

もっといっしょに。

120年  
神戸新聞創刊120年

神戸新聞 ミントクラブ × 神戸新聞 旅行社

日帰り撮影バスツアー

# ひょうご五国撮り旅

第2回 但馬 7月6、7日

神戸新聞創刊120周年を記念して兵庫県内を巡る日帰り撮影バスツアー「ひょうご五国撮り旅」第2回となる但馬編を7月6、7日に実施します。今回の主題となる撮影地は文化庁の「日本遺産」、経済産業省の「近代化産業遺産」に、認定された養父市の「明延鉱山」。すでに閉山していますが、かつて日本一のスズ鉱山として発展、近代日本を支えた鉱山の魅力を、ぜひカメラに収めてください。

このツアーはミントクラブと神戸新聞旅行社の合同で開催する年間企画。毎回、神戸新聞社の編集局出身のプロカメラマンを講師を迎えた写真撮影旅行です。

第2回のテーマは「但馬 近代化の礎 明延鉱山を撮る」です。養父市の明延鉱山は、奈良時代から現代まで多種多量の鉱石を産出した国内有数の鉱山です。1987年に閉山後、坑道の一部を「明延鉱山探検坑道」として開放。探検当時そのままの姿を保つ貴重な学習施設となっています。

昼食は朝来市の「芒種(ぼうしゅ)」。昭和初期の古民家を改装したカフェで、地元産の野菜を生かしたランチを楽しんでもらえます。このほか「明延鉱山」の坑道に貯蔵庫を設け、熟成酒を造る宍粟市の蔵元「山陽盃酒造」を訪ね、試飲では鉱山で寝かせた熟成酒のほか「播州一献」など銘酒を味わっていただきます。

プロが写真術手ほどき

### 実施日

2018年7月6日(金)、7日(土)

### 旅程

神戸発(7時)、姫路発(8時)  
→明延鉱山  
現地ガイドの案内で探検坑道を見学・撮影  
→昼食「芒種」  
季節の食材を使った前菜とかざり寿司  
→生野の町並み散策  
トロッコ軌道跡など撮影  
→道の駅「銀の馬車道・神河」でお買い物  
→明延鉱山に貯蔵庫を持つ蔵元「山陽盃酒造」  
普段はできない蔵見学・お買い物など  
→姫路着(18時)、神戸(19時)  
\*帰着は予定時刻であり交通状況により前後する場合があります。ご了承ください。

### 旅行代金

9980円(大人おひとり様)  
\*ミントクラブ会員は当日、車中で会員証を提示すると200円のキャッシュバックがあります。  
\*参加者には豪華賞品が当たるポイントカードを配布します。

### 受け付け・問い合わせ

神戸新聞旅行社  
☎078・362・7174  
9時半～17時半(日・祝休み)

### 「第3回」以降の予定

10月 播磨=赤穂・坂越の船祭  
11月 摂津=紅葉の武田尾廃線跡と一庫ダム  
2019年1月  
淡路=明石海峡大橋、大鳴門橋と水仙郷

## 明延鉱山

明延鉱山は、産出した銅を奈良時代の東大寺大仏鑄造に献上したといわれるほど古い歴史を刻んできました。1909(明治42)年のスズ鉱脈発見で大きく飛躍。全盛期には国内産出量の9割を占め、ほかに銅、鉛など40種の鉱物も産出した「国内有数の鉱山」として日本の近代化を支えました。

## 坑道内 往時の姿を保存

2007(平成19)年に国の近代化産業遺産に認定されました。当時の坑道が、そのまま保存されており、鉱業を知る上で貴重な学習の場となっています。



閉山時、将来、再開できるように坑道を水没させたという明延鉱山。鉱脈が今も眠り続けている。

## 山陽盃酒造

「山陽盃酒造」は閉山した明延鉱山の坑道内に貯蔵庫「明壽蔵」を設け、熟成酒造りに取り組む蔵元です。温度は12度前後と一定に保たれ、光が差し込まない真っ暗な坑道は、日本酒の熟成に適していると判断。1992年ごろ坑道内に「明壽蔵」を設けました。新酒の一部を一定期間、寝かせた後、長期熟成酒として出荷しています。舌になじむま

ろやかさと、深い味わいが楽しめる好評となっています。「山陽盃酒造」は1837(天保8)年に創業。「播州一献」を主力に播磨の米、水、環境のもと、手造りにこだわる蔵元です。また江戸期に建てられた母屋は2010年に兵庫県景観形成重要建造物指定となっています。

## 江戸期建築の母屋健在



坑道の環境を生かし、明延鉱山内に天然の貯蔵庫「明壽蔵」を設け、熟成酒造りをすすめる山陽盃酒造=宍粟市山崎町山崎



荒々しい岩肌。延々と続く軌道。作業車両など、観光化されず往時のままの姿をとこめる坑道内。養父市大屋町明延「明延鉱山探検坑道」



### ●古民家カフェレストラン「芒種」 地元野菜たっぷりランチ

銀山の町・生野の古い町並みが残る口銀谷(くちがなや)地区の一角にある古民家カフェレストラン。地元朝来市出身の松本康一さん・万智さん夫婦が2015年6月にオープンしました。店名は「この地で新しい種がまけたらいいな」と二十四節気から「芒種」と名付けられました。昭和初期に建てられた製材所経営者の住居を改装。設計士の康一さんが目ぼれて決まったそうです。「製材所の経営者だけあっていい木材を使った和洋折衷の造りで、庭の美しきにも目が留まりました」と康一さん。



◎地元朝来産の食材にこだわったランチは、前菜と「かざり寿司」。当日は夏野菜で仕立てる◎昭和初期建築の風情を残す前庭=朝来市生野町口銀谷、カフェレストラン「芒種」

ツアー当日のランチは「かざり寿司」と前菜です。季節の地元野菜をかんたん使用のが特徴。地元生野、朝来市の魅力を食で発信する挑戦を続けています。