



ぶらり丹波路

BURARI-TAMBAJI



特集

丹波テロワール旅

豊穡の地を体験する



2022年
9月
発行

兵庫丹波観光ネットワーク推進委員会



その他の体験スポット

かつては「佐治木綿」といわれ、地元農家によって織られ愛用されてきた丹波布。現在も美しい縞柄が多くの人に親しまれています。「丹波布伝承館」には機織りや草木染めなどについて紹介する展示や体験コーナーもあり、糸つむぎ教室などが開催されています。【要予約】



丹波布伝承館

丹波市青垣町西戸田541(道の駅あおがき内) TEL.0795-80-5100
<https://www.city.tamba.lg.jp/soshiki/shiminkatudou/tambanuno-index.html>
◆営業時間/10:00~17:00 ◆駐車場/有(道の駅あおがき)
◆定休日/火曜日、年末年始(12月29日~1月3日)
◆料金/入館無料(有料体験あり)
◆アクセス/JR福知山線「石生駅」からバスで約40分、タクシーで約15分。
北近畿豊岡自動車道「青垣IC」から約1分。



日本最大のアドベンチャーコースとして、『アクティビティ数53』と最多数のボリュームを誇ります。各アクティビティの難易度はやや高め設定されており、約2.0ヘクタールの敷地をいっばいに使ったコース設計で、大自然の中を駆け巡り、存分に楽しめます。



フォレストアドベンチャー・丹波ささやま

丹波篠山市火打字宇畑山265-3 TEL.090-9119-3380
<https://fa-tanbasasayama.forest-adventure.jp>
◆営業時間/9:00~15:00 ◆駐車場/有 ◆定休日/不定休
◆アクセス/舞鶴若狭自動車道「丹南篠山IC」から約30分。



不老長寿のロマンを秘めた公園内に約300種類の薬草や薬樹が育てられていて、レストラン「おとさや」で薬膳料理、日帰り入浴施設「リフレッシュ館」では薬草風呂を楽しめます。公園内併設の「遊工房」では、全国でも珍しい薬草利用した染物教室や葛のつるを利用した工芸教室、押花教室などさまざまな体験ができます。



丹波市立薬草薬樹公園・遊工房

丹波市山南町和田338-1 TEL.0795-76-2121 <http://www.yakuso.gr.jp/>
◆営業時間/【公園】9:00~18:00(11~3月は17:00まで)
【入浴】10:00~21:00(受付20:30)
【レストラン】11:00~20:00(LO 19:30)
◆定休日/水曜日(お盆・年始・祝日は営業) ◆駐車場/有(70台)
◆入園料/無料(入浴や体験教室は別途)
◆アクセス/舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約25分。JR福知山線「谷川駅」から神姫グリーンバス「和田小学校前」下車、徒歩約5分。 ※路線バスは便数が少ないのでご注意ください。



日本最古級の木造裁判所を改築した館内に、城下町篠山に伝わる武具、漆芸、絵画、蒔絵などの美術品や古代の埋蔵文化財が展示されています。篠山藩の御用窯・王地山焼の「青磁の箸置きづくり」が体験できます。



丹波篠山市立歴史美術館

丹波篠山市呉服町53 TEL.079-552-0601
<https://withsasayama.jp/history-museum/>
◆開館時間/9:00~17:00 ◆駐車場/有
◆定休日/毎週月曜日、年末年始(12月25日~翌年1月1日) ※祝祭日は開館、翌日休館
◆アクセス/JR福知山線「篠山駅」から神姫グリーンバス篠山営業所行「春日神社前」バス停下車、徒歩1分。舞鶴若狭自動車道「丹南篠山IC」から約10分。



兵庫丹波地域の観光ポータルサイト



本誌ライター前畑夫妻の撮影した
ここで紹介できなかった写真も
ご覧いただけます

お問い合わせ

兵庫丹波観光ネットワーク推進委員会(兵庫県丹波県民局産業振興課内) TEL(0795)73-3782

丹波県民局ホームページ <https://web.pref.hyogo.lg.jp/area/tanba/index.html> ④土・日曜日、祝日、年末年始

※注意:掲載している情報は、令和4年8月25日現在の内容です。発行後、変更になることもありますのでご了承ください。詳細は各施設へお問い合わせください。

丹波テロワール旅

テロワール【Terroir】とは、
”土地“を意味するフランス語【terre】から派生した言葉で、
もともとはワインの世界で「ブドウをとりまく環境全て」といった意味。
最近では各地の特産食材などについて語る時にも使われているようです。

気候や土壌や水質が作物に影響を与えるのは当然ですが、
自然環境だけでなく、人々の営みも作物の魅力を育ててきたことを思えば、
「テロワール」土地の個性”とは、食文化を含んだものとも言えそうです。

今回もウェブ「ぶらり丹波路」に写真を掲載されている
フォトライター・前畑夫妻が、
丹波地域のテロワールを巡る旅をレポートします。

B・B LINK.....3〜4P 日本農業遺産 「丹波の黒豆」生産農家のファームツアー

古くは朝廷や幕府への献上品にもされた「丹波の黒豆」。
良質な農作物を育てるために受け継がれ、日本農業遺産にも認定された丹波
篠山黒大豆栽培の歴史を、若手農家さんから学びます。

ゆめの樹.....5〜6P

丹波の食・文化・人にふれあう
丹波大納言小豆と旬食材のお菓子作り
「丹波大納言小豆」の発祥の地、丹波市春日町。
日本一高級とも言われる小豆を使用し、地元のパティシエ達の手ほどきで、季節
のフルーツや栗と味わう、お菓子作りを体験します。

丹波篠山茶生産組合.....7〜8P

平安時代から一二〇〇年続く
丹波篠山茶のヒミツ旅
兵庫県唯一の茶処・丹波篠山市。
その歴史は平安時代まで遡り、「デカンショ節」にも唄われるなど、隠れた名産
のひとつでもあります。伝統ある丹波篠山茶の「今昔」を楽しみながら探ります。

西山酒造場.....9〜10P

俳人・高浜虚子ゆかりの酒蔵
日本酒と丹波食材のペアリングを蔵人がご案内
丹波杜氏発祥の地で、蔵人自ら説明してくれる利き酒を体験。
俳人・高浜虚子がサロンとして利用していた建物は国の登録有形文化財（普段
は非公開）です。古き良き情緒の残る空間で、酒蔵の味と歴史に触れます。

※人物写真は、撮影時のみマスクを外しています。



刈り込まれた茶畑 昔ながらの稲木干し



黒井城跡からの雲海



「水分け」の標識と高谷川 水を堰えたダム湖 丹波焼の里の黒豆畑



お土産にいただいたデカンショ豆。新鮮なうちがおいしいので、なるべく早めに食べるのがおすすめ。

デカンショ豆

試食タイム。自分たちで実もぎしたこともあり、ぷっくりしたデカンショ豆がとてかわいく見えてきます。口の中で香ばしさとコクが広がります。



枝豆選別機で選別。小さい豆はここでふるい落とされます。



B.B LINKメンバー
阪東佑貴さん

実もぎ体験では、一人二束の実をもいでいきます。根っこには数ミリの丸いコブのような根粒菌がついています。これが多いほど美味しい豆なんだそう。

丹波篠山の黒豆の歴史や、デカンショ豆についてのレクチャー。黒豆は江戸時代からの歴史があります。



B.B LINK代表 田淵真也さん

一見、土が乾燥しているように見えるのですが耕作機を使って周りの土をかけていくと、下の土が湿っているのがわかります。



お立ち寄りポイント



小田垣商店本店・カフェ小田垣豆堂

享保19(1734)年創業の老舗。国の登録有形文化財でもある店内では、黒豆などの豆類のほか小豆や丹波栗を使ったオリジナル商品も販売。また地元で活動する工芸作家の作品が展示されています。併設のカフェ「小田垣豆堂」では、黒豆本来の香ばしさと甘みが味わえる黒豆茶のほか、地元の食材をふんだんに使った料理やスイーツが充実。

丹波篠山市立町19 TEL.079-552-0011
<https://www.odagaki.co.jp/>

◆営業時間/本店ショップ…9:30~17:30
カフェ…11:00~17:00(16:00 LO)

◆定休日/本店ショップ…年末年始のみ
カフェ…木曜(祝日の場合は翌平日)・年末年始

◆駐車場/有

◆アクセス/JR福知山線「篠山駅」西口から神姫グリーンバス「上立町」下車、徒歩約2分。舞鶴若狭自動車道「丹波篠山IC」から約10分。



店舗や事務所棟を始め、当家长宅など10軒が国の有形文化財として登録されています。

体験情報

- 体験時期/(デカンショ豆収穫)7月~9月
 - 所要時間/約120分
 - 催行人数/4名以上(40名まで)
 - 料金/大人(中学生以上)5,500円、小人1,500円
※お土産(コシヒカリ・枝豆)付き
 - 支払い/現金、その他(予約サイトの支払・決済)
 - ガイド/あり ※日本語、一ヶ月前予約で英語(追加料金)
 - 送迎/なし
 - 予約/必要(3日前・正午まで)
電話、メール [info@tabuchi-farm.jp]、
予約サイトからの申込
 - キャンセル料/前日までなし。当日30%
 - 問い合わせ/電話、メール
- ※農作物の栽培状況に合わせて、黒枝豆などのさまざまな農業体験を実施

B.B LINK

【事務局】丹波たぶち農場
丹波篠山市口阪本158-3
TEL.080-5806-1526
<https://www.tabuchi-farm.jp/bblink>

◆営業時間/9:00~17:00

◆定休日/なし ◆駐車場/有

◆アクセス/【丹波たぶち農場】

JR福知山線「篠山駅」からレンタサイクルで17分。



ただ「丹波黒の枝豆が味わえるのは10月の短い間だけ。そこで夏にもおいしい枝豆を楽しんでもらおうと、若手農家を中心になって黒豆栽培の技法を活かし、白大豆の栽培に取り組まれています。その名は「デカンショ豆」。丹波黒の枝豆の味わいは栗に例えられますが、「デカンショ豆」はトウモロコシのような爽やかな甘みで、カリッとした歯ごたえも特徴です。枝豆といえば塩茹でのイメージですが、焼き枝豆もおススメ。豆の旨味が凝縮されて、焼き目も香ばしい！丹波篠山のおいしい風物詩が増えるのは嬉しいですね。

なぜ丹波篠山の黒豆はおいしくなるのでしょうか。その秘訣は、気候。寒暖差の影響で、栄養を上手くぐんでぐんに変えることができるので、大粒の豆に育つのだそう。

次に地質。昔からこの地は沼地だったため、長年の栄養がたっぷり詰まった泥が蓄積されました。その土で栽培するので、おいしい作物が育ちます。

そして、技術。本来、豆と粘土質の相性は悪いのですが、畝を高くすることで水捌けを良くする乾田高畝栽培技術を使うことにより、質のいい豆を栽培することができます。この三つ、どれか一つでも欠けてしまうとおいしい豆が作れません。



詳しくはWEBへ

日本農業遺産 「丹波の黒豆」生産農家の ファームツアー

丹波篠山の黒豆栽培は江戸時代から現在まで受け継がれており、その伝統と高い技術力から令和3年には日本農業遺産にも認定されました。今回は「日本農業遺産「丹波の黒豆」生産農家のファームツアー」に参加してきました。

全国で作られている黒豆(黒大豆)のルーツのひとつは「丹波黒」という品種で、丹波篠山はその発祥の地です。降水量が少なく、水が貴重だったため、稲作のように大量の水を必要としない豆の栽培をする文化が広がったそう。江戸時代に書かれた料理本にも「黒豆は丹波篠山のものが良い」という記述が残されています。

丹波篠山の黒豆はおいしくなるのでしょうか。

その秘訣は、気候。寒暖差の影響で、栄養を上手くぐんでぐんに変えることができるので、大粒の豆に育つのだそう。

次に地質。昔からこの地は沼地だったため、長年の栄養がたっぷり詰まった泥が蓄積されました。その土で栽培するので、おいしい作物が育ちます。

そして、技術。本来、豆と粘土質の相性は悪いのですが、畝を高くすることで水捌けを良くする乾田高畝栽培技術を使うことにより、質のいい豆を栽培することができます。この三つ、どれか一つでも欠けてしまうとおいしい豆が作れません。



向かいにあるお菓子店「夢の里やながわ」のパティシエの方が一つ一つ丁寧に教えてくれます。(9月上旬～11月を除く)

丹波大納言水ようかん(ブルーベリー入り)



大粒のブルーベリーはみずみずしく、驚くほど濃い味わい。



中火にして、つぶしながら混ぜていくと果汁がたっぷりと出てきます。部屋中に香りが立ち込めます。



どろっとしてきたら火を止めて、スプーンでカップに入れていきます。



丹波大納言小豆のこしあんに寒天と砂糖を加えて作った水ようかん。ブルーベリーの上に流し入れて冷やします。

丹波の食・文化・人にふれあう 丹波大納言小豆と 旬食材のお菓子作り

栗や小豆などの丹波地域産のおいしい食べ物を使ったお菓子が作れると聞いて「丹波の食・文化・人にふれあう 丹波大納言小豆と旬食材のお菓子作り」を体験してきました。訪れた場所は「ゆめの樹」。

地元で採れた食材を使った加工品の製造販売や、旬の特産品をふんだんに使った食事も楽しめる施設で、地域活性化のためにさまざまな取り組みを行っています。

ものづくりからことづくりへ。丹波の食文化を継承していきたいという思いから、ただ食べるだけではなく、実際に作る体験をすることも

大切にされています。採れたてで新鮮な食材を使うことで、食材が持つ素晴らしい味わいを楽しむことができるのも嬉しいポイント。

今回は「丹波大納言水ようかん(ブルーベリー入り)」と「三色のおはぎ」を作ります。和菓子作りに欠かせない素材と言えば「小豆」。丹波市春日町は「丹波大納言小豆」発祥の地として古くから小豆栽培が盛んだったそう。江戸時代の文献にも「藩主が庄屋に命じて納めさせた小豆からさらに精選して幕府に献上し、さらにそこから京都御所に献上した」との記録があり、高く評価されていたことが分かります。大粒で俵型・表皮が薄く煮崩れしにくい・光沢が美しく色むらがないなどの特長から、高級和菓子に使われることが多いそうです。

実は丹波市は県内最大級のブルーベリー産地。多くの生産者さんが特産化を目指して観光農園や加工品販売などに取り組みされています。ブルーベリーをはじめこの地域で採れる果物たちは大粒で、濃い味わいのものが多いとのこと。これは寒暖差の大きさが影響しているそう。通常は日中に植物が合成した糖は、夜に呼吸のために消費されます。しかし、この地域は夜の気温がぐっと低くなるため呼吸数が減り、糖が蓄積されることで大きく甘くなる仕組み。だから、違う地域で同じ種類の木を同じ条件で育てても、全く違う味・大きさになるそう。この味や大きさは、丹波ならではの味・大きさになります。だわり、地元の人から「長寿の水」として愛されている五台山の名水「狸穴の水」を使用されています。

それぞれのお菓子が完成したところで、試食タイム。水ようかんは甘みの中にブルーベリーの酸味がほどよく合さり、さっぱりとした甘さの味わい。おはぎも丹波大納言小豆や栗あんの豊かな風味、おいしさが口の中に広がり、一瞬にして丹波産食材の虜に。季節によって、違う食材・メニューでの体験もできるので、いろんな時期に体験しにいきたくくなりました。



詳しくはWEBへ



トッピングは腕の見せ所。生クリームとブルーベリー、ミントの葉を乗せて完成しました。



作ったお菓子はそのまま食べることができます。素材の味を存分に味わうことができ、幸せな時間。



右から丹波大納言小豆、丹波栗あん、黒豆きなこぜいたくな三種類のおはぎの完成です。



餅米はぎゅっとにぎるとお餅のような食感になり、やわらかく握ると餅米の食感をより感じられるようになります。

三色のおはぎ

お立ち寄りポイント

興禅寺【黒井城跡】

徳川3代将軍・家光の乳母で、大奥の礎を築いた春日局(お福)が3歳まで過ごした黒井城の下館跡です。水をたたえた七間濠や高い石垣、白いねり堀など、江戸時代の風情をよく残していることから、国の指定史跡となっています。また境内には「産湯の井戸」や「腰かけ石」なども残されています。ところで、黒井城跡といえば雲海が有名ですが、永禄から天正期(16世紀後半)の城郭遺構としても貴重な存在だそうです。



雲海を見るなら日の出～午前中早めの時間で。朝晩の冷え込みが厳しく日中晴れることが雲海出現の条件。



丹波市春日町黒井2263 TEL.0795-74-0019
https://www.tambacity-kankou.jp/spot/100sen_kozenji_temple/
 ◆営業時間/境内自由 ◆駐車場/有(普通車20台)
 ◆定休日/年中無休 ◆料金/拝観無料
 ◆アクセス/JR福知山線「黒井駅」から徒歩約15分。
 舞鶴若狭自動車「春日IC」から約6分。



体験情報

- 体験時期/通年(食材の変更あり)
- 所要時間/約70分
- 催行人数/3名以上(30名まで)
- 料金/ひとり1,980円(3～5名は500円/名追加)
- 支払い/現金
- ガイド/なし
- 送迎/なし
- 予約/必要(3日前・17時まで)
電話、メール [yumenoki-nokono@spice.ocn.ne.jp]
- キャンセル料/前日10時以降100%

ゆめの樹

丹波市春日町野上野1026-3
 TEL.0795-74-3030
<http://yumenoki-nokono.jp/>
 ◆営業時間/10:00～16:00
 ◆定休日/木曜日(団体予約は受付)
 ◆駐車場/有
 ◆アクセス/JR福知山線「黒井駅」からタクシーで約7分。舞鶴若狭自動車「春日IC」から約3分。



ゆめの樹は春日町にある集落の自治体が循環型まちづくりを進めるため、2015年に作られました。



茶娘の服を着て、お茶摘み体験。摘んだ茶葉をどんどんカゴに入れていきます。

平安時代から二二〇〇年続く 丹波篠山茶のヒミツ旅

私たちの生活に欠かせない「お茶」。日本各地にお茶の産地がありますが、兵庫のお茶どころといえば、丹波篠山市の味間（あじま）エリア。今回は「平安時代から二二〇〇年続く丹波篠山茶のヒミツ旅」を体験してきました。

中国から日本にお茶が伝えられ、嵯峨天皇の命によって茶樹を植える地として選ばれた5箇所の一つがこの味間エリア。当時は薬として飲まれており、朝廷に献上されるなど貴重なものだったそう。飲み物として定着したのは室町時代。江戸時代に上方（大阪）で流通するお茶の大半を占めていたと言われ、篠山藩の収入源でもあったようです。



青々と茂る茶樹が立ち並ぶ茶畑は絶景。

かつては丹波篠山市内各所に茶工場があったそうです。しかし設備が老朽化すると入れ替えには多額の費用がかかるため、お茶づくりを諦めてしまいう農家も出てきたことから、二〇二二（平成二四）年に「丹波篠山茶生産組合」を立ち上げ、茶葉の生産から製品化までを一貫して行うことになりました。最近ではペットボトルの緑茶が普及したことや、食習慣の変化なども影響しているのか、日常生活の中でお茶を淹れる機会が減っています。そんななかで「より多くの人に丹波篠山茶を知ってもらい、興味を持ってもらい、そして今後も丹波篠山茶の文化を守っていききたい」という想いで、さまざまな種類のお茶を製造・販売、体験企画を実施されているそうです。



茶畑を見ながら、丹波篠山茶生産組合の組合長・原田勇さんにお話を伺う。



3種類のお茶を様々な淹れ方で飲み比べ。見た目も味も全く異なるのでおもしろい。

お茶の製造過程がわかったところで、日本茶インストラクターの方によるお茶の飲み比べ体験へ。少しゆるめのお湯で淹れる「一番茶（新茶）」は爽やかな香りと甘さ。「一番茶」はさっぱりとしていて後に渋みが少しやってくる感じ、「やぶ北」は甘みと渋みのバランスがよく、ほっとする味わい。それぞれの特徴を知ること、普段何気なく飲んでいたお茶の魅力を再発見できました。

家に帰り、お湯を注いだ時に急須の中で踊る茶葉を見て丹波篠山に思いを馳せました。普段の生活を忘れてほっと一息できる癒しの瞬間。お茶は人生を豊かにしてくれる。そう感じた一日でした。



詳しくはWEBへ

体験情報

- 体験時期／通年（茶摘みは5、7、9月限定）
- 所要時間／約90分
- 催行人数／1名以上
- 料金／5,500円～（中学生以上。小学生以下無料）
《オプション》・茶娘体験：2,500円
・茶摘み：2,000円
- 支払い／現金。オンライン決済可（クレジットカード・PayPay…あと払いペイディ）
- ガイド／あり
- 送迎／なし
- 予約／必要（2日前・9時まで）
<https://www.asoview.com/base/158399/>（アソビュー）
- キャンセル料／不要（オンライン決済の場合は必要）
- 問い合わせ／<https://lin.ee/9WarbNK>（LINE公式アカウント）

丹波篠山茶生産組合

- 丹波篠山市味間奥10-1
TEL.079-594-2210
<https://tourism.sasayama.jp/tearism/>
- ◆営業時間／10:00～15:00
 - ◆定休日／年末年始
 - ◆駐車場／有（普通車5台 ※大型バス要相談）
 - ◆アクセス／JR福知山線「篠山口駅」から神姫グリーンバス「西古佐」下車、徒歩約15分。舞鶴若狭自動車道「丹波篠山IC」から約6分。



工場内部には、お茶を製造する機械がずらり。



一芯二葉といって、新芽の先端部分の芯とその下の2枚の葉を摘みます。

お立ち寄りポイント

JA丹波ささやま直営店「特産館ささやま」

JA丹波ささやま直営の「特産館ささやま」は、レストランと特産品直売店を併設。恵まれた気候風土に育まれた丹波篠山の銘産品や、季節の食材をふんだんに使った料理を味わえます。お土産に迷ったときには直売所の入口の「旬のおすすめ商品」をチェック。



- 丹波篠山市黒岡70番地の1 TEL.0120-02-3386
<http://www.tokusankansasayama.com/>
- ◆営業時間／レストラン…平日10:00～16:30（土日祝は17:00まで）
売店…10:00～17:00
 - ◆定休日／水曜日 ◆駐車場／有
 - ◆アクセス／JR福知山線「篠山口駅」西口から神姫グリーンバス「春日神社前」または「歴史美術館前」下車、徒歩約1分。舞鶴若狭自動車道「丹波篠山IC」から約13分。





路上有花の葵・黒牡丹・桃花の三つのお酒と、丹波食材をつかったおつまみ、やわらぎ水がセッティングされています。おしゃれなお皿や酒器、酒のラベルや蔵などのデザインは全て芸術家である綿貫宏介氏が手掛けています。



酒米が違うだけで、色、香り、味が全く異なるのが驚き。

蔵人・神田美波さん

同じ製法で作られた酒米違いの純米大吟醸酒についてのレクチャー。

////// 体験情報 //////////////////////////////////////

- 体験時期 / 7~9月
 - 所要時間 / 約60分
 - 料金 / ひとり2,750円 (※団体割引あり 10名以上20%引き)
 - 支払い / 現金及びクレジット払い
 - ガイド / あり
 - 送迎 / なし
 - 予約 / 必要 (7日前まで)
 - キャンセル料 / 7日前までのキャンセル: なし
 - 6日前から前日までのキャンセル: ご予約内容金額から50%
 - 当日キャンセル: ご予約内容金額から100%
 - 無断キャンセル: ご予約内容金額から100%
- ※通常は「酒蔵見学」と「利き酒教室」を開催しています。

二〇一四(平成二六)年の丹波市豪雨災害で甚大な被害を受けた市島地域。西山酒造場も被災し大変苦労されたそうなのですが、地域の方々に助けられて営業再開にこぎつけたそうです。あの時に助けていただいた方々に恩返しをしたい。そのような思いから、被害に遭った田んぼを買い取り蔵人自ら酒米の栽培を行うなど、地域の活性化にも力を入れています。

最後のお買い物タイムでは利き酒のレクチャーをしてくれた蔵人さんが作った「深山ぶどう」を購入。家に帰り、おすすめのペアリングを楽しむべく、アイスクリームにかけていただく、口いっぱいに広がる芳醇な葡萄の味わいが引き立って、大人のデザート的な感じ。「次は自分オリジナルの楽しみ方を探してみよう」お酒と食材のペアリング。新たな楽しみ方ができました。



詳しくはWEBへ

西山酒造場

丹波市市島町中竹田1171
TEL.0795-86-0331
https://kotsuzumi.co.jp/
◆営業時間 / 9:00~17:30 ◆定休日 / 不定休
◆駐車場 / 有
◆アクセス / JR福知山線「丹波竹田駅」より徒歩10分。
舞鶴若狭自動車道「春日IC」より15分、「福知山IC」より15分。



蔵人の方に日本酒について教えていただく、贅沢な時間。



直売所に並んだお酒。どのお酒もおしゃれなデザインで思わず手にとってみたくなります。



「処是解憂境」の文字が刻まれた石碑は「日々起こるさまざまな出来事への憂いをどうやって晴らすのか、それができるのは酒だけである」という意味。ここからがお酒造りをする神聖な境。(案内は古本百花さん)

俳人・高浜虚子ゆかりの酒蔵
日本酒と丹波食材のペアリングを蔵人がご案内



「椿寿天泉(ちんじゅてんせん)」と名付けられた井戸。ここから汲み上げた水は、仕込み水としてお酒づくりに使われています。

山や田んぼ、川に囲まれた自然豊かなこの場所、一八四九(嘉永二)年に創業した西山酒造場。今回はそんな歴史ある西山酒造場で地元食材のおつまみを楽しみながら、お酒を飲み比べてみる「俳人・高浜虚子ゆかりの酒蔵 日本酒と丹波食材のペアリングを蔵人がご案内」に参加してきました。

まずは酒蔵や、仕込み水を汲み上げている井戸を見学します。「椿寿天泉(ちんじゅてんせん)」と名付けられた井戸には竹田川の伏流水が湧き出ており、水質は軟水の中でも上位に入るほどの「超軟水」。軟水で作ったお酒はまろやかな甘口になりやすいそう。また、伏流水は河川水が川底の砂利層により自然にろ過されたもので、質が良く安定しているという特徴があります。自然豊かなこの場所だからこそ、この名水が生まれるんですね。

利き酒体験の会場は通常非公開の国の登録有形文化財、三三庵(ささあんの)の一室。一九四二(昭和一七)年の建造で、同酒造場3代目・西山泊雲(はくうん)が師事した俳人・高浜虚子をはじめ、平福百穂(ひらふくひやくすい)や小川芋銭(おがわうせん)などの文化人が、サロンとして使用していたそうです。教科書で名前を見た文化人がお酒や食事を楽しんだ場所、実際に話を聞きながらの利き酒は、本当に贅沢な体験。三種の酒米で仕込んだ純米大吟醸酒を飲み比べながら、それぞれに相性のいい丹波産の食材で作られたおつまみのペアリングを楽しみます。

「山田錦」で仕込んだ「葵」はほどよい甘みがあり、すっきりとした味わい。地元産きゅうりとコクのある白味噌の相性も絶妙です。「但馬強力」を使った「黒牡丹」はほのかに苦味があり、ガツンと余韻がくる感じ。甘麴でしっとり煮た鶏肉の存在感ともマッチしています。「兵庫北錦」で醸した「桃花」は甘くてフルーティー。丹波栗の渋皮煮とのペアリングは、二つの異なった甘みが心地良く、デザート感覚で楽しめそう。西山酒造場で働く人の生活には、お酒が当たり前のように浸透していて、日々、何とペアリングして飲めば美味しいかを研究しているんだそう。



この主屋と塀は明治時代に造られており、国の登録有形文化財にも登録されている建物。現在は店舗として活用されています。

お立ち寄りポイント

高谷山[横峰山]展望台

高谷山(横峰山)の登山口は市島町上垣地区と森地区の2カ所。山頂までの道路は狭いものの舗装されているので車で登ることができます。標高443mの山頂には3階建ての展望台があり、多紀連山、向山連山、京都府福知山市街地、大江山、遠くは美山町方面の山々など360度の大パノラマが広がっています。ちなみに、秋から冬の早朝に深い霧に包まれやすい丹波地域。黒井城跡(春日町)から見る雲海が有名ですが、高谷山も、知る人ぞ知る雲海スポットなんです。

- ◆問い合わせ先 / 丹波市観光情報センター「丹波ええとこナビ」 TEL.0795-70-3501
- ◆定休日 / 年中無休
- ◆駐車場 / 有
- ◆アクセス / 舞鶴若狭自動車道「春日IC」から約30分。



3階部分からは丹波市の上に広がる空も一緒に楽しむことができます。



天気が良ければ、多紀連山、向山連山、大江山、美山町方面といった遠方まで見渡すことができます。



これだけ周囲を見渡すことができるのは、穏やかな山が連なる丹波地域ならではの。