

# Reborn Relife HYOGO

～兵庫・神河町のお家SHOPへ～

神戸市内から約1時間半。  
山々に囲まれたのどかな里山が広がる神河町に、  
古民家を利用したお店が続々とオープン。  
進化する兵庫の西エリアへ、GO!

text: Tomoko Nogami photograph: Masahiro Koda

## 薪窯パン工房 丸藤

●神崎郡神河町大山197-1  
☎090-3842-4643  
10:00～16:00  
全～月曜営業  
P5台  
→神河町へのアクセスはp9



食パンは1斤半600円。食  
パンを丸ごと1枚使った大き  
なラスクは1枚150円。

右上・藤田さんが店探しをして  
いた時に一目惚れした古民  
家。グッときたポイントは、昔話  
のようなまわりの風景。右下・  
古民家をそのまま利用した店  
内は座敷のほか、テーブル席  
やカウンター席もあり。食パン  
は数に限りがあるため、前もっ  
ての予約がおすすめ。左・店  
内でパンをいただくこともで  
きる。好みの飲み物代金に、  
プラス200円で、ミニサラダとゆ  
で卵、トーストがセットになる。  
コーヒーは400円なので、セッ  
トにした場合は600円。



自然の中で、  
素材を活かした薪窯パンを  
青々とした水田の向こうにボツン  
と建つ一軒家のパン工房。販売する  
のは、食パン一種類のみ。それも、  
煉瓦窯に8時間薪を燃やした、その余  
熱でじっくり焼き上げるという手間  
も根気もかかった一品です。店主の  
藤田政一さんは、5年前に神河町の  
自然に魅かれ、この古民家を購入。  
2年かけて自力で改修し、この店を  
開きました。「山も川も近い昔な  
がらの環境に魅かれました。この場所  
で素材の味を大切にしたいパンを作り  
たかったんです」と藤田さん。  
卵や砂糖、牛乳を一切使用せず、  
小麦粉と塩、オリブオイルといっ  
たシンプルな素材で作る食パンは、  
ほんのりと小麦の甘みがあり、噛む  
ほどに広がる香ばしい風味は、薪窯  
で焼成したパンならではの。1日に50  
本と、焼ける量は限られているもの  
の、このパンを求めて町内はもちろ  
ん、神戸市内や大阪からも訪れる人  
は多いそう。  
緑に囲まれる自然の中をのんびりド  
ライブ。その後にとっておきのパン  
が待っている。そんな素敵な一日の  
過ごし方はいかが。



右上：三田にある日向牧場のモzzarellaチーズを使ったカプレーゼなど、約5種類の前菜プレートとピッツァ、ドリンクがセットになった人気の「ピッツァのランチ」は1,420円。左上：ピッツァはマルゲリタやジェノベーゼなど8種類からお好みをチョイスできる。右下：和の空間にテーブルを配した店内は、心地よい音楽がかかり、ゆったりとした時間が過ごせる。左下：薪窯で焼くピッツァは、450℃の高温で一気に熱を入れることで、表面はサクサク、中はもっちりとした食感に。

## ラ・ミア・カーサ

●神崎郡神河町葉賀町297  
☎0790-32-0651  
11:00～15:00(14:00LO、夜は予約のみ)  
月～水曜休  
P10台  
→神河町へのアクセスはp9



古民家のイタリアンで味わう  
薪釜で焼いた本格ピッツァ

古民家の玄関にはためくイタリア国旗。そんな意外なカッピングだけでなくでもワクワクさせられるこの店は、富岡雅明シェフと奥さまの千津子さんが営むイタリアンレストラン。手作りの薪窯で香ばしく焼き上げられるナポリピッツァをはじめ、地元の契約農家から仕入れる露地野菜を使った多彩なアラカルトまで、神河町をはじめ、地域の恵みを存分に堪能できるお料理ばかり。柔らかな光に包まれた和モダンな店内もくつろぎに満ちています。





◎神河町へのアクセス  
神戸・三ノ宮から約1時間30分  
神戸・阪神高速3号神戸線京橋IC→湊川JCT→阪神高速神戸山手線→白川JCT→阪神高速7号北神戸線→伊川谷JCT→第二神明道路→明石西IC→加古川バイパス→高砂北ランプ→姫路バイパス→姫路JCT→播磨連絡道路→神崎南ランプまたは神崎北ランプ  
電車/JR播但線寺前駅または新野駅から、神河町コミュニティバス「川上行き」などに乗車。

水車のあるまち  
神河町のwelome  
兵庫県のほぼ中央に位置する神河町は、千ヶ峰や曉晴山など1000m級の山々に囲まれた昔ながらの里山風景が残る町。雄大な自然美が楽しめるこの地域は、関西有数の高原エリアで、峰山高原・砥峰高原は、映画『ノルウェイの森』のロケ地としても有名に。また、名瀑と名高い不動の滝や、地下12mの花崗岩でろ過されたミネラル分を多く含む名水・千ヶ峰南山名水など、自然の息吹をあらわすことで感じる事ができます。なかでも、JR新野駅周辺の初夏の風物詩となっているのが、水車が回る田園風景。水車がこつとんこつと回る様子は、昔ながらの農村風景を思わせ、心が癒されるよう。神戸市内からは車で約1時間半とほどよい距離で、ドライブがてら訪れるにももってこいの場所です。



季節の移り変わりの  
あとで、  
料理を作りたかった

「空き家バンク」が  
橋渡しになって、出店者続々！

神河町では2006年頃から地域活性化のための田舎暮らし事業に取り組んでいます。その活動の一環が「空き家バンク」で、神河町に住みたい店を開きたい人に、空き家情報を紹介することで、ここ数年の間に空き家ショップが次々にオープン。「ラ・ミア・カーサ」のオーナーシェフ・富岡雅明さんも、空き家バンクを利用し、約1年半前に神河町に移住しました。  
「以前から自然豊かな神河町が好きで、休みのたびに訪れていたこともあって、この町に移住し、店を開くことを決めました。景色の見える場所であくせく働くのではなく、四季の移り変わりを前に感じ、地元で採れた新鮮な野菜の味に心をときめかせる。料理を作る者にとって、そういった気持ちの余裕こそが必要なんだと、今はつくづく感じます。それは自然とおいしい料理へと繋がり、お客様にも喜んでもらえる。単に料理を提供するだけでなく、料理を通して、たくさんの人と心を通わす楽しさこそが、この町で店を開く意味があると感じます」。

休日に「お帰りなさい」な  
カントリーDrive



## ほっこり洋館で 昔ながらのお昼ごはん



右・店は神河町の空き家バンクの協力を得て、オープン。左上・朝来市の玄米に小豆や天然塩と一緒に炊いて熟成させた「育玄米」や地元食材を使ったヘルシーな料理が楽しめるお昼ごはん(1,080円)は要予約。左中・神河町産の柚子を使った「柚香」(378円)など、手作りのケーキもいろいろ。有機コーヒー(432円)と一緒に午後のひとときを楽しみたい。左下・木枠の窓や高い天井など、60年前に建てられた当時の建物を活かした店内は、ノスタルジックな雰囲気が漂う。

### 昔ごはんとおやつ の時間「楽や」

●神崎郡神河町杉440-2  
☎0790-32-2322  
10:00~17:00  
水・木曜休(祝日の場合は営業) P10台  
→神河町へのアクセスはp9



ゆったり。地元の交流空間  
空き家だった旧村役場を地元の人たちの協力を得て改修し、旬の野菜や地元食材が楽しめるカフェとしてオープン。「この神河町で大切に育てられ、生産者の顔が見えるみずみずしい野菜は食べる人を元気にしてくれます。そんな都会では手に入らない贅沢さを楽しんでいたけれど」と話す店主の高橋陽子さんも、自然豊かな神河町に魅かれて移住した一人です。  
人気のお昼ごはんは、地元で採れた野菜や無添加の熟成味噌などを使い、身体にやさしい味に心まで癒されるよう。また、神河町の柚子を使ったケーキなど、手作りのスイーツも多彩に用意されています。木の風合いが心地よい空間は、昔の学校のような趣があり、ワークショップも開かれるなど、地域交流の場にもなっています。



## 日本家屋で、 神河町の名水で打ったそばを



上・お店はご主人と奥さまの咲子さんのお二人で切り盛り。左下・メニューは温・冷のそばに天ぷら付きか付けないかの4種類のみ。おすすめは天ぷらが付いた「天ざるそば」1,000円。中・奥さまが掲げる旬の野菜の天ぷらは、カリリとした食感でしみじみおいしい。デザートとして、そば粉のシフォンケーキもセット。右下・店内の座敷は広いながらも、テーブルは4卓のみという贅沢な空間。神戸や西宮から、この店だけを目指してやってくるというファンも多いそう。

### 蕎麦処 咲

●神崎郡神河町中村80  
☎090-7839-0457  
11:00~14:00(なくなり次第終了)  
土・日曜のみ営業  
P10台  
→神河町へのアクセスはp9



週末限定、こだわり蕎麦  
ご主人の衣笠孝司さんはそば打ち歴8年。仕事の関係で関東地方に暮らしていた時に、すっかりそばにハマリ、兵庫に帰ってきた後、この店を週末限定で開くことに。「本来のそばの甘みと香りを味わってもらいたいので」と、提供するのは十割そばのみ。神河町の名水・千ヶ峰南山水でそばを打ち、出汁にも使用することで、そばの滋味がくっきりと際立ち、コシが強いこともあって喉越しも軽快です。  
築50年の民家を改装した店内は、広々とした座敷が用意され、まるで田舎の親戚の家に遊びにきたような気分。そばだけでなく、神河町ののんびりとした時間も満喫できるお店です。営業は土・日曜のみ。しかも、1日20食限定のため、早めの来店がおすすめです。



ショーケースのデリをテイクアウトして海へ行くのも◎。



自家製パンチェッタは1カット950円。厳選ワインとぜひ。



パスタ、前菜orスープ、フォカッチャのバस्ताセット1,100円。

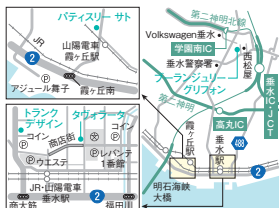


垂水高店街の東端に。料理には高店街の食材も大活躍。



風が通る爽やかな店内。デリはイートインもOK!

**Kobe tarumiku Drive3**  
**テイクアウトOKのイタリアンパール**  
**TAVOLATA** タヴォラータ  
 「おいしいデリとちょっと一杯」がうれしい、イタリアンスタイルのパール。お気軽使いだけではなく、お昼はパスタorお肉のセットのしゃりランチが楽しめる。夜は月替わりで各州の郷土料理がコースでいただける、と本場で修業を積んだご主人が腕を振るう本格料理をじっくり味わうことも。デリのほか、その場でカットしてくれるサラミやハム、ピザなどはテイクアウトOK。●神戸市垂水区陸ノ町1-28 M&Cビル1F ☎078-754-5887 11:00~15:00、16:30~23:00 日曜休 Pなし



ヨーロッパテイストの洗練デザインが通好み! 本格スポーツバックパック  
**AURIS**

**Kobe tarumiku Drive4**  
**幾重にも重ねたおいしさと美しさ**  
**パティスリーサト**  
 プレンチを3年、パティシエを20年。有名店のスーシェフも務めたオーナーが、昨年6月、満を持してオープンさせたパティスリー。シンプルながらつつやかなルックスのケーキたちは、さくらんぼを埋め込んだアーモンドタルトとチェリーのムースのつなぎにクリームブリュレをしのはせるなど、その絶妙なバランスにビックリの幾重奏。カンパベルたっぷりのバイクドチーズ(390円)もクチコミで大人気。●神戸市垂水区五色山8-1-55 ☎078-742-7878 10:00~19:00 不定休 Pなし



バイクドチーズは地方からも問い合わせがあるほどの人気。



ゆずとチョコのアルガン、赤桃のチェリームーズ各400円。



霞ヶ丘幼稚園、霞ヶ丘小学校近くの住宅街に。



大人もワクワクするフランスの駄菓子屋さんがテーマ。



かわいい箱入りの焼き菓子ギフトは詰め合わせも可能。

**Kobe tarumiku Drive1**  
**こだわりの生地のさくさくクロワッサン**  
**ブーランジュリー グリフォン**

オレンジのテントがかわいいパン屋さん。人気は発酵バター風味豊かなクロワッサン&デニッシュ。「基本に忠実に」と控えめに語るオーナーの実力の裏が経ても損なわれないサクサクの生地が実証。並んで人気の月替わりのミニ食パンは、イヨカン&バインなど夏らしい食材を使った爽やかなアレンジを予定。手の込んだパンがクロワッサン130円(以下全て税別)、食パン250円への良心価格なのもうれしい。●神戸市垂水区小東山本町2-1-27 ☎078-787-7150 7:00~18:00 月曜休 Pなし



夏季限定の塩レモンクッキー250円など焼き菓子も豊富。



明太子フランス160円、ダイヤモンドクロワッサン180円。



ギリシャ神話の伝説の生物・グリフォンがお店の守護神。



お客様のいいいを大切にしたいラインナップは約40種!



「休みなしでもパンを作りたい!」というオーナー吉野さん。

**Fonte Regional**  
**クルマで旅する。HYOGOを遊ぶ。**  
**夏が似合う海沿いの街・垂水**  
**高感度なショッピング巡りへGO!**

明石海峡大橋を臨む絶景ドライブも総全開で楽しめる季節です。オシャレでおいしいものを探しにふらりと垂水に出かけませんか?

Text: Naoko Aoyagi Photograph: Takashi Aoki



●今回のナビゲーター  
 ネット Yokai 兵庫  
 マーケティング部  
**厚美 昌世さん**

私も垂水区民ですが、まだまだ知らない素敵なスポットがたくさん! ちゃんと緊張するような狭い道もありますが、坂道からの気持ち良い見晴らしをぜひ体感してみたいです。



西区の有機農家・ナチュラリズムファームのお米や野菜も。



姫路のマッチは約100年前の復刻デザインをプロデュース。



淡路のお香と播磨のマッチのコラボ商品[hibi] 702円。



南大筋沿いにあるひとときオシャレなショップ外観。



明石[No123]のマフィン293円もコーヒースタンドで販売。

**Kobe tarumiku Drive2**  
**兵庫のいいモノを素敵にリデザイン**  
**TRUNK DESIGN**

西脇の播州織、淡路島のお香など県内の地産産業をプロデュース、若い世代の生活になじむ新たなHYOGO CRAFTを生み出すデザイン事務所兼アンテナショップ。4月のリニューアル時に、穴田珈琲(西区)350円〜、カッサレード(東灘区)のチーズケーキ270円〜などのテイクアウトをスタート。垂水区、神戸市、そして兵庫県を楽しむ情報発信基地として注目を集めている。●神戸市垂水区天ノ下町11-10 ☎078-708-0661 10:00~19:00 水曜休 (祝日は営業) Pなし <http://trunkdesign-web.com/>