

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2024年
10月号
NO.615



お米が主役。

鉄板が熱い！

播州百日どりや猪肉の炭火焼きをのせたぜいたく重1,870円。薫香をまとった肉の風味、米の甘さが際立つ。親子丼1,320円は卵の上に炭火焼きの鶏肉をのせる個性派。ほか、播州百日どりを鉄板でジューシーに焼く郷賀勢焼き1,650円など、名物が多い。



香ばしい炭火焼きで
ご飯が進む

昔話に出てくるようなまん丸な郷賀勢(ごうかい)むすび2個440円。米本来の味が楽しめるようあえて塩を使わずふっくら握る。自家製のユズみそ、漬け物を添えて。

かめばかむほど甘さ広がる



2019年に先代の宮崎好郎さんが築130年の古民家を改装し、地域活性化を願ってオープンしたお店。その志は元お客さんだった岡田さん夫妻に受け継がれ、今年4月から新店主として店を切り盛りする。

鶏肉と卵をご飯にたっぷり



勢賀の郷米

店のオリジナルブランド米で、品種はきぬむすめ。寒暖差を生む好条件の地形と清流に育まれることで、しっとり甘く、強い粘りが特徴。購入希望の声を聞き新米を今年10月ごろから数量限定で販売予定。

清流に育まれたお米をまん丸おむすびで。

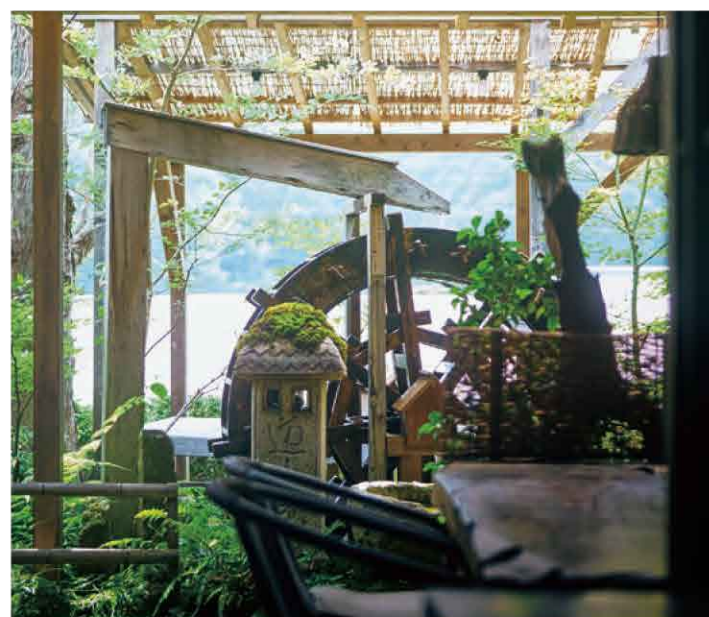
いろり勢賀の郷 せかのさと | 市川町

静かな山間にある古民家レストラン。播州百日どり、市川町産のタズミの卵、地元で獲れた猪肉など、地元食材を使った滋味豊かな料理が楽しめる中、「なにより食べてほしい」というのが、おむすびやご飯がどの料理とも相性がいい〈勢賀の郷米〉だ。「『播磨富士』とも呼ばれる霊峰、笠形山から湧き出る清らかな水に育まれたお米を店で精米し、炊き立てをお出ししています。地元農家の宮崎昇さんが毎年丹精込めて育ててくれるおいしいお米ですよ」と店主の岡田健太郎さん。一粒一粒にほのかな甘みがあり、かむほどに米の旨みを感じられる。名物のまん丸なおむすびをほおばれば、心もほっこりまあるく、幸せな気分。

▷神崎郡市川町下瀬加1027
☎0790-24-8456 午前11時～午後2時
(ラストオーダー) 月・火・水曜休(祝日は営業) ◎10台 道案内/電車→JR播但線
甘地駅からタクシー約10分 車→播但連絡道路市川南ICから東へ約7分



岡田健太郎さん、智美さん夫婦と、お店の周りに広がる田んぼで勢賀の郷米を育てる宮崎昇さん(中央)。



里山ののどかな風景が広がる心地いい空間。シンボルの水車が回り、緑豊かな木々に彩られた庭にはテラス席が設けられ、四季折々の景色を眺めながらくつろいで食事が楽しめる。



お米が主役。

お米のご飯は、シンプルながら奥が深い味。栄養豊かな大地やミネラル豊かな水に恵まれた兵庫では、五国それぞれ個性豊かな風土に多くのブランド米が育まれ、存分に味わえることが誇らしい。もちろん、ご当地米を打ち出す食事処も自慢! 1粒1粒がつやめく銀シャリや釜めし、モチモチのおこわやちまき、家庭的でどこか懐かしいおにぎりなど。毎日食べても飽きない、今すぐほおばりたくなるお米料理を訪ねよう。間もなく、楽しい新米の季節が到来! 炊きたてご飯を食べて、元気いっぱい!

撮影/ Ayami 南平泰秀 本郷淳三 前田博史
取材・文/伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 井鍋 横

気になる! 兵庫のお米

兵庫の個性豊かな自然のなか、丹精込めて
つくるお米は味わいもさまざま。生産者の思
いを感じながら、しみじみと堪能したい。
新米の出荷時期等により店頭にお米が無い場合があります。



田中敬二さんのとろかわの恋

湧き水と昼夜の温度差が良いお米を育む標高
500mの棚田は、農水省とタッグを組み環境負
荷・生物多様性を最高ランクの環境に。丁寧
に育てたお米は「米・食味分析鑑定コンク
ール」総合部門金賞など数々のコンクールで認
められたおいしさが自慢! 5kg5,700円前後。

【問い合わせ】アグリロード村岡
☎090-1678-8871

【取り寄せ】ホームページ<https://www.tsunagi-japan.co.jp/>(ツナギ)
【買える場所】道の駅村岡ファームガーデン(美方郡香美町村岡区大糠
32-1)、道の駅あゆの里矢田川(美方郡香美町村岡区長瀬933-1)など

明石市

JAあかしの花美人

地元営農組合がマメ科の(へアリーベッチ)を
栽培し、田植え前にすき込むことで緑肥として
活用。化学肥料を極力使わず育てた環境と体
に優しいお米。「ひょうご安心ブランド農産物」
に認証。炊き上がりはツヤツヤ、冷めてもモチ
モチの食感! 新米販売は11月から、価格未定。

【問い合わせ】JAあかし ☎078-934-5800

【取り寄せ】ホームページ

<https://www.ja-town.com/shop/i/10> (JAタウン)

【買える場所】フレッシュ・モア大久保店(明石市大久保町大窪2346)・ほか
大久保駅前店・西明石店など。※JAあかし直売所などでは、配達もしてくれ
る年間予約米もある。



新温泉町

たにぐちのアイガモ米

中国山地と日本海の自然豊かな但馬地域でアイ
ガモ農法の米づくりを始めて30年以上。さま
ざまな生き物が共存する農薬・化学肥料を使
わない田んぼで、環境にも身体にもヘルシー
なお米が育つ。鮮度を守るため発送は小分け
の真空パックで。2kg2,160円、5kg5,400円。

【問い合わせ・買える場所】オーガニックファーム
たにぐち ▷美方郡新温泉町対田409

☎0796-82-4660 【取り寄せ】電話、FAX0796-82-4877、ホームページ
<https://www.organic-farm.co.jp> 【ほかにも買える場所】道の駅山陰海岸
ジオパーク浜坂の郷(美方郡新温泉町栃谷57)

丹波篠山市

阪本屋の越光

東の魚沼、西の丹波篠山と言われる米どころ・
真南条の谷川の水で、農業を極力使わず育て
た特別栽培米。2018(平成30)年には新嘗祭
で皇室に献上する「献上米」に選定。粘り・ツヤ・
甘みが特徴で冷めてもおいしい。5kg3,500円
(予価、販売する店舗により異なる)。

【問い合わせ・買える場所】阪本屋
▷丹波篠山市立町101-1

☎079-552-1018 午前9時~午後5時30分 土曜休 ②8台

【ほかにも買える場所】Jセンター西神店(神戸市西区梶台5-9-4 エキシアレ西
神中央1F)、ほかフォレスト六甲店、明石店など※価格は店舗により異なる
【取り寄せ】電話☎079-552-1018、FAX 079-552-1764、ホームページ
<https://www.tanba-sakamotoya.co.jp>



島素材のおかずと、ぜいたくランチ

昼のおすすめは、季節の島食材を
堪能できる彩り定食。取材日はホタ
ルイカの沖漬けやもずく酢などの
小鉢、甘めの玉子焼き、丁寧にだし
を引いたみそ汁など。洲本市【出口
商店】のいりこ、淡路市【保地味
噌】のみそなど調味料も淡路島産。
小鉢には淡路えびすもち豚などド
ブランド肉を使うことも。1,500円。

「休日は「千の光」を
育てる農家さんの米
づくりのお手伝い
に。おいしいお米を
生産する現場にも
関わりたい」とふじ
さん。目の前で調理
風景が見えるカウン
ターの他、奥にはテ
ーブル席もある。



朝営業限定の淡路鶏が
ゆ定食。鮎原米を鶏だし
でじっくり炊いたおかゆ
は、米の甘みに鶏の旨み
が加わったコク深い味
わい。洲本市【鶏文】か
ら仕入れる淡路鶏もほ
ろほろと崩れるほどやわ
らかく、おなかの中から
温まる。850円。

鮎原米

鮎原(あいはら)米が栽培さ
れるのは洲本市五色町の鮎
原地区。山間丘陵地にある
ため、昼夜の寒暖差が大き
く、粘土質の土壌で育つこ
から、粘りや甘みが強く、ふっ
くらモチモチの食感が特徴。

釜炊きの鮎原米が主役の定食屋さん。

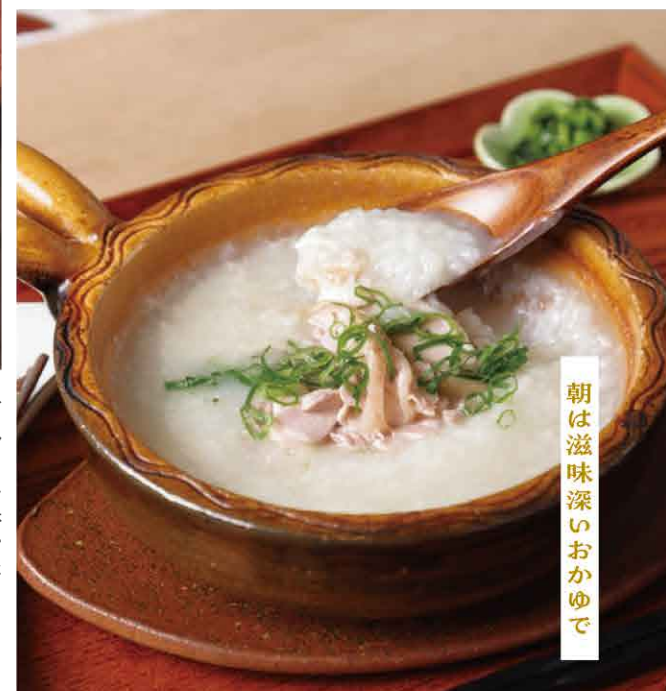
赤富士 あかふじ | 洲本市

アイルランドやマレーシア、京都など、国内外で腕を振るってきた料理人・ふじさんが淡路島にほれ込み、定食屋をオープン。「食
材の豊かさや人の温かさが決め手に。特に鮎原米のおいしさを伝
えたくて、釜炊きご飯を柱にした定食スタイルにしました」。店では
鮎原米の中でも、有機肥料のみで栽培するブランド米「千の光」
を使用する。毎朝店で精米し、特注の純銅釜で炊く米は、粒立ち
もよく、食感はモチモチ。甘みがあるもののクセがない味わいは、
旬の魚介や野菜、淡路鶏といった島素材を使ったおかずの味を引
き立てしてくれる。早朝からの営業では、こだわりの朝ご飯も用意。
淡路島の美味を朝から満喫できるぜいたくな時間を味わって。



お店は洲本市街地のメインストリート、堀端筋通り
沿いに。店名の赤い富士を描いたのれんが目印。

▷洲本市本町4-5-15
☎050-8884-5059
朝ご飯は午前6時30分~
午前10時、ランチは午前
11時~午後2時30分 毎
月23日~月末休 ②なし
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8分 車→神戸淡路鳴
門自動車道洲本ICから東
へ約10分



朝は滋味深いおかゆで

人気のミックス釜めしは鶏肉、穴子、エビ入りで豪華! 水にこだわり、削り節の一番だして炊いた米粒に具の旨みが染みてふっくら。香ばしいおこげも楽しめる。



取材日の季節の釜めしはハモ(単品で1,100円)。炊きたてのご飯に混ぜ込んだ三つ葉、梅肉の風味もごちそう。釜めしは最短で30分かかるので、急ぎの場合は電話予約を。

素材を生かす釜めしをお値打ちランチで。

まるわ | 加東市

「水も空気もおいしい播磨で栽培されるヒノヒカリを契約農家から直接仕入れています」と話すこだわりのお米でつくる釜めしは、鶏肉、アサリ、牛肉、穴子、キムチなどの定番10種類に加え季節の味も。注文を受けた後、火加減を見守りながらひと釜ずつ心を込めて炊いていく。仕入れた食材により毎日献立を考える季節のおかずやおつくりなどが楽しめるランチ限定のおすすめ御膳(コーヒーなどのドリンクサービス付き)は、好みの釜めしを選べるAセットが人気。フタをとる瞬間、ふわりと香りが立ち上って幸せな気持ちになる。

▷加東市穂積619-1 ☎0795-48-0840
午前11時30分～午後2時、午後5時～午後9時30分(ラストオーダー) 水曜休、火曜の夜休 ②20台 道案内/電車→JR加古川線滝野駅からタクシー約5分 車→中国自動車道滝野社ICから西へ約2分



12年前に移転した一軒家の店は木の温もりを生かした空間にファンが多い。夜は一品料理も楽しめる。



「音や香りを観察しながら炊いていきます」と寺田さん。親戚が小野市で営む料理店にて経験を積み、独立して26年。奥さまお手製のデザートもセットにできるので食後にぜひ。



下は、ランチ限定のおすすめ御膳Aセット1,980円～(Bセット1,300円は白ご飯)。釜めしは具材により値段が変わり、ミックス釜めしはプラス150円。取材日はハチビキという魚の塩焼き、ささみの天ぷら甘酢あんかけ。鯛とマグロのおつくり、ジャガイモとベーコンの煮物、汁物など。



できたてアツアツをひとりで占め!

釜めし

Delicious

おいしいね、お米料理。

だし・具材が食欲をそそる釜めしや炊き込みご飯、モチモチのおこわなど。お米の多彩な魅力を引き出すこだわりの料理を。



香ばしくふっくらした播州アナゴがたくさん入った釜めし(定食にプラス880円)は約0.7合で大満足! 炊けるまで約30分、できあがり待つ時間もワクワクする。秋の味覚の釜めしも楽しみに。平日の営業は予約優先。



旬を味わう名物釜めしをお目当てに。

百翔茶屋 喜古里 ひゃくしょうぢやきこり | 朝来市

朝来の山間、築150年の古民家で味わえるのは、ホテル料理長も務めた足立卓也さんがその日に仕入れた食材や地元メーカーの調味料、粟鹿(あわが)山の名水を使い仕上げる和定食。カツオと北海道産昆布で毎朝とるだして炊く名物の釜めしは、とりゴボウ、キノコといった定番のほか、タイやタコ、カキなど信頼する業者が目利きする日本海や瀬戸内海の魚介が評判。お米も朝来産で「営農組合がつくる山東町東地区のコシヒカリはモチモチした食感が良くおいしいお米です」と奥さまの典子さん。季節のもてなしを楽しみに通いたい。

▷朝来市山東町喜多垣294 ☎079-676-2790 午前11時30分～午後1時55分(ラストオーダー) ※土・日曜、祝日は要予約。電話は午後2時～午後4時に対応 火曜休 ⑧8台 道案内/電車→JR播但線竹田駅からタクシー約10分 車→北近畿豊岡自動車道山東ICから南西へ約12分



素材に合わせて2～3種のだしを使い分ける魚の煮付け、刺し身、一品、茶碗蒸し、みそ汁、漬け物のおまかせ定食2,200円。取材日はイサキの煮付け、初カツオとアコウ、白イカの刺し身、瀬戸内のタコの酢の物など。定食にプラス料金で白米の釜めしを具材入りの釜めしに変更可。



室町時代の豪族・与布士氏の子孫の家と伝わる建物。靴を脱いであがる座敷のテーブル席でゆったりと。1組4～6名までの来店が望ましい。人数が多い場合は早めに相談して。





「店の味も雰囲気も昔のまま。ここに来るとほんとにと言ってくれるお客さんが多いです」と松澤さん。開店から閉店まで通し営業なので、遅めのランチにも最適。



炊き込み飯

実はいちばん、大好物！



炊き込みご飯は単品300円。約50品もそろったメニューの中でも人気が高い。注文を受けてから揚げるサクサクの天ぷら付きの天ざる定食1,250円。もちろん炊き込みご飯も付いてくる。

そばのだしを効かせたおふくろの味。

甲南そば こうなんそば | 東灘区

昭和40年の創業以来、界わいの大学生や地元住民のおなかを満たしてきた老舗そば処。昔ながらの甘めのだしで味わうそばやボリューム満点の定食と並ぶ、隠れた名物が炊き込みご飯だ。「ニンジンやゴボウをたっぷり入れ、ウルメやサバ節を効かせたそばのだしで風味付け。開業時におふくろが考えた味をできるだけ変えないよう大切にしています」と2代目の松澤一慶さん。懐かしい家庭料理を思い出させる素朴な味に心をつかれ、目当てに通う常連も多い。

▷神戸市東灘区岡本1-11-18 ☎078-411-2385
午前11時～午後8時(ラストオーダー) 不定休 ◎なし 道案内
／電車→阪急神戸線岡本駅から西へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線深江出口から北西へ約6分



モチモチ、具たくさんがたまらない

おこわ

おこわランチ1,800円は五目おこわ、揚げ物、季節の小鉢などのセット。季節のパフェやおはぎなど食後のデザートも大人気なので、少なめの〈small〉1,600円も用意。

はじめて食べるのに、懐かしくて温かい。

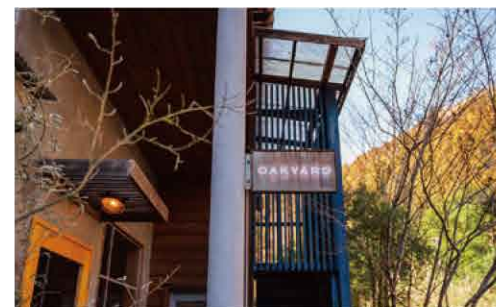
オークヤード | 朝来市

のどかな山あいにある老波(しわなみ)集落へ、毎日大勢のファンが訪れる人気カフェ。その看板料理は、店主の安積潤子さんがお義母さんの得意料理を受け継いだ「無性に食べたくなる味なんです」という五目おこわ。餅米は1つ1つもちりと粒が立ち、ごろごろ具たくさんに入った鶏肉やシイタケ、ゴボウのだしも染み出した優しい味。自家菜園のとれたて野菜も揚げる天ぷらや、豆腐のふわふわ揚げなどが付いた定食で。造園業を営むご主人が自宅倉庫を改修した山小屋のような建物や木々を植えたテラス席でゆとりと味わいたい。

▷朝来市佐々木998 ☎079-677-2333 午前11時～午後4時30分(午後3時30分ラストオーダー。ランチは午後2時30分まで、売り切れ次第終了) ※来店は1グループ4人まで 木曜休 ◎10台 道案内／電車→JR播但線新井駅からタクシー約10分 車→播但連絡道路朝来ICから北西へ約8分



安積さんが愛するアンティーク家具や民芸の器が飾られ、冬は薪ストーブに火がともる心温まる一軒家。雑貨や器の販売コーナーもあるので食事後もゆっくり過ごして。



店主さんがほれ込んで移住を決めた豊かな自然が息づく集落。元駄菓子屋だった古民家にちまき専門店と、舞台美術画家のご主人と営む古書店[たきブックス]を併設。

大きな1個に、地元のおいしいものを満載。

おくも 丹波黒豆肉粽 | 丹波篠山市

古き良き街道の風景が残る宿場町福住から10分ほど。丹波篠山市の大芋(おくも)地区で、大阪から移住した店主が開いた台湾ちまきの専門店。ちまきは地元の契約農家が栽培する餅米に、特産品の大粒の丹波黒大豆、豚肉、シイタケ、栗が入った具たくさん。竹の皮で包み、蒸すのではなく台湾南部伝統の調理法で6時間かけて大鍋でゆで上げる。「10月からは希少な餅米〈マンゲツモチ〉の新米でつくります。もっちりしておいしいと好評ですよ!」。持ち帰り、通販のほか、店内で台湾茶と一緒に味わうこともできる。



▷丹波篠山市福井26 ☎079-506-1971
午前10時～午後6時 月・火曜休、不定休あり ◎4台 道案内
／電車→JR福知山線篠山駅駅から神姫バス、篠山営業所下車。タクシーに乗り換え約25分 車→舞鶴若狭自動車道丹波篠山ICから北東へ約35分

ちまき

里山で出あう台湾伝統の味わい



丹波黒豆肉粽1個650円。ご飯はむっちり、黒豆はふっくら。黒豆きなこをかけ、特製しょう油ダレを付けてほおばって。店内席ではボットで供する黒豆薬膳茶600円などと一緒に。





右は淡路海苔佃煮
250円、茄子大葉 柚子味
噌220円、淡路ちりめん
佃煮250円。おむすびランチ
はおむすびプラス660円
(すべてイトイン価格)。



おなかも心も満たす、優しいおむすび。

OBENTO おむすび みやび | 淡路市

以前は注文宅配の弁当屋を営んでいた店主の来田(きた)和江さん。調理に配達にと忙しく「車の中で片手で食べられるおいしいおむすびがほしい」と近隣農家から仕入れるお米でつくるおむすび専門店をオープン。目の前の海でとれた茎ワカメやノリ、枝豆やトウモロコシなど旬の素材を使って手づくりこだわった具材を入れ、空気を入れてふんわり握る優しい味が評判に。ホクホクのコロケなど日替わりのおばんざいとみそ汁、おむすびをセットにしたランチは、海を一望する店内で楽しんで。



▷淡路市育波588-5 ☎0799-70-5117
午前11時～午後4時30分(ランチは午後2時ラストオーダー、土・日曜、祝日は午後2時30分ラストオーダー。売り切れ次第終了) 木・金曜休 ⑩25台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、北淡IC下車徒歩約13分 車→神戸淡路鳴門自動車道北淡ICから西へ約2分

自社生産の但馬鴨肉を使う但馬鴨ラー油おむすび240円、自社製梅干しの玄米梅むすび200円など。「無農薬の玄米はうちの看板です」と農園主の谷口さん。季節の具もあり、取材した8月は枝豆やアミエビも。



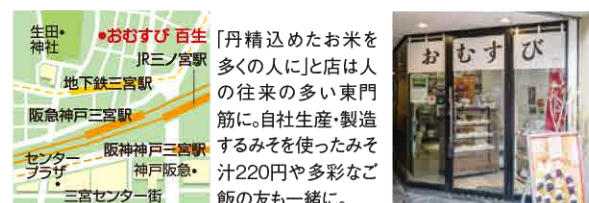
鮭などの定番、季節の炊き込みごはんなど常時約20種のおむすびや総菜はすべて化学調味料不使用。テイクアウトのパッケージもかわいい。敷地内の夏季限定ソフトクリーム専門店の淡路島みるくミニソフトクリーム420円はデザートに!

自慢のお米の味をとことん引き立てて。

おむすび 百生 ひゃくしょう | 中央区

新温泉町の緑豊かな山村で30年以上、無農薬農法に取り組む「オーガニックファームたにぐち」が、今年三宮へ出店したテイクアウトのおむすび専門店。「お米が主役のおむすびを食べてほしい」という思いを込めて、山里の清らかな水で無農薬栽培した「たにぐちのお米」を毎朝店で炊き、1つ1つふんわりと結ぶ。地元の海の幸や山の幸、自社農園のアイガモ肉も使った約20種類の具も魅力的。

▷神戸市中央区中山手通1-5-7 丸岩ビル1F ☎080-9757-5588
午前11時～午後10時(売り切れ次第終了) 日・月曜休 ⑩なし 道案内/電車→各線三宮駅から徒歩約3分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約10分



「丹精込めたお米を多くの人に」と店は人の往来の多い東門筋に、自社生産・製造するみそを使ったみそ汁220円や多彩なご飯の友と一緒に。



おにぎりはしゃけ250円、卵黄のしょう油漬けをのせて中にも入れたそばろ卵黄350円。大葉と昆布が調和したさば350円。1日限定15食のお弁当はおにぎり2個とおかず入りで500円。

ふんわり感が絶妙。大きな口ではおぼって!

あまゆ | 相生市

一膳分はある!ご飯を握り、有明産の香りのいいノリで巻いたおにぎりはほろっと崩れそうなふんわり感。塩、梅、しゃけなどの定番や、焼肉キムチ、唐揚げマヨ、明太子だし巻など具は30種類以上。店主の高原祐子さんが「居酒屋で働いていた時、シメに出したおにぎりが好評だったのがきっかけで」と昨年秋に相生市役所の近くで開店した。お米は甘くてほどよい粘りのある伊賀米に、冷めてもおいしい兵庫県産をブレンド。「握りたてはノリがパリッとしておいしいので店内でぜひ」と高原さん。新米の季節も楽しみ!

▷相生市旭1-5-16 ☎0791-56-6716
午前10時～午後6時30分(土・日曜、祝日は午前11時～午後5時30分。いずれもラストオーダー) 不定休 ⑩3台 道案内/電車→JR山陽本線相生駅から神姫バス、相生市役所前下車徒歩約3分 車→山陽自動車道龍野西ICから南西へ約12分



赤いひさしが目印。「女性1人でも気軽に来てもらえる店に」と高原さん。高砂で長年手打ちうどん店をしていたお父さんと切り盛り。おにぎりと一緒にできるうどんは300円～。



土地の恵みと想いを結ぶ
おにぎり

地元のおいしいお米をおにぎりの定食で。

旬彩蔵書写 しゅんさいぐらしよしゃ | 姫路市

JA兵庫西の直売所内にある地産地消レストラン「ふるさとおにぎり」。日替わり定食ではおにぎり3個を手づくりのおかずと一緒に楽しめる。「2009(平成21)年に始める際、姫路や佐用、宍粟など管内5市6町産のお米を主役と考え、各地を訪ねておにぎりを研究しました。お米はヒノヒカリとキヌヒカリ。中ふんわり、外をしっかり握ります」とリーダーの西谷雅美さん(写真中央)。握りたてがうれしい!

▷姫路市書写875-8 ☎079-266-3910
午前9時～午後5時(レストランは午前11時～午後4時ラストオーダー) 第4水曜休 ⑩100台 道案内/電車→JR神戸線・山陽姫路駅から神姫バス、書写郵便局前下車徒歩約10分 車→山陽自動車道山陽姫路西ICから東へ約12分

JA兵庫西ブランド米「のっけライス輝」は管内畜産農家の牛ふんを堆肥として丹精込めて育てたお米。直売所ではヒノヒカリ、びかまなど4品種を販売。



タルト&ケーキに

サクサクの米粉生地とヴィーガンクリームは、果物やナッツ、生チョコとのハーモニーが絶品。もとアールグレイのタルトや国産メロンのケーキなど、フルーツを使うメニューは季節替わり。生チョコ680円は通年販売。



パンに

精米したての生のお米から焼き上げる〈有機山田錦の生米パン〉。ふんわりきめ細かい生地は、食べるともちりした食感と口溶けの良さが特徴。かむほどに旨みが広がる。770円。



焼き菓子に

種類豊富な焼き菓子の中でも、おすすめはサクリ食感のサブレ。ピスタチオや黒胡椒など4種のフレーバーがあり、12枚入り各500円。



山田錦とは

北播磨で開発された「酒米の最高峰」。草丈が高く育てにくい、米の心白が大きく、デンプンを豊富に含むなど酒づくりに適した条件がそろい、繊細できれいな味わいの日本酒になる。品質の高さと生産者の情熱から兵庫県産は別格とされ、現在も約6割を県内で生産。



山田錦発祥の地・多可町のパートナー生産者が愛情込めてつくる。無農薬の有機栽培米を仕入れる。「稲作文化を守りたい」と西田さん。



山田錦バンザイ！ 米粉の力。

お米を粉碎してできる米粉は、グルテンフリーな食材。アレルギーのある人でも食べられることに加え、油の吸収率が小麦粉より低くてヘルシー、栄養価も高いため、近年お菓子やパンづくり、料理に使うことも増えている。東灘区の米粉菓子専門店「田田堂」が使うのは、兵庫県産の酒米・山田錦の米粉。「甘みや旨みがあって粘り気が少なく、酒づくりに以外にも力を発揮できる魅力的な存在。消費が低迷する酒米

の需要拡大にもつながりたい」と店主の西田智祐さん。〈酒米の王様〉とも呼ばれる山田錦だが、近年は日本酒離れやコロナ禍もあり、需要が低迷。生産農家にとって厳しい現状が続いていたそう。そこで積極的に規格外品の中米も活用し、焼き菓子やパン、ジェラートなど多彩な商品をつくり、生産者を応援している。「米粉の楽しみ方が広がればお米の需要が増え、豊かな実りをもたらす美しい水田や棚田、それを取り巻く自然環境を守ることもできます。米粉の可能性は無限なんですよ」。



お米から広がる新しい食の可能性。

田田堂 たたたどう | 東灘区

娘さんのアレルギーをきっかけに米粉に関心を持った西田智祐さん夫婦が2022年に米粉ブランド〈田田堂〉を立ち上げ、2023年4月に実店舗をオープン。店では米粉のスイーツやパン、甘酒のジェラートなど、グルテンフリー＆プラントベースのさまざまな商品をつくる。「純粋にスイーツが好きな人にも満足してもらうために、おいしさや華やかな見た目にもこだわっています」と自信作ぞろい！

▶神戸市東灘区御影郡家1-23-12

☎078-855-3358

午前11時～午後6時 水・木曜休 ☺なし
道案内／電車→阪急神戸線御影駅より南へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から北東へ約15分



「山田錦の中でも環境に配慮した栽培を続ける生産者のお米を使っています」と西田さん。店は明るくナチュラルな空間。有機山田錦の糯甘酒のコクを生かしたジェラートは神戸イチジクなど8種のフレーバーで展開。各500円。バターを使わないリッチなヴィーガンバターサンド1個580円も人気。