感をイメージしました」というシェルケーキは貝殻の型が新鮮。ラムレーズン、キャラメルナッツなど300円〜。出石産そば粉を使う新作も話題。



稀少な美大納言小豆を使う甘納豆アカルヒメ702円、おしるこ270円はお土産にピッタリの包装。権兵衛餅は白・よもぎ各141円。6月登場の水無月パー324円。

懐かしくて新しい和のおやつ。

湖月堂 本店 こげつどう

大正14年の創業から守り続けるふわふわ求肥(ぎゅうひ)であんを包む権兵衛餅。大正口マンを感じさせる懐かしい味のワッフルやプリンも。銘菓の多い老舗を守る石田安彦さんは「若い人にも気軽に食べてもらえるように」と甘納豆やおしるこをポップな包装に一新したり、6月の生菓子・水無月を食べ歩きやすくバーにしたり。柔軟なアイデアで、和菓子がより身近に。

▷豊岡市出石町田結庄34-1
☎0796-52-2154 午前8時～午後6時 水曜休 ◎なし



趣きある建物が並ぶレトロな田結庄通り。大手前通りには城下町のシンボル、辰鼓楼が。出石城跡からまちを眺めたり、鳥居が連なる有子山稲荷神社にもお詣りを。



出石

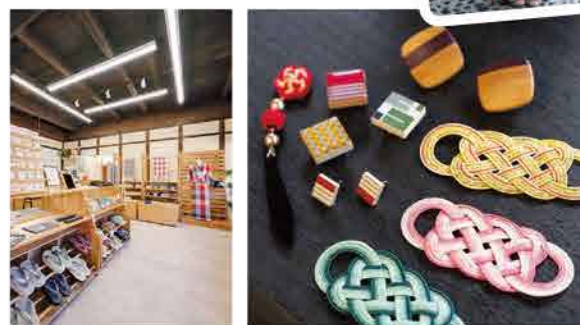
着物をカジュアルに、普段着に。

小さなきもの屋 ふらり

「着物を普段着感覚で、もっと手軽に気軽に、楽に着られるお手伝いを」と呉服店の娘である齊藤愛織(あおり)さんが考え、着物が似合うまち・出石で開いた木綿100%の洗える着物のお店。職人が自然素材でつくる新潟の片貝木綿、福岡の久留米絨などの生地を選び、オーダーメイドで心地よく着られる1枚を仕上げる。帯留めやアクセサリなど和小物も愛らしい。

▷豊岡市出石町田結庄24 ☎0796-34-8318 午前10時～午後5時 木・日曜休 ◎3台

「洋服のような柄で身に付けやすいです」と片貝木綿の着物を着こなす齊藤さん。小物も洋服に合いそう!



縦縞や格子模様が魅力的な片貝(かたがい)木綿は、生地+仕立て代で48,000円。柄を選んで採寸後、最短2週間で着物が仕立て上がる。木製の帯留め1,870円、[麦わら細工 麦]のピアス2,500円など。



レアチーズケーキは500円、キウイジンジャー 600円、クラフトコーラ500円。「カフェの壁塗りは高校生が。大人と交流し出石をおもしろくする発想を思いつく場になれば」と店長の泉弥子さん。



まち歩きの中で、ほっとひと息。

tapu tapu タプタプ

地域おこし協力隊のメンバーが「出石の高校生たちの居場所をつくりたい」と築130年の町家を改修し、昨年オープンした複合施設。2階は学習塾など。1階のカフェには奥の庭とひと続きになった空間が広がり、地元人や観光客も集う。メニューは多彩なドリンクとパスタ、自家製スイーツなど。気軽に立ち寄れるやわらかな雰囲気がいい。

▷豊岡市出石町八木91 ミチル1F ☎なし
午前11時～午後7時(土・日曜、祝日は午後5時まで) 木曜休 ◎なし



大手前通りの西にある田結庄通りを歩くと、広い道の両側に米穀店や金物店、和菓子店などの老舗が軒を連ね、かつては一番にぎやかだったという面影が感じられる。毎月15日に開催される「イロドリマーケット」は3代続く「つるや洋品店」の古橋緋香里さんなど30代の女性たちが地元を盛り上げようと4年前に始めたマルシェ。人と人の交流の場でもあり、これを機に地元の魅力を再発見する人も増えている。「若い世代だけではなく定年後本場にやりたいことを始める人も。地元の人たちも大歓迎。各店に寄ったら気軽に話しかけてください」と古橋さん。人々の暮らしが息づく通りを歩くと観光地だけではないまちの魅力がわかり、出石がもっと好きになる。

地元愛あふれる通りも気になる!

スズランなど季節の花のブローチ2,200円～。ヨーロッパのビンテージ素材がしゃれたイヤリング1,650円。ウィリアムモリス柄の布にアンティークレースを合わせたポーチ2,420円など。



温かく迎えてくれるお2人。町家のテッセン柄や町家の格子柄など出石をモチーフにした5種類のオリジナルの布でつくる小物も人気。



一期一会の出あいに心が踊る。

haru no hikari ハルノヒカリ

昭和40年代から親しまれる「つるや洋品店」を継ぐ2代目の鈴木晴子さんと、娘の古橋緋香里さんが店の一角で営むハンドメイド雑貨店が「haru no hikari」。刺しゅうが大好きな晴子さんが花の繊細な美しさを表現するブローチやポーチなどの布小物も、緋香里さんがビンテージの素材を組み合わせるアクセサリもすべてが一点物。

▷豊岡市出石町田結庄108 つるや洋品店内
☎0796-52-2300 午前10時～午後6時 第1・3日曜休 ◎なし



15日のマルシェにも注目

「町・商店・人にイロドリ(彩)を」を合い言葉に毎月15日に開催。参加は田結庄通りと、その中央に東西に交差する八木通りにある約20店に加えて、養父や朝来、京都などからおいしいものを手に参加する特別店舗が約10店。「協力してくださっている協賛店、出店者、来場者の皆さんと一緒に楽しむことが大切」と古橋さん。

「イロドリマーケット」
▷場所／豊岡市出石町 田結庄・八木通り商店街 毎月15日の午前10時～午後4時開催



出石の道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、出石下車 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから北東へ約30分(観光駐車場を利用)



文学と言葉のテーマパークへ!

姫路文学館 ひめじぶんがくかん

播磨ゆかりの作家や学者たちを紹介する文学館は安藤忠雄の設計。回遊するように見学ができる建物や展示方法が実にユニーク。姫路城の歴史を紹介するドラマ仕立ての映像や文人たちの言葉に出あうタッチパネルなど、多彩な仕掛けがあちこちに! 姫路城にまつわる物語や歴史を学べる常設展のほか、季節ごとに文学にまつわる特別展も開催する。

▷姫路市山野井町84 ☎079-293-8228 午前10時〜午後4時30分(最終入館。水曜日は午前9時から) 常設展観覧料/一般450円、大・高校生300円、中・小学生150円 ※特別展は別料金 月曜(祝日の場合翌日)と祝日の翌日休(土・日曜の場合開館) ⑤50台 バス清水橋・文学館前下車徒歩約3分

南館には司馬遼太郎記念室も。敷地内の「望景亭」は大正期に建てられた国登録有形文化財の日本建築。庭園や茶室も見学できる。



「文学や歴史、建築好きな方にも楽しんでもらえますよ。喫茶や図書室でゆっくり過ごしてください」と学芸課の徳重公美さん。姫路城を一望できる展望スペースをはじめ、安藤建築らしい変化に富んだデザインも見どころ。

水屋珈琲 みずやコーヒー

館内カフェへ

JR宝殿駅前で40年近く親しまれた喫茶店が姫路文学館の南館へ。丁寧にドリップする自家焙煎コーヒーをはじめ、具材とパンとのバランスが抜群なサンドイッチ、旬のフルーツを使ったフレッシュジュースなど、長年愛されてきたメニューで出迎えてくれる。年に数回、特別展に合わせたコラボメニューが登場することもある。



高島和雄さんと明美さんが夫婦で切り盛り。野菜サンドイッチ、ベーコンエッグサンドイッチ各800円。人気のフレッシュジュースは6月下旬からぶどうジュースが登場。800円。



姫路城を感じる意匠が随所に。

兵庫県立歴史博物館

ひょうごけんりつれきはくぶつかん

1983(昭和58)年開館。丹下健三の設計で、壁は石垣を、換気口は狭間を、展示室をつなぐ通路は渡り廊下をイメージ。昨春のリニューアルでは、兵庫の歴史を通史でたどる〈ひょうご五国のあゆみ〉などの常設展や、十二単や鎧のバーチャル着付けといった体験が充実! [城見ラウンジ]でひと休みも。



無料ゾーンではひょうご五国を代表する仏像(複製)や寺院の模型、美術品の展示のほか、姫路城「昭和の大改修」の貴重映像を鑑賞できるシアターも。

▷姫路市本町68 ☎079-288-9011 午前10時〜午後4時30分(最終入館) 月曜(祝日の場合翌日)休 常設展入館料/大人200円、大学生150円(1階とカフェ利用は無料) ※展覧会は別料金 ⑤なし バス博物館前下車すぐ



シラサギが羽を広げたような優美な姿。天守群を中心に櫓や門、石垣など工夫を凝らした意匠を守り継ぎ、現存する最大の城郭建築を世界に誇る姫路城。その周りには「白鷺城」を意識した白い壁と姫路城を映し出すガラス面が印象的な丹下健三設計の「兵庫県立歴史博物館」、安藤忠雄が手掛けたユニ

ークなデザインの「姫路文学館」など、名だたる巨匠の建築群が点在する。城の西側、石造りが印象的な老舗乾麺メーカー「田磨製麺」旧本社社屋は、曜日によって店が変わるシェアカフェとして地域の憩いの場に。歴史を重ねてますます魅力あふれる姫路のまちを歩きながら、多彩な建築美に見ほれた。



レトロ建築でおばんざいランチ

おばんざいランチは、ボリューム満点。前菜、メイン、汁物、ご飯、プチデザートと飲み物付きで2,000円。白漆喰壁にシックなインテリアが映え、フォトジェニック!

カフェ縁 えに

明治時代に建てられた石造りの歴史的建造物がシェアカフェとして再生。曜日変わりで2店舗が営業する中、水〜土曜を担当する[obann(おばん)]のおばんざいランチが好評だ。「料理は無農薬の新鮮野菜をふんだんに使った総菜を色とりどりに。主婦がつくる家庭料理ですが、おなかいっぱい食べてもらいたくて、心をこめて手づくりしています」と店主の谷口幸代さん。プレートに盛られた10品以上の前菜に驚く人も多いそう。当時の趣を残しながら改装されたレトロモダンな空間で、ゆったりと流れる時間と食事を満喫したい。

▷姫路市八代本町1-10-23 ☎079-263-8554 [obann(おばん)]午前11時〜午後3時(ランチは予約がベター。売り切れ次第終了) 水〜土曜営業 ※月・火曜は[2nd kitchen]が営業。詳細は施設Instagramで告知 ⑤10台 バス清水橋・文学館前下車徒歩約6分

播磨の風景を描いたステンドグラスや電話交換室の扉、木製建具など、歴史が香る調度品が空間に華を添える。「おいしいと喜んでもらえることがうれしいです!と笑顔の幸代さん(左)と友人の谷口一美さん。



Himeji
姫路

姫路城下の
建物が気になる!



姫路の道案内/電車
→JR神戸線・山陽姫路
駅から姫路ループバ
スで各所へ 車→姫
路バイパス姫路南ラ
ンプから北へ約10分

心もおなかも温まる新名物。

実幸豚饅 みゆきぶたまん

店主の杉本実幸さんが店で具を炊き、1つ1つ手づくりする豚まんの味が高砂銀座商店街の新名物。粗びきの豚肉と刻み玉ネギたっぷりのあんは、ひと晩寝かせることで味が染みてジューシーに。「大好きな豚まんの店を開こうと一念発起。試行錯誤して子どももお年寄りも食べやすい甘めの味とやわらかさに」と実幸さん。「母には自分の人生を歩んで欲しい。2人の兄とともに応援しています」と店を手伝う三男の弘樹さん。2人の笑顔のように優しい生地でフワリッと包み込む。

▷高砂市高砂町鍛冶屋町1397-1
☎080-3863-2541 午前10時～午後6時
(無くなり次第終了) 日曜休 ㊟なし



キャッチコピーの「実る幸せ」は実幸さんの名前から。実家に近い商店街の西口近くに店を構え、この4月で1年。通りに満ちる肉まんを蒸す香りに食欲をそえられる。親子2人で手作業でつくるため、売り切れご免!



メニューは豚まん250円、すじこん入り豚まん300円、あんまん150円の持ち帰りのみ。「朝ご飯に、まち歩き中のおやつに。1つで満足できるように」と具だくさん。すじこん入りは大きなすじ肉がゴロッ!



絵馬800円。松の形の絵馬掛けにたくさんかかると緑が茂っているよう。絵馬掛けや能舞台の中にもハート形が見つかるので注目。本年10月19日(土)には第25回高砂観月能が催される。



高砂の道案内/電車→山陽電車高砂駅から南へ徒歩10～15分 車→加古川バイパス加古川ランプから南西へ約10分



相生の松は1700年前の神社創建時から信仰を集めてきたご神木。境内には3代目、5代目(写真下)の松が残る。



「ハート」があふれる境内を散歩。

高砂神社 たかさごじんじや

黒松と赤松が1つの根から生えた珍しい「相生の松」の伝説を題材に、室町時代の世阿弥が能の名作「高砂」を創作したと伝わる。現在の相生の松は5代目。境内は松が描かれた日本最大級の能舞台や、松の形をした絵馬掛けなど見どころが多い。姫路藩主・本多忠政公の手で再建されてから400年を迎える2025年は再建400年祭を3月29日(土)に盛大に開催予定。

▷高砂市高砂町東宮町190 ☎079-442-0160
午前9時～午後6時 参拝無料 ㊟15台

♪高砂やこの浦舟に



高砂

「結びのまち」のご縁が気になる!

結婚式などのおめでたい席に欠かせない謡曲「高砂」、新郎新婦の「高砂席」などお祝い事とゆかりが深いことで「結びのまち」と呼ばれている高砂市。北前船の寄港地として繁栄した江戸時代の碁盤の目のような町割り、今も残る通りに、昔ながらの町家や社寺、近代建築、文化財の建物が立ち並び、散策が楽しいまちだ。夫婦愛や長寿を象徴する雌雄一体となった「相生の松」に出あえる「高砂神社」や、もてなしと「いのめ窓」に心温まる古民家カフェ「季のしずく」。昭和レトロな高砂銀座商店街には新しい専門店も登場。日本遺産、歴史的景観形成地区にも認定された古き良き風景に、新しい発見が息づいている。



ハート型に似た「いのめ窓」は魔除けの意味を持つ日本の伝統文様。お寺や神社の建築装飾にも使われる。窓越しに庭を眺めてほっこり。ふすま絵は播磨ゆかりの画家、土屋嶺雪の作。

移ろう時と季節を楽しみ、ひと休み。

季のしずく ときのしずく

高砂で生まれ育ち、古いものを愛する増田富美(ふみ)さんが「まち歩きの皆さんがひと休みできる場所を」と2018年に開店。日本建築に洋館が併設された大正時代の邸宅跡を購入し、ふすま絵や飾り窓など元からの意匠はそのままに、年代物の振り子時計、蔵戸など好みのアンティークを配してくつろげるカフェをつくり上げた。庭に面した座敷には印象的な「いのめ窓」を新設。「ハートから庭を眺めたり記念撮影したり。ゆっくり過ごしてください」。

▷高砂市高砂町鍛冶屋町1386 ☎080-3800-0429 土・日曜、祝日の午前11時30分～午後5時のみ営業 ㊟2台



土・日曜、祝日営業。ランチのオムライス1,500円、加古川牛のすじカレー 1,600円(スープ、サラダ、飲み物付き)。寒天や白玉から手づくりするあんみつ950円、プリンやぜんざいなどおやつも多彩。レンタルスペースも受け付け。



まちと湾を見渡す大パノラマ。

洲本城跡 すもとじょうあと

淡路水軍を率いた安宅(あたぎ)氏が築いた城を、仙石氏に続き入城した脇坂安治が総石垣の城へと改修。縄張り東西約800m、南北に約600mと西日本最大級の規模を誇り、展望台からは大阪湾が一望できる。山裾と山上の城を連結する東西二条の「登り石垣」をはじめ、各時代の石垣や石積みの変遷がみられる貴重な遺構として国史跡に指定。

▷洲本市小路谷1272 ☎0799-25-5820(淡路島観光協会洲本観光案内所) 入城無料 ©115台



本丸に誕生した茶屋で甘味を。

HANARE はなれ

昨年3月に淡路島が本拠地のサッカークラブFC.AWJがオープンした茶屋は「地元の人と交流する別拠点にしたい」との想いから「離れ」と命名。みたらし団子などの甘味やドリンクを提供する。「洲本には温泉やレトロなお店がたくさん。景色を見ながら休憩を」と店を切り盛りする馬場舜さん。今後は選手とふれあうイベントも計画中!

▷洲本市小路谷972 ☎なし 営業は土・日曜、祝日の午前8時～午後4時30分(ラストオーダー)※営業日は施設インスタグラムを確認

本丸の「本」をデザインした、FC.AWJチームカラーのオレンジのれんが目印。カウンターの台には玉ネギ用コンテナが。



洲本の道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、洲本バスセンター下車、徒歩約10分で洲本レトロこみちへ。タクシー約10分で洲本城へ 車→神戸淡路鳴門自動車道洲本ICから西へ約15～20分

マトリョーシカののれんが目印。2階にはミシンや作業台を置き、手芸ができるレンタルワークスペースに。



島食材でつくるロシアの家庭料理。

クラフト&クッキングハウス イリーナ

キッチンカーから始めたロシア出身のイリーナさんが、洲本レトロこみちに実店舗をオープン。淡路牛ビーフストロガノフなど定番のほか、ロシアの家庭で朝ごはんやおやつとしてつくられるロシア風クレープ「プリンチキ」といった伝統料理を味わえる。「プリンチキ」はピラフを入れたおかず系やスイーツ系など、数種類が日替わりで登場。

▷洲本市本町6-4-36 ☎070-6556-9568 午前11時30分～午後3時 日・木曜休 ©なし



スパイスが効いた炊き込みご飯を鶏肉や淡路島産玉ネギと炒め、チーズを入れて包んだ(ロシアンピラフとチーズのプリンチキ)。ランチはサラダ、前菜3種とスープ付きで1,350円。

かつては城下町として栄えた、洲本城のふもとからつながるレトロな通りやまち並み。今は、食堂やカフェ、バー、菓子店など、小さくも店主の個性が光る店が軒を連ね、常に新鮮な出会いに満ちている。昨年は「洲本レトロこみち」の人気店「ペガサス」がすぐ近くに移転し広くなった。ロシア料理が評判のキッチンカーの実店舗がオープンしたり、心躍る話題が続々と。少し足を伸ばして三熊山山頂に立つ「洲本城跡」へ登ってみるのもおすすめ。本丸の敷地内に誕生した洲本の魅力を発信する地元サッカークラブ運営の茶店でいっしょにしよう。天守台から眺めるまちや港、さまざまな船が行き交う大阪湾の景色が爽快!



島の恵みを味わうカフェタイム。

コーヒー&ベイク スタンド ペガサス 淡路島

洲本レトロこみちにあった人気カフェが昨年7月に移転し、50席以上ある開放的な空間へと生まれ変わった。メニューは、店主の豊田加織さんが「島内で高水準を満たした酪農家6軒のみの生乳を使用した(匠 淡路島牛乳)のおいしさを味わってほしい」と話すソフトクリームやパフェなどのスイーツのほか、淡路島産のシラスなどを使うピザや[淡路麺業]の生パスタまで幅広く。淡路島の豊かな恵みを、ランチにカフェに楽しみたい。

▷洲本市本町7-1-11 ☎0799-25-0601 午前11時30分～午後5時 無休 ©20台



エントランスにはテラス席もあり、ワンちゃんの同伴もOK。種類豊富なピザの中でも人気は「淡路島海苔としらすと新玉ねぎのピザ」2,475円。淡路島産の野菜サラダもセットに。



自家焙煎コーヒーを使ったキャラメルタピオソフト970円。クッキーやフルーツ、プリンなど盛りだくさんの淡路島プリンパフェ1,562円。いずれも(匠 淡路島牛乳)を使用。



店内のテーブル席は大きなガラス窓で、自然光が入る明るい空間。旧店舗から人気のあるクッキーは「兵庫県産小麦粉と(匠 淡路島牛乳)を使った手づくりのおいしさで、お土産にもおすすめです」と豊田さん。378円。



レトロな通りが気になる!

坂道の よりみち



まちと人をつなぐチョコ。

シオヤチョコレート

店主の福岡知宏さんが「塩屋の魅力伝える、コミュニケーションの場に」との想いをこめたピーントウパーの工房兼カフェ。カカオ豆の焙煎から全工程を手づくりするクラフトチョコレートの販売に加え、スイーツやドリンクも提供。テリヌショコラ400円、アイスショコラ550円。

▶神戸市垂水区塩屋町4-10-14
☎078-797-5209 正午〜午後6時 月・火曜休 ②なし



優しさあふれる安心おやつ。

塩屋スコーン

北海道産小麦など厳選材料にこだわったスコーン専門店。石川友香さんがイギリスで習ったレシピを元につくる、サクサク&ふんわりの食感が自慢。定番7種の他、旬素材の限定フレーバーなど新鮮な味わいも楽しみ。小麦の風味豊かな「プレーン」180円、栄養価の高い「おから」190円。

▶神戸市垂水区塩屋町7-8-11
☎078-223-9458 午前10時〜午後1時 水・土・日曜、祝日休 ②1台



塩屋の道案内／電車↓JR神戸線・山陽電車塩屋駅から北へ徒歩約5分 車↓第二神明道路名谷1Cから南東へ約10分



身近な自然を映した普段使いの器。

三日月屋 みかづきや

京都や石川で陶芸の修業を積んだ、神戸出身の器作家によるアトリエ兼ショップ。日々の暮らしに寄り添う器は、「いつも見ていた海が部屋の中にあれば」との想いを込めた、海のきらめきやおぼろ雲など身近な自然の風景を再現する繊細な色合いが持ち味。併設の工房で作陶しているため、細かなオーダーにも対応してくれる。

正午〜午後6時 月・火曜休、不定休あり

皿やカップ、箸置きなど普段使いを想定したものを中心に。ガラスの三寸小皿は2,200円。月に数回、器づくりのワークショップも開催する。



天然の香りに包まれる心地よさ。



手づくりのシアバター石けんはシダーウッドやゼラニウムなど4種類の香りを用意。2,310円から。天然の香りが清々しいルームミスト各3,080円。

海辺の新施設が 気になる!

siika シーカ

2010年から無添加石けんをつくり始めたシホさんが営む店は、石けんと香りがテーマ。「天然の植物性オイルや精油が原料の石けんは肌あたりが優しく、髪まで洗えるほど。その心地よさを知ってもらえたら」。植物由来の成分で作るルームミストや環境に配慮した日用品も並び、予約制で石けんづくりや調香のワークショップも開催。

正午〜午後6時 月・火曜休、不定休あり



Shioya 塩屋

塩屋駅を降りるとふんわり海の香り。南には水平線が広がり、北側の坂の上には歴史ある洋館や商店街、住宅街が立ち並び、細い路地を歩いた先に現れる「海角」は、「Ryu Cafe」オーナーの藤井俊輔さんがプロデュースする複合施設。長年空き家だった民家に「まちを盛り上げたい」という人びと

が集まって昨年誕生した、塩屋の魅力伝える発信地だ。個性あふれる店主による書店、石けん調香作家や陶芸の工房、台湾雑貨店、和食店という5つの店。買い物やランチ、ワークショップと楽しみが幾重にも! 地元で人気の菓子店も巡りながら坂を登って見下ろす海とまちが清々しい。

海角 うみかど | 垂水区

神戸ゆかりの人たちがつくる塩屋の新たなランドマーク。写真右下から時計回りに、シホさん、有吉さん、木下さん、藤井さん、三日月屋さん。

▶神戸市垂水区塩屋町3-8-2
☎なし ②なし 営業は施設インスタグラムを確認

習習 シーシー

「海角」発起人である台湾茶カフェ[Ryu Cafe]の藤井俊輔さん・劉晏伶(りゅうえんれい)さん夫妻による台湾雑貨店。台湾の伝統模様が描かれた綿製の布(客家花布(ハッカファブ))の雑貨や古材ガラスを用いた小物や植物モチーフにした刺しゅうアイテムのほか、若手作家の作品も扱う。センスあふれる台湾の手仕事品を見つけたい。

正午〜午後5時 月・火曜休、不定休あり



ピンロウBOX2,500円〜。繊細な刺しゅう入りチャイナシューズも! 台湾の居酒屋(熱炒(ラーチャオ))で使われるガラス。600円。



若手作家によるアイテムは台湾の伝統や文化がモダンなデザインと結びついたものが多く新鮮! アクセサリーやステーションナリー、生活雑貨など幅広い品ぞろえも魅力。



選書が光る本のセレクトショップ。

舩書店 もやいしよてん

図書館や美術館で勤務し、〈一箱古本市〉も主催していた有吉結子さんの書店。「本との出会いを楽しんでほしい」と絵本から文芸書まで多様な本を扱う。古い木材を使う棚には古本を中心に話題の新刊も並び、特に台湾や塩屋の本が充実! トークイベントや読書会も開催し、本を介した交流の場にもなっている。

正午〜午後6時 月・火曜休、不定休あり

