

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
PS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。古くきたポイント、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、
狭瓦窯に8時間薪を燃やして、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」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ろろ
ん、神戸市内や大阪からも訪れる人
は多いそう。
緑に萌え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チーズを使ったカブレゼなど、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ータやジェノベーゼなど8種類からお好みを選択できる。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ぎる。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

●神崎郡神河町栗葉賀町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。





**水車のあるまち
神河町のWelcome**

兵庫県のほぼ中央に位置する神河町は、千ヶ峰や曉晴山をとり囲まれた山々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120mの花崗岩でろ過されたミネラル分を多く含む名水・千ヶ峰南山水など、自然の息吹をあらこち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はもってこいの場所です。



◎神河町へのアクセス

神戸・三ノ宮から約1時間30分

車 / 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→播但連絡道路→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。



神河町にお家ショップとレストランが、続々登場！その理由は？ラミア・カーサのシェフに聞いてみました！

季節の移り変わりのあと、ついでに料理を作りました。

「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、ここ数年の間にお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・福岡雅明さんも、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。景色の見ええい場所であくせく働くのではなく、四季の移り変わりを肌で感じ、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ます。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、たぐさんの人々を心を通わす楽しめこそが、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「音玄米」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だければ」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取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、カラリとした食感でしみじみとおいしい。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、すっかりそばにはハマリ、兵庫に帰ってきた後、この店を週末限定で開くことになり、「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10割そばのみ。神河町の名水・千ヶ峰山名水でそばを打ち、出汁にも使用することで、そばの風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。

