



# 2025年大阪・関西万博まであと半年 特出し!ひょうごフィールド

丹波

今月の表紙

## 丹波杜氏のふるさとに息づく 酒造りや発酵文化を体感

「小鼓」で知られる(株)西山酒造場は1849(嘉永2)年の創業来、自然豊かな丹波の地で日本酒を造り続けています。当蔵では、「小鼓」の名付け親である高浜虚子の句碑、仕込み水をくみ上げる井戸などを見て回ったり、お酒の飲み比べをしたりできます。8月には、約30年前まで使っていた蔵をリノベーションした「鼓傳」をオープンしました。1階の「発酵まかないカフェ 小鼓御里」では、酒造りに携わる蔵人が普段食べている「まかない」をアレンジした発酵料理を提供し、2階は1日1組限定の宿泊施設となっています。酒蔵の日常を体感し、蔵人たちの情熱を周りの人にも伝えてほしいですね。(西山酒造場女将 西山桃子さん)

「鼓傳」お食事券(2,750円分)を5人にプレゼント

応募方法は7面へ



### 里山の酒蔵・西山酒造場で 「丹波を味わい、発酵を学ぶ」

- ①蔵見学 ②飲み比べ ③発酵まかないカフェの食事
- ④(株)西山酒造場(丹波市市島町中竹田1171)
- ⑤①1組(10人まで)4,950円 ②550円～ ③2,200円～
- ⑥⑦⑧⑨は希望日の7日前までに⑩⑪で同社へ
- ⑫0795-86-0331 ⑬0795-86-0202 西山酒造場

- 1 カフェの内部は昔のたるを有効活用。
- 2 飲み比べは日本酒3種、リキュール3種、蒸留酒3種の3つ。
- 3 国登録有形文化財の主屋(直売所)には、三代目蔵元と親交があった高浜虚子も訪れたそうです。
- 4 170余年脈々と酒造りの技が受け継がれてきました。

摂津

## 奇跡の湯が湧き出る 有馬のまちを散策



日本三古泉の一つに数えられる神戸市北区の有馬温泉は、塩分と鉄分を含む茶褐色の

「金泉」と、炭酸泉にラジウムが少量入った無色透明の「銀泉」が楽しめます。中でも金泉は、日本列島の地下60kmに沈み込んだフィリピン海プレートから600万年もの長い時間をかけて生まれた奇跡の湯。「有馬型温泉」といわれるほど世界でもまれなタイプです。豊臣秀吉をはじめ数々の著名人が訪れ、癒やされ、文化を紡いできた有馬の地には、泉源はもとより歴史ある社寺や伝統工芸など見どころもたくさん。お湯に漬かる前に、私たちガイドと一緒にまちを歩きませんか。(有馬観光ガイドボランティア代表 奈良正明さん)



99.4℃の金泉が湯煙を上げる天神泉源は、有馬天神社の境内にあります。

湯けむり広場には有馬温泉を愛し、1596(慶長元)年の大地震からの復興にも尽力した秀吉の像も。

### 悠久のいで湯 有馬温泉まち歩き

モデルコース

ねね橋・ねね像→袂石→湯けむり広場→善福寺→金の湯→温泉寺→有馬の工房→念仏寺→極楽寺→銀の湯→炭酸泉源→天神泉源→金の湯(足湯)(約2時間) ※希望に合わせ変更可能

- ①1人～10人程度 ②ガイド1人につき3,000円
- ③希望日の3日前までに④で有馬観光ガイドボランティアへ
- ⑤有馬温泉観光総合案内所 ⑥078-904-0708 ⑦078-903-2233
- 有馬観光ガイドボランティア

播磨

## 生きたままセリにかけられる “明石のまえもん”を堪能



日本有数の漁場、明石海峡に臨む明石浦漁業協同組合では、全国でも珍しい活魚のセリ市を昼間に開催しています。水揚げされた魚は24時間かけ流しの巨大ないけすに入れられ、生きたままセリにかけられます。迫力満点のセリ市を見学した後は、明石市内では唯一、同組合から直接魚を仕入れているすし店で昼食。“明石のまえもん”と言われる魚介のおいしさとその秘密を同時に知ることができる絶好の機会です。(一社)明石観光協会

- 1 生きた魚がセリにかけられる様子を仲買人と同じ目線で見るができます。2 とれとれ、ぴちぴちの魚介を使ったすしは絶品。

### 明石の魚の美味しさの秘密を覗く・明石屋網鮭ツアー

- ①第1土曜11時ごろ～(約2時間) ※季節により異なる
- ②明石浦漁業協同組合(明石市岬町33-1)、明石浦正(明石市日富美町14-23)
- ③2人～10人 ④7,500円 ⑤⑥実施日の8日前までに⑦⑧で(一社)明石観光協会へ
- ⑨078-918-5080 ⑩078-911-0579 明石観光協会