

産地巡りバスツアーへ行ってきました！

ひょうごの美味し風土拡大協議会事務局

平成26年7月25日金曜日、この日は、朝から猛烈な暑さで、三宮発8:00集合にもかかわらず、集合場所からバスに歩くだけでも汗だくになります。

今回訪問する産地は、但馬地域で、神戸からは遠く、バスでも2時間半はかかります。しかしそこは我慢、通常ではみられない生産現場を訪ねていざ出発。

運転手さんの丁寧な運転で難所を通り抜け、ついにきました、兵庫県最高峰氷ノ山にほど近い養父市轟（とどろき）です。三宮よりかなり涼しい！



轟大根生産組合の木戸さんから、大根作りの説明をいただきました。畑は標高800mのところにあり、冬は雪に閉ざされて生産はできないそうです。でもここの土は、深くまで非常によい状態で、品質のよい大根が生産されるとのこと。



山の上に広がる轟の大根畑。



きれいな大根が育っています。



よっころしょっと、収穫も体験。参加者みんな大根1本ゲットさせていただきました。



この地域では、生産者の高齢化、担い手の問題があるとのことですが、元気な地域となってほしいと感じます。

さて、大根畑をあとにして、次の産地に向かいます。朝来市の方面へ。



途中、道の駅まほろばで、但馬牛の瓦焼き定食をいただき、大満足。これで1,620円は得した気分です。



道の駅まほろばの二宮支配人から、道の駅の紹介、販売している農林水産物の説明受けました。多くの認証食品が販売されており、今後も認証食品をPRしてくれるとのこと。ありがとうございます。



畠山しいたけ園のしいたけコーナーも設置されて販売されていました。機会があれば道の駅に立ち寄ることをオススメします。さて、おなかを満たした後は、デザートですね。



あいす工房らいらっくの吉井さんが、お店の生い立ちを説明してくれました。

ジェラートは緑の屋根のおしゃれな建物で販売されています。

らいらっくは、ジャージー牛乳を使い、砂糖や原材料をかえて何かほかの店とはひと味違う商品をつくることにこだわってとのこと。最近のヒットは、スフレのチーズケーキ、ミルクジャム、アーモンドブリュレなど。



いよいよ店内に・・・、別腹です。



しっかりジェラート加工、チーズケーキやブリュレの加工の説明も受けました。ジェラートを皆さんいただきました。これはまろやかでおいしい！
続いていよいよ最後の産地へ。

田治米酒造（竹泉）で日本酒づくりの話をお聞きすることができました。



趣のある酒蔵です。元禄 15 年創業、日本史に弱い私でも伝統あることがわかります。



現在、酒造りは行われていませんでしたが、清酒づくりの工程と、倉内部を見学。



大きなお酒の貯蔵タンクが並びます。



製造工程はこれです↑。仕込み後の圧搾で、酒と酒粕が分離されるとのこと。



しめくくりは、利き酒！ちゃんとお酒を利くには、飲む順番も重要なようです。梅酒は最後にしないとほかの酒の味がわかりませんよ。



展示に居並ぶ竹泉は、ほっとちゃん付きの兵庫県認証食品。ちょっとだけ「ほろよい気分」で帰路につきました。

三宮に着くのが少し遅れましたが、19:15に到着。みなさま、長旅でしたがお疲れ様でした。なかなか中身の濃い、暑い熱いツアーとなりました。みなさんは大根をどうやってたべたのでしょうか。みずみずしくて、おいしかったとの声に参加されたシェフやほかの方、複数名から聞かれました。次の産地巡りバスにもご期待ください。