

Take Free

# ホホヤマ ジビエ

 *Gibier de Sasayama*



兵庫県篠山市へ

ぼ  
たん  
に  
会  
ひ  
に

Facebookページに参加して

プレゼント(抽選)をGetしよう!

 <http://www.facebook.com/sasayama.g>



# ぼたん

# に会ひに

野生の鳥獣肉を使った料理をフランス語から引用し、「ギビエ (gibier) 料理」と言います。

日本でも古くから猟師達は猪や鹿、雉子などを猟り、独自に食していました。

しかしかつての日本では、仏教の影響で、

獣肉を食べることがはばかれる風潮があり、

人々は馬肉を「さくら」鹿肉を「もみじ」

猪肉を「ぼたん」と洒落て呼んでいたようです。

丹波篠山は昔から、山や土地の豊さから、

おいしいぼたんがよく捕れました。

ぼたんは篠山のジビエ。

ぜひ、来てください、ぼたんに会ひに。

## よう、来たった ぼたんに会ひに



日本の猪肉の3大猟場、天城(静岡)・郡上(岐阜)・丹波篠山(兵庫)。  
その中でも群を抜いて丹波篠山が有名なのは理由があります。

1つには、篠山が「ぼたん鍋」の発祥の地だから。

そしてもう1つ、  
篠山には猪肉文化を守り育てようとする人達がいるから。  
猪肉専門店『おおみや』の3代目大見さんも、  
丹波篠山観光協会の副会長で、  
地酒『狩場酒造』のご主人でもある狩場さんもそのうちのひとり。

今回は大阪で数多くの料理番組やCMを縁の下で支えている  
料理研究家でフードコーディネーターの秋田さんをお迎えして  
大見さんと狩場さんと『ぼたん鍋』を囲みながら、  
その魅力について語り合っていました。

### ぼたん座談会 in 篠山 はじまります!

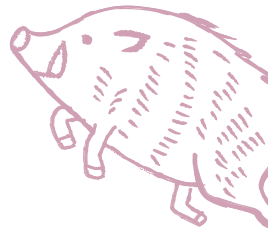


座談会のメンバー。左から狩場さん、秋田さん、大見さん

## ぼたんの楽しみ方スタイル 8

- style 01 老舗の料理旅館でいただく 秘伝のぼたん鍋 P.5-6
- style 02 まずは、ココから。 basic ぼたん鍋 P.7
- style 03 かくれた定番、 exciting 焼きぼたん P.8
- style 04 個性豊かな だしていただくぼたん P.9-10
- style 05 手軽にいける、 News なぼたんフード P.12
- style 06 with ○○で楽しむ コラボぼたん鍋 P.15-16
- style 07 温泉プラス 湯上がりでぼたん鍋 P.17
- style 08 レジャープラス あそんでぼたん鍋 P.18

余談 余談 1. 「ぼたん座談会 in 篠山」(P.2-6) 余談 2. 「おうちで猪肉料理」(P.11)  
 余談 3. 「篠山の野菜と米と酒と」(P.13-14) 余談 4. 「篠山の食材がおいしい理由」(P.15-16)  
 ◎ぼたん鍋販売店エリア別 INDEX...P.19-20 ◎ささやまジビエ Map...P.21-22



This is  
"BOTAN"

# ぼたん 猪肉は、 煮込むほどにやわらかい

秋田 ぼたん鍋は篠山が発祥だそうですね。

狩場 ええ、市内の老舗料理旅館が発祥だと言われています。

大見 篠山は木の実が豊富で、猪には最適な環境なんです。だから、大昔から猪はたくさん捕れて、食べられていました。そこへ来て明治の頃から、この辺りの山が行軍演習に良いということ、陸軍第70連隊の駐屯地になったんです。彼らは贅沢ができませんから、山で猪を捕っては「しし鍋(後のぼたん鍋)にしてくれ」と料理屋へ持ち込んだり、家族や偉い人が慰問に来たりすると、もてなし料理として料理旅館などでぼたん鍋を囲んだんだそうです。それで、「篠山にぼたん鍋あり」と有名になったんです。

秋田 「ぼたん鍋」としてのはじまりは、明治ということですね。ぼたん鍋の名前の由来はやはり、このきれいなお皿に盛られた肉が牡丹の花に似ているから？

大見 よく、そう言われますけど、それ以前からあるデカンショ節に「ししが飛び込むぼたん鍋」という一節がありますから、逆にぼたん鍋だから、牡丹のように並べたとも言われています。

狩場 唐獅子牡丹の説もありますよ。秋田 色んな説があるんですね。お味はどうですか？当時から味噌仕立てだったんですか？

大見 獣肉臭さを消すために山椒を使ったり、濃いめの味噌で煮たりしてたんですね。今は処理がいいから臭みはほとんどありませんけどね。

秋田 まさに、猪肉の脂の旨味で食べるということですね。そうなんです。なのに、見た目で脂っこそうと敬遠する人が多い。さっぱりしてるとしょ？



## ぼたん 猪肉の脂は 体にやさしい

秋田 ええ、本当に。イメージでは、臭くて硬くて脂っこいですが、むしろ、さっぱりとしていて、やわらかくて食べやすい。

大見 それはね、猪肉が天然だからだと思っんです。天然の猪の脂は必要な時期にだけ身につく脂ですから燃えやすいんですよ。コレステロールの溜まらない脂とつか。秋田 なるほど、価多不飽和脂肪酸ですね。悪玉コレステロールをやっ



株式会社「おみや」代表  
大見 春樹  
良質な猪肉の専門店として全国にその名を轟かせている「おみや」のバイタリティに富んだ3代目代表。



料理研究家  
秋田 美佐子  
人気雑誌やテレビCMなど、食の舞台裏を支えるフードコーディネーターとしても活躍中の料理研究家。



狩場 今でも濃い味噌でドロドロに炊く店もありますよ。そういう鍋は、溶き卵につけて食べると、また違った味わいでうまい。

秋田 おいしそう。シチューみたい。大見 そうなんです。猪肉は煮込むほどにやわらかくなる。また、このたつぷりの脂からは豚にはない独特の旨味が出るんです。

秋田 脂がだし代わり？  
大見 普通は昆布だしを使いますがどね、味噌だけの店もありますよ。

脂たつぷり！  
なのに、  
あっさりしていて深いコク。  
これが「うまい」んです！



member

丹波篠山観光協会副会長  
狩場 一龍  
手作りにこだわるあまり、大量生産できず、篠山外では滅多に出会えない名酒「秀月」の蔵元「狩場酒造場」の代表でもある。



member

篠山は食材の宝庫!

お土産には野菜や肉も忘れずに!



みなさん!

大見 篠山は米もうまいんですよ。

秋田 それ、おいしそう。今日のメはご飯を用意してくださいさっさとさっさとね。

狩場 そうですね。

秋田 それは、篠山ならではですね。

大見 ええ。普通に切って入れてもいいし、鍋のメに、擦ってだんごみたいに落としてもおいしい。

秋田 それ、おいしそう。今日のメはご飯を用意してくださいさっさとさっさとね。

大見 篠山は米もうまいんですよ。

秋田 それ、おいしそう。今日のメはご飯を用意してくださいさっさとさっさとね。

狩場 そうですね。

秋田 それは、篠山ならではですね。

大見 ええ。普通に切って入れてもいいし、鍋のメに、擦ってだんごみたいに落としてもおいしい。

秋田 それ、おいしそう。今日のメはご飯を用意してくださいさっさとさっさとね。

大見 篠山は米もうまいんですよ。

秋田 じゃあ、日本酒もおいしい。

狩場 もちろんです。水も米も揃って、ますし、丹波杜氏と言えば、灘や伊丹の酒蔵を支えていた職人たちですからね。

大見 ぼたん鍋には、熱燗かな?

狩場 味噌がこつりしてたら、さっぱりと生酒なんかも合いますね。

秋田 それ、良さそうですね。とりあえず今日は、お酒と山の芋を買って帰ります。

大見 猪肉は?

秋田 買えるんですか?

大見 もちろんです。買って帰って、家でできる猪肉レシピを考えてください。ちなみに、猪肉は焼いてもうまいですよ。

狩場 焼きぼたんと言います。

大見 人気ですよ。焼きの方が好きな人も多いです。

秋田 じゃあ、ヒントもいただいたので、買って帰ってレシピを考えてみます。

大見 よろしく願います。

発見!



篠山市公式 マスコットキャラクター まるいの

猪肉は低カロリーでビタミンB2と12が豊富!

大見 つけてくれる脂です。

秋田 鉄分もビタミンも豊富だし、これだけたくさん野菜も一緒に採るわけですから、ぼたん鍋は体にはやさしいですよ。カロリーも豚肉より低いからいいですね。

大見 へー。猪肉にはビタミンB群が豊富ですし、味噌は発酵食品でしょ。脂の質が良いとなれば、美容にも良いかも。脂がのるのはやはり冬ですか?

秋田 ええ。篠山の猟期は11月15日からです。今は冷凍の技術がいいますから、春でも夏でも、うまい肉が食べられますけどね。

大見 でも、生にはかなわない?

秋田 まあ、それはそうですね。細かいことを言いますと、3歳までの子どもを産んでいないメスがいいますね。

大見 やわらかいんですか?

秋田 ええ。もちろん、数は少ないし、お高いですけどね。最近では、イタリアンやフレンチで1歳に満たないのを使う場合もあります。

秋田 ジビエですね。肉の部位によって

大見 も違うんですか?

秋田 そうですね。ロースはやわらかくて淡白で人気です。でも、好みの問題ですよ。風味があるのは肩ロース。三枚バラなんかも旨味があるしね。すそバラはちょっと硬いけど、噛めば噛むほど旨味がにじみ出てくる。ぼたん鍋でも併せ盛りしている店もありますよ。

大見 今日の肉はロースですか?

秋田 そうです。おそらくオスの。

大見 オスでも十分やわらかいですよ。

秋田 もちろん。ロースですし、しっかりと煮込んでますから。

赤味噌? 白味噌?

秋田 味噌はどうですか? 今日のぼたん鍋は赤味噌ベースですけど、白味噌でもいいけそう。

狩場 ぼたん鍋の基本は赤味噌と白味噌の合わせで、赤味噌ベースが今は多いかなあ。配合は店の個性だし、みりんなんかを入れて

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ カード利用可能 焼 焼きぼたんの販売あり ※mapはP21を参照

城下町 mapNo. 33 料理旅館 潯陽楼 食事のみの利用可 焼 カ 宿

篠山市二階町79 tel.079-552-0021

アクセス 神姫グリーンバス「二階町」下車徒歩1分

営 11:30~  
休 不定休  
駐 8台 期 通年  
¥ ぼたん鍋6,050円/人前 税別  
味 合わせ味噌で やや濃厚

閑静なたたずまいと、温かなおもてなしで定評ある明治40年創業の老舗。和室やテーブル席、個室などお好みのお席でお食事できます。ぼたん鍋の他にも、「焼きぼたん」や四季折々のお料理が楽しめ、「麦とろ飯発祥の店」としても有名。

城下町 mapNo. 41 料理旅館 池富 食事のみの利用可 宿

篠山市立町125 tel.079-552-0064

アクセス 神姫グリーンバス「城北口」下車徒歩1分

営 12:00~22:00  
休 火曜日  
駐 8台 期 10~4月末頃  
¥ 秘法ぼたん鍋6,000円/人前 (2人前~) 税別・要予約  
味 赤味噌ベース ややあっさり

安政3年創業、江戸時代の旅籠の風情を残す老舗。秘伝のぼたん鍋は、寒仕込みで2年寝かせた自家製の赤味噌ベースです。猟期中は手切りの生肉を使用。ロースやもも、バラなど、食べ比べることもできます。

城下町 mapNo. 38 料理旅館 たかさご 食事のみの利用可 宿

篠山市二階町6 tel.079-552-2158

http://takasago-ryokan.com/

アクセス 神姫グリーンバス「春日神社前」下車徒歩1分

営 11:30~21:00  
休 火曜日  
駐 4台 期 通年  
¥ ぼたん鍋5,500円/人前~ (2人前~) 税別  
味 自家製合わせ味噌 ややこつり

嘉永元年創業。濃い目の合わせ味噌で30分以上トトロ口に煮込み、濃厚なだしが染み込んだ猪肉を溶き卵でいただくのがたかさご流ぼたん鍋。レトロな趣きの中にモダンなセンスが光る店内も見応えがあります。

style 01

老舗の料理旅館でいただく 秘伝のぼたん鍋

ぼたん鍋は、篠山屈指のおもてなし料理。昔は料亭や、料理旅館でいただくものでした。当時の風情と、伝統の味を楽しみたいなら老舗の料理旅館でいただくのがおすすめです。

map No. 11 丹波篠山 囲炉裏料理 囲炉裏料理 焼

# いわや

tel.079-552-0702  
篠山市火打岩495-1 JR「篠山口」駅から車で約20分  
http://www.eonet.ne.jp/~iwaya



営 11:00~20:00 (L.O.)  
休 4月~9月:第1・3木曜日/年末年始  
駐 40台 期 11月上旬~3月末  
¥ ぼたん鍋 5,000円/人前(2人前~) 税別・要予約  
味 自家製合わせ味噌 ややあつさり

おすすめ 山賊焼  
焼きぼたん 2,000円/人前 税別・要予約

大阪や神戸からも頻繁にお客様が訪れる茅葺き屋根が印象的な人気店。店主の目利きで一頭買いされる猪肉に間違いはないと評判です。ぼたん鍋で人気の同店が今一押しなのが骨付き猪肉の山賊焼。囲炉裏の炭で焼いた猪肉のスペアリブは絶品です。

map No. 10 奥栄 猪肉料理専門店 焼

tel.079-552-4441  
篠山市藤岡奥492-5  
JR「篠山口」駅から車で約15分  
http://www.okuei.com



営 11:00~21:00 休 不定休(年末年始は除く) 駐 20台 期 通年  
¥ ぼたん鍋 5,150円/人前 税込・要予約 味 合わせ味噌 甘さ控えめでややあつさり

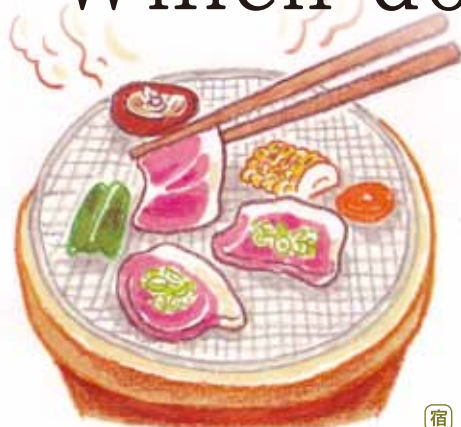
直営牧場で育てた猪と、猫で仕留めた猪を脂ののり具合でバランス良く使用し、炭火でいただく専門店ならではのこだわり。確実においしい猪肉に出会えます。猪の焼き肉は鍋の前に前菜的にいただくのが奥栄流。のどかな山間にたたく旅情たっぷりのお店です。(猪肉の販売もしています)

おすすめ 猪の焼き肉 1,050円/人前 税込・要予約  
焼きぼたん

かくれた定番 exciting

ワイルドな肉の歯ごたえと 肉本来の旨味を刺激的に味わえる

style 03 焼きぼたん Which do you like?



いこいの宿 宿泊施設/食事のみOK 焼 力

map No. 8 新たんば荘

tel.079-552-3111 篠山市郡家451-4  
神姫グリーンバス「東岡屋西」下車徒歩10分  
http://www.tanbaso.jp

営 12:00~15:00/18:00~21:00 休 なし 駐 60台  
※宴会場・食堂ほかで食事のできる時間  
期 11月~3月末 ¥ ぼたん御膳 5,500円(お1人様用) 税別・要予約 ※ぼたん鍋は2人前~  
味 独自ブレンドの濃厚な味噌だし

おすすめ焼きぼたん 猪肉の網焼 2,200円/人前 税別  
※単品注文は不可。ぼたん鍋等と一緒にご注文ください。

北欧の田舎のホテルをイメージさせる森の中の宿泊施設。本館の和洋室に加え、ログハウスの別館があり、心休まる自然豊かな空間でのんびりステイできます。コースを使った猪肉の網焼が人気。ご家族で訪れ、猪肉を楽しんでゆっくりとお過ごしいただけます。



map No. 35 丹波篠山郷土料理 郷土料理店 焼 tel.079-552-7773

篠山市二階町58 神姫グリーンバス「二階町」下車すぐ  
http://www.tanba-sasayama-kai.com

営 11:00~23:00(最終入店20:00) 休 不定休 駐 なし(近隣CPあり)

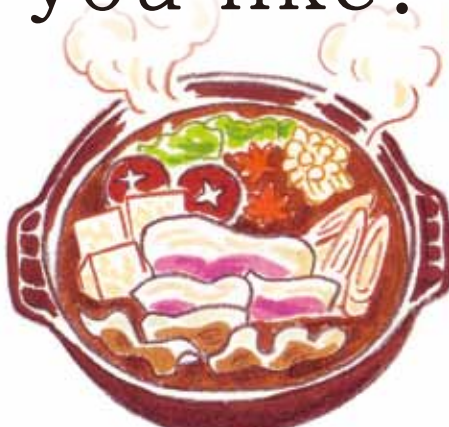


お手軽な一人鍋もあります!

まずはココから basic

脂の旨味が味噌に染み出し、コクたっぷりのスープが肉に染み込む

style 02 ぼたん鍋 Which do you like?



お手軽な一人鍋もあります!

郷土料理 & 直売所 力

map No. 39 特産館 ささやま

tel.079-552-3386 篠山市黒岡70-1  
神姫グリーンバス「歴史美術館」下車徒歩1分  
http://www.tokusankansasayama.com

営 レストラン/11:00~17:00 直売所/10:00~18:00  
休 水曜日 駐 70台 期 11月15日~3月末  
¥ ぼたん鍋5,400円/人前 税込 ※お1人様用「しし鍋定食」2,160円あり  
味 白味噌ベース やや甘めのややあつさり

JAの直営店だけあり、採れたての篠山食材を贅沢に使った郷土料理が落ち着いた雰囲気の中で楽しめるレストラン。一人鍋の「しし鍋定食」はランチなどでも気軽に楽しんでいただけます。特産品が揃う直売所も併設。

map No. 3 VIP アルパイン ローズ・ビレッジ

tel.079-590-7615 篠山市遠方16-3  
http://www.jr-co.com JR「篠山口」駅から車で約25分  
営 9:00~23:00 休 不定休 駐 20台 期 11月~3月末  
¥ ぼたん鍋4,900円/人前(2人前~) 税込・要予約 味 やや甘さ控えめで やや濃厚

豊かな緑に囲まれた静かな宿泊施設。広大な敷地にはグラウンドや体育館、プールなどがあり、また、近隣には清流「友淵川」や草山温泉「観音湯」などの観光資源にも恵まれた総合レジャー施設です。ご家族や仲間での団体旅行におすすめです。



map No. 30 ささやま 郷土料理 & 土産店 力

# 玉水

tel.079-552-0884 篠山市乾新町148  
神姫グリーンバス「篠山本町」下車徒歩4分  
http://www.tamamizu.jp/



営 11:00~15:00  
休 なし 駐 20台  
期 11月~3月末  
¥ ぼたん鍋 4,000円/人前 税別・要予約(2名様~)  
味 甘さひかえめであつさり

観光バスも発着する観光の拠点的な大型レストラン。併設のショップにはお菓子から、味噌やコーヒーまで丹波篠山の黒豆を使った同店オリジナルのさまざまな商品がずらりと並んでいます。また、レストランでもぼたん鍋をはじめ、篠山食材にこだわったお料理が堪能できます。

map No. 1 草山の 郷土料理店

# 森本屋

tel.079-592-0123 篠山市桑原476-1  
舞鶴若狭道「丹南篠山口」ICから車で25分

営 11:00~20:00 休 不定休  
駐 20台 期 11月~3月末  
¥ ぼたん鍋2,800円/人前(2名様~) 税込・要予約  
味 自家製味噌 やや濃厚 & やや甘い

大阪市内にある数少ないぼたん鍋専門店「嘉兵衛」の本店。赤と白をブレンドしてつくる自家製のぼたん鍋用味噌は人気で、持ち帰り用としても販売されています。猪肉は肩コースやバラ肉など併せ盛りで出されるので食べ比べられるのがうれしい。



宿泊施設/食事のみOK 宿 力

map No. 17 ささやま ホロンピアホテル

tel.079-594-2611 篠山市中野76-4  
JR「篠山口」駅から徒歩5分  
http://www.holonpia.com

営 ※レストランの営業時間 10:00~22:00 休 なし 駐 100台  
期 11月15日~2月末頃  
¥ ぼたん鍋4,800円/人前(2人前~) 税別・要予約  
味 赤味噌ベース 甘さ控えめでややあつさり



IC「丹南篠山口」からもJR「篠山口」駅からもアクセスが良く、観光からビジネス、合宿などにも便利なホテル。猟師から直接仕入れた天然コースの猪肉を使ったぼたん鍋はレストランでも、宴会メニューとしても食べられます。篠山産のオレンジ白菜も絶品。

map No. 29 古民芸茶屋 四季折々 郷土料理店 焼

tel.079-552-7202 篠山市乾新町202-3  
神姫グリーンバス「篠山本町」下車徒歩1分  
http://shikioriori.com



営 10:00~20:00  
休 不定休  
駐 3台 期 11月中旬~3月中旬  
¥ ぼたん鍋3,780円/人前(2人前~) 税込・要予約  
味 味噌ベース やや濃厚

おすすめ 焼きぼたん 1,800円/人前 税込・要予約

職人さんの手切り肉、杵付き餅、山の芋だんごなど、素材にこだわったぼたん鍋がおすすめのお店。自慢の味噌だれとたっぷりの野菜から出るだしでつくる豚の雑炊は絶品です。酒類はおいていないので、お1人様缶ビール2本まで持ち込み可能です。

# 個性豊かな

# だしでいたたく

山椒を振って味噌でトロトロに煮込む伝統の味。これこそ、今も残る

ささやまジビエ「ぼたん鍋」です。

しかし最近、新たな食べ方が次々と生まれています。

それらの共通点は、だしへのこだわり。

自慢のだしと、猪肉から出るだしの

共演を楽しむというスタイル。

ここから先はあなたのお好み次第です。



## だし自慢はメ自慢

鍋の魅力はだしの魅力。  
猪肉自体もおいしいけれど  
鍋にするからこそ味わえる  
猪肉から出るだしも格別です。  
そのだしと、  
自慢のオリジナルだしの  
コラボで産まれるスープを  
ぜひ、食べ尽くしてほしい。  
それにはやっぱりメ。  
そう、だし自慢はメ自慢なんです。

## 栗みそ

【如月庵】  
独自の合わせ味噌に、  
栗を練りこんだやさしい自然の  
甘さがくせになるスープ。

メは  
うどん

## 割り下

【丹南茶寮】  
かおり豊かなカツオ節とミネラル  
たっぷりの昆布だしをベースにし  
たやさしい甘さの割下スープ。

メは  
うどん

メは  
ヒミツ

## 白だし

【獅子銀】  
じゃこに昆布、うるめ・さば・いわしなどでとった  
濃いめの白だしは猪肉のしゃぶしゃぶ用スープ。

## 白みそ

メは  
蕎麦の実  
雑炊

【花格子】  
白みそのコクを大切にしながら、  
甘さを押さえた  
上品な白みそスープ。

map  
No. 37

篠山観光ホテル 如月庵

焼 宿

tel.079-552-5200 篠山市北新町123  
神姫グリーンバス「春日神社前」下車徒歩2分  
<http://www4.ocn.ne.jp/~jp-eco/>

営 11:00~19:00(L.O.) 休 不定休 駐 25台 期 通年

¥ ぼたん鍋5,300円/人前~ 税別 ※17:00以降要予約

味 栗入り合わせ味噌であつさり目

篠山城のお膝元、武家屋敷の風情を感じさせる観光ホテル併設のレストラン。栗を練りこんだほんのり甘い合わせ味噌が人気のぼたん鍋は、もも、ロース、カルビなど部位別で食べ比べることができます。昭和の名作庭家、重森三玲の庭が楽しめるのもうれしい。

map  
No. 16

膳所 丹南茶寮

力

tel.079-590-1020

篠山市味間新92-4  
<http://www7b.biglobe.ne.jp/~washio/>  
JR「篠山口」駅から徒歩10分

営 11:30~13:30/17:00~22:00

休 水曜日・第4木曜日 駐 8台 期 通年

¥ ぼたん鍋6,500円/人前(2人前~) 税別  
要予約(+1,500円で先付・八寸・造り・うどん・果物付)

味 すきやき風割り下 やや甘さ控えめ

「本物を味わって欲しい」という料理長の思いから、魚介は明石港や舞鶴港から、野菜は旬の地元産と素材にこだわった本格的な和食が楽しめるお店。ぼたん鍋は「味噌だし」と「すき焼き風」があり、いずれも和食の料理人らしく、だしの効いた品のある味わいです。

map  
No. 23

獅子銀 陶の郷店

焼

tel.079-597-2173

篠山市今田町上立杭3 陶の郷内  
JR相野駅から神姫グリーンバス「陶の郷」下車すぐ

営 10:00~18:00 休 なし(年末年始は除く)

駐 50台 期 11月中旬~4月中旬(詳細は要問合せ)

¥ 猪肉しゃぶしゃぶ3,000円/人前  
税別 ※別途「丹波伝統工芸公園 立杭 陶の郷」入園料が必要

味 濃いめの白だし(しゃぶしゃぶ用)

自家栽培の新鮮な野菜や米が楽しめる郷土料理のお店。ここでは、他ではなかなか味わうことができない猪肉のしゃぶしゃぶがいただけます。それができるのは、天然の3歳のメスにこだわって一頭買いをしているから。店主曰く「このうまさは食べないと分からない」のだそう。

map  
No. 42

丹波そば切り 花格子

tel.079-552-2808

篠山市河原町160  
hanakoushi.jugem.jp  
神姫グリーンバス「本篠山」下車徒歩3分

営 11:30~14:30(最終入店)

17:30~20:30(最終入店) ※蕎麦が売切れ次第終了

休 月曜日(祝日の場合翌日)

11月15日~2月末

¥ ぼたん鍋5,400円/人前(2人前~) 税込  
要予約(前菜・蕎麦または蕎麦の実雑炊付)

味 甘さひかえめでやや濃厚

漆喰の壁に格子窓、妻入りに棧瓦葺きの古い町並みを残す河原町の一角にあるかわいいお店。国産にこだわった十割そばが人気の同店が手掛けたぼたん鍋は、濃厚だが甘さ控えめの白みそ仕立て。篠山城下の風情とともにお楽しみいただけます。

style

05

# NEWS

## な俺たちも いけてるぜ!



手軽に食べられて、話のタネやお土産にもなる  
ちよっぴり珍しい今どきの猪肉フードで、お手軽猪肉体験!

猪肉ミンチが香ばしく、  
唐辛子のパンチの効いた辛さが  
くせになる  
**いのししカレーパン**

11月15日~3月15日限定  
¥150(税別)  
ベーカリーハウス「アインコルン」  
map No.47  
篠山市呉服町44-1  
tel.079-552-3377  
営 7:00~19:00  
休 水曜日



猪肉の旨味が  
ぎゅっと凝縮された  
濃厚なおいしさ!  
**猪ソーセージ**  
5本入り ¥300(税別)

map No.28  
**猪ハム 猪ベーコン**  
100g ¥800(税別) 100g ¥800(税別)  
猪肉専門店「丹波篠山 おみや」  
本店:篠山市乾新町40  
※他、篠山市内2店舗あり。右頁参照  
tel.079-552-0352  
営 9:00~17:00 休 水曜日(冬季無休)

旨味の詰まった  
猪肉100%のフランク。  
歯ごたえある  
食感がくせになる!  
**猪肉フランク**

map No.22  
1本 ¥280(税込)  
こんだ薬師温泉ぬくもりの郷2F  
軽食コーナー「ぬくもり亭」  
篠山市今田町今田新田21-10  
tel.079-590-3377  
営 11:00~21:00  
休 火曜日(祝日の場合は営業)



猪肉入り  
「まるいのカレー」も  
おいし〜!  
お土産屋さんで  
売ってるよ〜!  
¥500(税別)

### 篠山まるごと丼

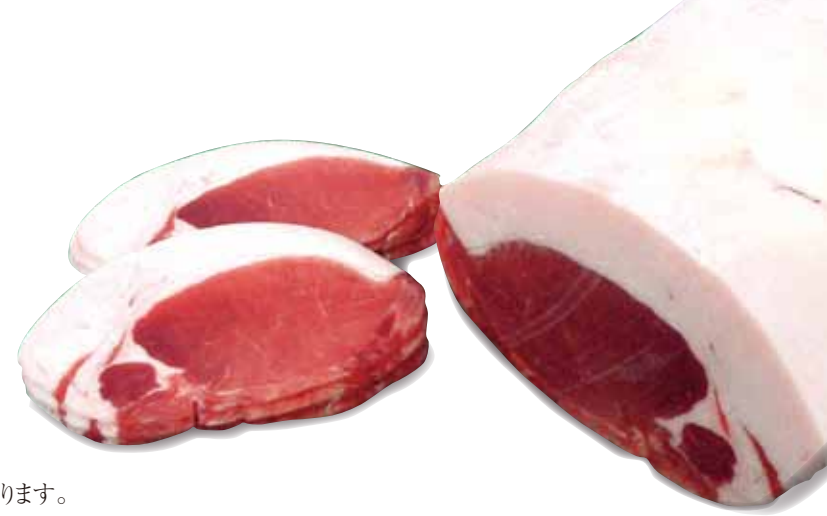
篠山市内飲食店各店で展開中!  
<http://tourism.sasayama.jp>

地元篠山産のコシヒカリ(米)、特産肉(牛肉、いのしし肉、しか肉、鶏肉等)、山の芋、根菜類といった篠山の味がまるごと味わえる丼。調理法は各提供店舗によってさまざまなので、食べ比べてみるのもいいかも!



自分好みにアレンジ

# 「おうちで 猪肉料理」



篠山にはもちろん、猪肉が買えるお肉屋さんもあります。  
お土産に買って帰って、猪肉料理にチャレンジしてみませんか?  
焼いてよし、煮てよし、揚げてもよし!  
猪肉だからと難しく考える必要はありません。  
せっかく篠山に来たのなら、おうちでもジビエ体験しちゃいましょう!

## 部位別ワンポイントアドバイス

ロース  
肩ロース

やわらかく、あっさりしていて、煮ても焼いても、揚げてもおいしいオールラウンドプレイヤー。煮込むとやわらかくなるので、煮込み料理が人気で、ぼたん鍋やすき焼き、角煮などによく使われます。たっぷりのつた脂は、煮込むと良い歯ごたえがあり、見た目目のギャップに驚くほどさっぱりとしています。

バラ  
モモ

好みによりますが、焼いて食べるのがおすすめ。塩、こしょうでシンプルに焼くのもよし、ショウガ醬油に漬けた生姜焼きもおすすめです。オープンで焼いてローストにしてもおいしい部位です。

ヒレ

塩、こしょうを振ってステーキにするのが一般的です。もう一つおすすめなのが、ヒレカツ。やわらかくておいしいと人気です。

## 猪肉の買えるお店

※猪肉の買えるお店は他にもあります。

猪肉専門店 丹波篠山 おみや map No.28,36,19



本店:篠山市乾新町40  
tel.079-552-0352  
篠山店:篠山市二階町12-2  
tel.079-552-4029  
丹南店:篠山市吹新131  
tel.079-594-2498

営 9:00~17:00(冬季本店のみ19:00) 休 水曜日(冬季は無休)

良質な猪肉専門店として県内外から高い信頼を得ているお店。人気の「ぼたん鍋セット」はひょうご五国の自然や文化を活かした逸品に与えられる「五つ星ひょうご」にも選定されています。品揃えも幅広く、ソーセージやハム、コロッケなどの猪肉加工品も、開発から製造・販売まで一貫して行っています。

猪肉専門店 鳥幸 map No.32



本店:篠山市二階町80  
tel.079-552-0145  
営 8:30~20:00  
(9月末~3月31日のみ営業)  
営業期間中は無休

篠山屈指の猪肉販売の老舗。営業期間は秋~冬のみで、その期間に丹波篠山で採れる旬の黒豆や栗、山の芋、そして猪肉を厳選して販売しています。人気は「黒豆の甘露煮」だそう。

秋田先生の

## おうちで猪肉レシピ 猪肉のカツレツ

### 材料

猪肉(薄切り) 8枚 プチトマト 2個  
塩・こしょう 適量 塩 少々  
スライスチーズ 1枚 白ワインビネガー 小さじ2  
小麦粉・溶き卵 適量 <付け合せ>  
パン粉 大さじ4~5 オレンジの実  
パセリのみじん切 小さじ2 ペペーリーフ



### 作り方

- 1 猪肉は脂に切り込みを入れ軽く塩・こしょうします。スライスチーズは縦に4等分。パセリのみじん切とパン粉は混ぜ合わせておきます。プチトマトは8等分して塩をし、小さなボウル等に入れて白ワインビネガーを加えて混ぜ、冷蔵庫で冷やしておきましょう。
- 2 猪肉を4枚並べ、茶こしで両面に小麦粉を振りかけます。その上にスライスチーズをのせ、チーズをサンドするように残りの4枚の猪肉をのせ、再び茶こしで小麦粉を全体に振りかけます。
- 3 2を溶き卵にくぐらせ、1のパン粉をついたら、中火で温めたフライパンにのせ弱火でじっくり焼きます。(猪肉の脂が出てくるのでその脂で焼きます)途中何度かひっくり返して、両面をしっかりと焼きましょう。
- 4 お皿に付け合せと一緒に出来上がったカツレツを盛り、1のトマトを白ワインビネガーと一緒にふりかければ、できあがり。

今回は、脂ののった猪肉のロースを使いました。猪肉の脂はいい脂ですから、オイルを使わず肉の脂を使ってカツレツにしましたよ〜。意外とさっぱりしていて白ワインがよく合います。ぜひ、お試しください!





### 丹波篠山の米が買える米屋

丹波篠山 **阪本屋** map No.44



篠山市立町101-1  
tel.079-552-1018  
営 9:00~18:00 休 土曜日  
無農薬米、減農薬米など、安心・安全にこだわった米や、優良生産地限定米など、厳選された米を販売している店。また、特産の黒豆を使ったオリジナルの加工品も品揃えしています。

ネット販売 <http://www.tanba-sakamotoya.co.jp/>

丹波のお米屋 **小多田屋** map No.45



篠山市立町72  
tel.079-552-0457  
営 8:30~18:30 休 火曜日  
創業以来300年、かわらず丹波篠山のお米を専門に販売しているお店。看板商品の「でかんしよ米」は注文と同時に店主自らが心を込めて精米してお届けしています。 ネット販売 <http://otadaya.jp/>

栗山米穀 map No.9

篠山市東岡屋429-1  
tel.0120-120-657  
営 8:00~18:00頃 休 第二日曜日 (繁忙期は営業)

「丹波川北の黒豆」と同じ土壌で育った米を取り扱うお店。お米に対する愛情が人一倍の店主は、生産者の顔と田んぼの様子を見て仕入れる米を決めるのだそう。

ネット販売 <http://www.aoyamamai.co.jp/>

# 米

野菜同様、米も丹波篠山の肥沃な土地と盆地特有の寒暖差の恩恵をしっかりと受けています。夜がぐっと冷え込むことで、昼に生成されたでんぷんが、夜スムーズに蓄積されるのだそう。だから丹波篠山のコシヒカリは、米本来のやさしい甘味と強い粘り気を持ち、冷めてもおいしい米として高い評価を得ているのです。

# 酒

良質な米と豊富で清らかな伏流水が揃った丹波篠山でいい酒ができるのはあたり前のこと。しかし、それだけではありません。この地には、灘や伊丹の名酒を支えた日本三大杜氏「丹波杜氏」の300年にわたる歴史があります。農閑期となる冬に、出稼ぎで灘や伊丹、池田の酒蔵で働いていた「丹波杜氏」の卓越した酒造りの技術は、全国にもその名を轟かせました。そんな彼らの舌をうならせてきた丹波篠山の酒。どこの酒にも負けない逸品であること、間違いありません。



鳳鳴酒造 (ほろ酔い城下蔵の釜場。昭和50年まで使用していたこちらの酒蔵は、現在は見学可能な資料館として公開されています。)



### 篠山の地酒が買える蔵元

◀ 狩場酒造場 map No.24



篠山市波賀野500  
tel.0120-789-468  
営 10:00~19:00 休 なし (正月3ヶ日を除く)  
100年の歴史を持つ名杜氏の酒蔵。自家栽培の米と軟らか湧き水、昔ながらの手作りこだわった「秀月」は、人の心を包み込むやさしいお酒です。

鳳鳴酒造「やすらぎ」  
地元で愛飲され続けている日々のお酒。ほどよい辛さでぬる燗、熱燗におすすめ。  
1.8ℓ 1,602円(税別)

map No.46 鳳鳴酒造 ほろ酔い城下蔵 ▲



篠山市呉服町46  
tel.079-552-6338  
営 9:30~17:00 休 火曜日  
昭和20年、篠山の13の蔵が合併して設立された酒蔵。日本酒の他に、丹波篠山の黒豆や粟を使ったリキュールも人気です。



狩場酒造場「生貯蔵酒」  
スッキリとした味わいの冷用酒。ぼたん鍋で温まった体にすっと染み込みます。  
720ml 1,400円(税込)  
※写真右から二番目

### ぼたん鍋の「おいしい」を支える

# 地野菜

ぼたん鍋に使う野菜と言えば、白菜、ごぼう、ねぎ、にんじん、春菊、きのこ類、山の芋(または里芋)などがありますが、篠山ではその全てをおいしい地野菜でまかなうことができます。とくに、やわらかくて甘さの強い「住山ごぼう」や、太くてしっかりとしたぬめりを持つ「デカンショねぎ」は篠山のブランド野菜。厳しい規格管理のもと、高い品質を誇っています。そして、丹波篠山と言えば忘れてはいけない「山の芋」。自然薯とも呼ばれ、全国で広く栽培されていますが、丹波篠山のものには特にねばりが強く濃厚なことで有名です。このように、篠山の野菜が突出しておいしいのは、盆地特有の寒暖差と豊富な湧き水によってミネラルをたっぷり含んだ肥沃な土、そして秋から冬に立ちこめる深い霧のおかげ。丹波篠山の「山の芋」が「霧芋」とも呼ばれているのはこのためです。さらに、昔から丹波篠山の農家は働きもので研究熱心。彼らが精魂込めてつくる野菜を求めて、遠方から訪れる人が絶えません。



### 篠山の地野菜、米が買えるお店

JA丹波ささやま **味土里館** (みどりかん) map No.14



篠山市東吹942-1  
tel.079-590-1185  
営 10:00~18:00 休 水曜日  
朝取りの新鮮な地元野菜が並ぶJA直営の農産物直売所。加工品やお米、丹波篠山牛や地酒、焼きたてパンまで揃っています。

こんだ薬師温泉 **農(みのり)** map No.22



篠山市今田町今田新田21-10  
tel.079-590-3377 火曜日 (祝日は営業)  
営 10:00~17:00 休 (祝日は営業)  
化学肥料や農薬を押さえて作った安全で新鮮な地場野菜や猪肉を販売しているお店。地元産のお茶や手作り味噌なども人気です。



style

# 06 with 〇〇で楽しむ コラボぼたん鍋

丹波篠山は、平安の昔から京都と山陰を結ぶ交通の要でした。山の幸や農作物に恵まれた土地であることに加え、日本海から入る海の幸、そして京の雅の文化が交差する篠山においしいものが集まらないはずがありません。山の芋や黒豆、丹波篠山牛や松茸、日本海からも瀬戸内からも新鮮な魚介が入ってきます。「ぼたん鍋だけじゃもったいない!」そう思ったら、ぼたん鍋をいただきながら他のグルメも堪能できるよくばりOKなお店がおすすめです。

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ カード利用可能 焼 焼きぼたんあり

## 篠山の食材がおいしい理由

丹波篠山の猪がおいしいのは、山が豊かだから。猪のエサとなる粟や回粟、木の実が豊富であることが、良質な猪肉を支えています。

また、篠山の農作物がおいしいのは、前頁で述べたように、盆地ならではの寒暖差と、山から湧き出るミネラル豊富な水や肥沃な土地などの自然環境が揃っているから。それも間違いではないでしょう。

しかし、それだけなら他の地域にもある話。他とは一線を画す何かがあるからこそ、篠山の食材は「目おかれ」ているのです。では、それは何なのか。篠山市の農都創造政策官で神戸大学大学院農学研究科の研究員でもある布施末恵子さんにお話を伺いました。

「猪は年に4頭の子どもを生みますから、放つておけばどんどん増え続けます。また、猪は雑食で、山の多様な資源を必要としますから、猪が増え続けると山の資源が枯渇し、やがて、猪自体の肉も痩せておいしくなくなるでしょう。近年、猪に限らず里に獣が下りて来て、田畑や人の暮らしを脅かす獣害もここに端を発しています。獣害については篠山も決して例外ではないのですが、昔から猪を食べる文化のある丹波篠山では、たくさん猪を狩猟するので比較的獣害が少なく、結果、山も守られ、おいしい猪肉が得られるというサイクルが保たれていたと言われています。実際、獣害の問題を解決するために、丹波篠山の猪肉を食べる文化をお手本にしようという研究者も少なくありません。つまり、おいしい猪肉を得るためには、私たち人間が猪肉をおいしくいただくことが、大きな役割を果たすと言うわけです。

次に、農作物が卓越しておいしいという話ですが、それは、昔からの農家さんの苦勞の積み重ねで、土や作物に磨きがかかったからだと思います。京都に隣接し、京へ抜ける街道沿いにあった篠山の農作物は、都人が食べるものでもありました。だから、普通においしいだけではだめだったのです。京野菜がそうであったように、よりおいしくなければならなかったことが土や作物に対する研究を深いものにし、おいしい農作物を生み出したのではないのでしょうか。

いずれにしても、篠山の食文化が豊かなのは、人間を含めた自然のサイクルが生み出したものだと言えます。」



篠山市 農都創造政策官 神戸大学農学研究科 地域連携センター 特命助教 布施末恵子 博士

### map No. 12 創作遊料理 うお清

tel.079-556-2052 篠山市日置56-1 JR「篠山口」駅より車で約10分



営 10:00~  
休 不定休  
駐 30台  
期 11月15日~  
¥ ぼたん鍋5,000円/人前 (4人前~) 税別・要予約 ※さしみ、付出、フルーツ、ご飯つき  
味 赤味噌ベース やや甘めでやや濃厚

懐石料理を肩肘はらずに楽しんでもらえるようにと、京懐石をベースに遊び心でアレンジした創作遊料理が人気のお店。旬の食材にこだわった目にも楽しいお料理がいただけます。ぼたん鍋には手切りの生肉を使用。特産の山の芋はすりおろして団子にさせていただきます。

### map No. 40 料理旅館 玉川楼

tel.079-554-2266 篠山市呉服町32 神姫グリーンバス「呉服町」下車すぐ http://www.tamagawaro.com/



営 11:00~14:00 / 17:00~24:00  
休 なし  
駐 20台  
期 通年  
¥ ぼたん鍋4,000円/人前~ (2人前~) 税別・要予約  
味 黒豆味噌を含む合わせ味噌 やや甘め

明治時代の古き良き面影を残す料理旅館。自然の山で育った良質な猪肉をぼたん鍋をはじめ、串焼きや角煮などいろいろなスタイルで提供しています。また、自家製のお野菜や所有の山で採れる松茸、篠山牛など、地元食材にこだわったお料理が堪能できます。

### map No. 5 活魚料理 宝魚園

tel.079-593-1341 篠山市川北新田52 JR「篠山口」駅より車で約10分 http://www.hougyoen.com



営 11:30~14:00 / 17:00~22:00  
休 火曜日  
駐 80台  
期 11月中旬~3月下旬  
¥ ぼたん鍋5,500円/人前 (2人前~) 税別・要予約  
味 独自の合わせ味噌 甘さ控えめ

新鮮な魚介と旬の丹波篠山産食材を使った四季折々のお料理が楽しめるお店。純和風の店内は完全個室制で、ゆったりと贅沢な時間が過ごせます。特性ブレンドの味噌で煮込むぼたん鍋には手切りの生肉しか使用しないのだそう。山の芋が入っているのもうれしい。

### map No. 21 牛屋たなか

tel.079-590-1133 篠山市東吹1818-9 舞鶴若狭道「丹南篠山口」IC下車すぐ JR「篠山口」駅徒歩15分 http://www.tanba-t.co.jp



営 11:00~22:00 (L.O 21:30)  
休 なし(年末年始除く)  
駐 38台  
期 11月末~3月末  
¥ ぼたん鍋5,080円/人前 (2人前~) 税別  
味 合わせ味噌 やや濃厚で甘さ控えめ

日本が世界に誇る名門の血統「但馬牛」「神戸ビーフ」の生産牧場を有し、生産から販売までを一貫して行っている「丹波田中畜産」の直営店。肉の専門店だけあり、猪肉についても選りすぐりのものを使用しています。広々としたログハウス調の明るいレストランです。

### map No. 15 本家 熊野園

tel.079-594-0162 篠山市味間奥456 JR「篠山口」駅よりタクシーで約10分 http://www.kumanoen.co.jp



営 10:00~17:00 / 17:00~21:00  
休 木曜日  
駐 25台  
期 11月中旬~3月末  
¥ ぼたん鍋6,000円/人前 (4人前~) 税別・要予約  
味 独自の合わせ味噌 ややあっさり

自社の茶畑で栽培された素朴な味わいの丹波茶が人気のお店。城下を感じさせる美しい白壁に心落ち着く純和風の店内。中央には見応えのある石庭があり、お茶や四季折々の懐石料理をいただきながら楽しむことができます。

### map No. 18 ごちそう家 はなばら

tel.079-590-1187 篠山市味間新52-1 JR「篠山口」駅から徒歩5分 http://www.holonpia.com



営 17:00~25:00  
休 なし  
駐 50台  
期 11月15日~2月末頃  
¥ ぼたん鍋4,800円/人前 (2人前~) 税別・要予約  
味 赤味噌ベース 甘さ控えめでややあっさり

いけすの活魚から炭火焼地鶏、季節のお野菜を使ったメニューまで、幅広いお料理が楽しめるファミリー向けの居酒屋。赤味噌ベースのぼたん鍋は、昆布とかつおの風味がしっかりと効いて締めの雑炊までおいしくいただけます。

### map No. 6 森本屋

tel.079-593-0004 篠山市宮田441 神姫グリーンバス「宮田」下車徒歩1分



営 11:00~14:00 / 17:00~21:00  
休 火曜日  
駐 6台  
期 11月15日~3月末  
¥ ぼたん鍋5,000円/人前 (3人前~) 税別・要予約  
味 独自の合わせ味噌 やや甘め

自然豊かな西紀地区にある地元で根ざした寿司店。自家栽培の野菜とロースを中心とした良質の猪肉を、昆布とかつおの旨味が効いた独自の合わせ味噌でいただくとぼたん鍋は上品な味わいです。

### map No. 34 丹波篠山 一休庵

tel.079-554-1930 篠山市山内町78-2 神姫グリーンバス「二階町」下車徒歩4分 http://ikkyuuan.com



営 平日/11:00~15:00 土・日・祝/11:00~17:00  
休 なし(年末年始除く)  
駐 10台 期 通年  
¥ ぼたん鍋3,600円/人前~ (2人前~) 税込 ※お1様用「しし鍋御膳」1,870円あり  
味 やや濃厚 & やや甘め

立派な数寄屋造りの門と大きな提灯が印象的な蕎麦専門店。城下の風情を感じる白壁の古民家づくりで、風味豊かな十割そばがいただける観光客にも人気のお店です。お1名様用の「しし鍋御膳」もあるので、手軽に猪肉体験していただけます。

# 子どもも大人もみんなで楽しく あそんでぼたん鍋

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ カード利用可能 焼 焼きぼたんあり



## 里山生活体験

宿泊施設・食事のみOK

ロッヂ S.P.H.

map No.13

宿 焼

tel.079-594-2093

篠山市東吹956-1  
http://www.3.ocn.ne.jp/~sph/  
神姫グリーンバス「岡本病院」  
下車徒歩1分

営 15:00 (in) ~ 翌日10:00 (out)

休 不定休

駐 7台 期 通年

¥ ぼたん鍋6,800円/人前~(2人前~)  
税込・要予約

味 あっさり(すきやき、しゃぶしゃぶあり)

オーナー手作りのロッヂで、自家栽培のお野菜やかまどで炊いたご飯、天然の猪肉がいただけるなど、田舎暮らしが満喫できる宿。ぼたん鍋のおだしは猪の骨と野菜を3時間以上煮出したものをベースに特製のお味噌といた猪骨スープ。猪肉のバーベキューもおすすめです。

## 異文化体験

体験型宿泊施設・食事のみOK

オータニ モンゴルの里

map No.4

カ 宿

tel.079-592-0051

篠山市遠方41-1(草山温泉観音湯構内)  
http://www.mongolnosato.jp/  
神姫グリーンバス「草山温泉」  
下車徒歩1分

営 冬季/11:30~19:00(L.O.)  
夏季/11:30~20:00(L.O.19:30)

休 木曜日

駐 10台 期 11月~3月

¥ ぼたん鍋1,500円/人前(お1人様用)  
税込・要予約

味 薬膳を取り入れたやや甘さ控えめ

モンゴル遊牧民の住居「ゲル」で、モンゴル料理やモンゴルの弦楽器「馬頭琴」の音色など、モンゴル文化を体験できる宿。おすすめ料理は「羊の岩塩煮込み」ですが、薬膳を取り入れた一風変わったぼたん鍋も一人鍋なので、気軽に楽しめます。

## 自然と遊び体験

レジャー施設・食事のみOK

丹波猪村

map No.27

tel.079-556-2680

兵庫県篠山市後川上1154  
http://www.eonet.ne.jp/~tanba-inomura/  
阪急日生中央から約30分  
阪急バス「猪村」下車

営 10:00~16:00 ※16時以降予約制

休 火曜日

駐 30台 期 11月中旬~3月下旬

¥ ぼたん鍋5,000円/人前~  
(2人前~) 税込・要予約

味 合わせ味噌 ややあっさり

篠山の自然が体感できるレジャースポット。キャンプ場あり、手作りアスレチックあり、小さな谷川が流れていたり、観賞用の猪がいたり子どもたちが遊ぶスポットがいっぱい。ぼたん鍋は天然のモモ、バラ、ローズが併せ盛りになっているので食べ比べもできます。

## 総合レジャー

レジャー宿泊施設・食事のみOK

ユニットピアささやま

レストラン「レイクサイド」

map No.7

カ 宿 焼

tel.079-552-5222

篠山市矢代231-1  
http://unitopia-sasayama.pgu.or.jp  
JR「篠山口」駅から車で約10分

※レストランの営業時間  
平日/11:30~14:00  
18:00~21:00

休 不定休  
駐 450台 期 11月1日~3月末

¥ ぼたん鍋5,940円/人前~  
(2人前~) 税込・要予約

※お1人様用「ぼたん鍋定食」1,860円もあり  
味 合わせ味噌 甘めでやや濃厚

緑豊かな自然に囲まれたレジャー施設。広大な敷地内には、湖畔の宿泊施設、別荘、キャンプ場、フィールド施設などがあり、日常から離れた時間を過ごすことができます。宿泊施設には、光明石温泉露天風呂付大浴場があり、日帰り入浴も可。子どもから大人まで楽しめる施設です。

子どもや家族、仲間と一緒にワクワクしたい方におすすめ。新たな体験は人を活性化させてくれます。新体験で、ワクワクした後はぼたん鍋を囲んでワイワイ!

つかって、食べて、癒されて

# 湯上がりでぼたん鍋

※ 期 ぼたん鍋販売期間 宿 宿泊可能 カ カード利用可能 焼 焼きぼたんあり

## 草山温泉

草山温泉 大谷にしき荘 map No.2

食事のみOK 焼 宿  
tel.079-592-0045

篠山市遠方122-1  
神姫グリーンバス「草山温泉」下車徒歩10分

※レストランの営業時間

平日/11:00~14:00 17:00~20:00

土・日・祝/11:00~20:00

休 月曜日(祝日の場合翌日)

駐 60台 期 11月初旬~3月末

¥ ぼたん鍋4,800円/人前~ 税込・要予約

味 秘伝の合わせ味噌 やや濃厚

多紀連山に抱かれた草山温泉は、強塩泉のにごり湯で江戸時代より万病に良いとされています。滋養強壮に効くぼたん鍋と万病に良い温泉、大自然のヒーリング効果で心も体も癒されます。近隣にはゴルフ場もあるので、ラウンド後にほっこりするのにおすすめです。

## まけきらいの湯

王地山公園 ささやま荘 map No.43

食事のみOK 宿 カ  
tel.079-552-1127

篠山市河原町474-1  
http://www.sasayamaso.com

神姫グリーンバス「本篠山」下車徒歩15分

営 11:00~21:30(L.O.21:00)

休 不定休 駐 50台 期 11月17日~3月末

¥ 雪ぼたん鍋5,400円/人前(2人前~)  
税込・要予約

味 白みそベース 甘さひかえめてややあっさり  
(雪ぼたん鍋の場合)

篠山の田園風景を見渡せる高台の王地山公園内にある宿泊施設。白みそと牛乳を合わせたスープでいただく「雪ぼたん鍋」は、クリーミーでコクがあり、女性や子どもに人気です。地元の「まけきらい稲荷」にあやかった天然温泉「まけきらいの湯」も一緒に楽しみいただけます。

## 籠坊温泉

丹波ささ山 籠坊 溪山荘 map No.25

食事のみOK 宿  
tel.079-556-2271

篠山市後川新田222

JR「三田」駅から神姫バス「小柿」で乗り換え

「籠の坊」下車すぐ(JR三田駅より約1時間)

営 11:00~18:00 土・日・祝のみ営業

休 7台 期 通年

¥ ぼたん鍋5,252円/人前~(2人前~)  
※入浴付 税込・要予約

味 麴味噌であっさり

山深く静かな山間にある温泉宿。素朴なぬくもりある宿でいただくぼたん鍋は、ふるさとの味を感じさせてくれます。泉質は含炭酸塩類泉で神経痛などに良いのだそう。豊かな自然に囲まれた露天風呂とあたたかなおもてなしに身も心も癒されます。

温泉民宿 籠坊 湯の壺 map No.26

食事のみOK 宿  
tel.079-556-3685

篠山市後川新田79

http://www.sasayama-yunotsubo.com

JR「三田」駅から神姫バス「小柿」で乗り換え

「籠の坊」下車すぐ(JR三田駅より約1時間)

営 要問い合わせ 休 不定休

駐 5台 期 通年

¥ ぼたん鍋6,000円/人前(2人前~) ※入浴付  
税込・要予約

味 白味噌仕立てであっさり

篠山の奥座敷、京都府との県境に位置する山間の温泉「籠坊」にある茅葺き屋根の温泉宿。古民家の囲炉裏端でいただくぼたん鍋は、やさしい甘さの白味噌仕立て。自家栽培のお野菜や、自家製の豆腐やこんにやくも素朴でとても味わい深い。

## こんだ薬師温泉

こんだ薬師温泉ぬくもりの郷内 旬菜千味 さぎ草 map No.22

食事のみOK カ  
tel.079-590-3377

篠山市今田町今田新田21-10

yume-konda.com

JR「相野」駅から神姫グリーンバス「こんだ薬師温泉」下車すぐ

営 11:30~15:00(L.O.14:30) ※平日はランチ  
17:00~21:00(L.O.20:00)のみ営業

休 月曜日・火曜日(祝日の場合営業)

駐 350台 期 10月1日~3月末

¥ ぼたん鍋5,800円/人前(2人前~) 税込・要予約  
※入浴券付 ※お1人様用「ぼたん鍋御膳」2,580円もあり

味 独自の合わせ味噌 濃厚でさっぱり

源泉掛け流しの日帰り温泉「こんだ薬師温泉 ぬくもりの郷」内にあるレストラン。黒豆味噌を使った特製の合わせ味噌や地野菜など、地元の食材にこだわったぼたん鍋が楽しめます。近くには丹波焼の窯元がたくさんあるので、散策した後温泉で疲れを流し、ぼたん鍋でお腹を満足させるのがおすすめコースです。

ぼたん鍋販売店  
エリア別INDEX

※価格は2014年9月現在の価格です。変更になる場合がありますので、詳細は各店へお問合せください。  
※価格表記の税込、税抜は店舗によって異なります。ご注意ください。  
※ぼたん鍋は、店舗によってはコース料理になっている場合があります。詳細は各店へお問合せください。  
※販売期間に変更になる場合がありますので、詳細は各店へお問合せください。

\*1：一人鍋とは一人用鍋のサイズで出されるメニューのことです。  
\*2：焼きぼたんとは猪肉を使った焼き肉のことです。BBQや串焼きなども含まれます。  
\*3：個性派だしとは合わせ味噌以外のスープを使っているぼたん鍋のことです。

エリア	map No.	店名	紹介頁	ジャンル	ぼたん鍋価格 (一人前)	クレジット カード 利用	最低 人数	*1 一人 鍋	鍋の 予約	猪肉料理 販売期間	*2 焼き ぼたん	*3 個性派だし その他猪の鍋	宿泊	温泉	電話番号	駐車場	営業時間	定休日
城下町	No.38	料理旅館 たかさご	P5	料理旅館	5,500円(税別)~		2人			通 年			○		079-552-2158	4台	11:30~21:00	火曜日
	No.41	料理旅館 池富	P6	料理旅館	6,000円(税別)		2人		○	10月~4月末			○		079-552-0064	8台	12:00~22:00	火曜日
	No.33	料理旅館 溥陽楼	P6	料理旅館	6,050円(税別)	○	1人		○	通 年	○		○		079-552-0021	8台	11:30~	不定休
	No.35	丹波篠山郷土料理 懐	P7	郷土料理	5,400円(税込)		1人	○		通 年	○				079-552-7773	近隣CP	11:00~23:00(最終入店20:00)	不定休
	No.30	ささやま 玉水	P7	郷土料理・土産	4,000円(税別)	○	2人		○	11月~3月末					079-552-0884	20台	11:00~15:00	なし
	No.39	特産館 ささやま	P7	郷土料理・直売所	5,400円(税込)	○	1人	○		11月15日~3月末					079-552-3386	70台	11:00~17:00(直売所10:00~18:00)	水曜日
	No.29	古民芸茶屋 四季折々	P8	郷土料理	3,780円(税込)		2人		○	11月中旬~3月中旬	○				079-552-7202	3台	10:00~20:00	不定休
	No.37	篠山観光ホテル 如月庵	P9	郷土料理	5,300円(税別)~		1人		△	通 年	○	栗味噌ぼたん鍋	○		079-552-5200	25台	11:00~19:00(L.O.)	不定休
	No.42	丹波そば切り 花格子	P9	蕎麦専門店	5,400円(税込)		2人		○	11月15日~2月末		白みそ仕立て			079-552-2808	7台	11:30~14:30(最終入店) ※蕎麦が売切れ 17:30~20:30(最終入店) 次第終了	月曜日(祝日の場合翌日) ※定休日前日はお昼のみ営業
	No.34	丹波篠山 一休庵	P15	蕎麦専門店	3,600円(税込)~		2人	○		通 年					079-554-1930	10台	平日11:00~15:00/土日祝11:00~17:00	なし(年末年始除く)
	No.40	料理旅館 玉川楼	P16	料理旅館	4,000円(税別)~	○	2人		○	通 年		串焼き	○		079-554-2266	20台	11:00~14:00/17:00~24:00	なし
	No.43	王地山公園 ささやま荘	P17	温泉宿泊施設	5,400円(税込)	○	2人	○	○	11月17日~3月末		雪ぼたん鍋 (牛乳と白みそ)	○	まげざらいの湯	079-552-1127	50台	11:00~21:30(L.O.21:00)	不定休
篠山	No.8	いこいの宿 新たんば荘	P8	宿泊施設	お1人様用「ぼたん御膳」 5,500円(税別)	○	1人	○	○	11月~3月末	○		○		079-552-3111	60台	12:00~15:00/18:00~21:00 ※宴会場・食堂ほかで食事のできる時間	なし
	No.11	丹波篠山囲炉裏料理 いわや	P8	囲炉裏料理	5,000円(税別)		2人		○	11月上旬~3月末	○				079-552-0702	40台	11:00~20:00(L.O.)	4~9月:第1・3木曜日/ 年末年始
	No.10	奥栄	P8	猪肉料理専門店	5,150円(税込)		1人		○	通 年	○	猪肉すきやき 猪肉しゃぶしゃぶ			079-552-4441	20台	11:00~21:00	不定休(年末年始除く)
丹南	No.7	ユニピアささやまレストラン「レイクサイド」	P18	レジャー施設	5,940円(税込)	○	2人	○	○	11月1日~3月末			○	光明石温泉	079-552-5222	450台	※レストラン 平日11:30~14:00/18:00~21:00 の営業時間 土日祝11:30~15:00/18:00~21:00	不定休
	No.17	ささやま ホロンピアホテル	P7	宿泊施設	4,800円(税別)	○	2人		○	11月15日~2月末頃			○		079-594-2611	100台	10:00~22:00 ※レストランの営業時間	なし
	No.20	石焼工房 四旬(しーずん)	P8	石焼肉料理店	4,600円(税別)~	○	2人		○	通 年	○				079-594-1888	8台	11:00~14:00(L.O.)/17:00~20:00(L.O.)	木曜日
	No.16	膳所 丹南茶寮	P9	会席・鍋料理	6,500円(税別)	○	2人		○	通 年		すきやき風ぼたん鍋			079-590-1020	8台	11:30~13:30/17:00~22:00	水曜日・第4木曜日
	No.15	本家 熊野園	P15	丹波茶専門店	6,000円(税込)		4人		○	11月中旬~3月末					079-594-0162	25台	10:00~17:00/17:00~21:00	木曜日
	No.18	ごちそう家 はなばら	P15	居酒屋レストラン	4,800円(税別)	○	2人		○	11月15日~2月末頃					079-590-1187	50台	17:00~25:00	なし
	No.21	牛屋たなか	P16	牛肉専門店	5,080円(税別)	○	2人			11月末~3月末					079-590-1133	38台	11:00~22:00(L.O. 21:30)	なし(年末年始除く)
	No.13	ロッヂ S.P.H.	P18	宿泊施設	6,800円(税込)~		2人		○	通 年	○	猪肉すきやき 猪肉しゃぶしゃぶ	○		079-594-2093	7台	in 15:00~out 翌日10:00	不定休
城東	No.12	創作遊料理 うお清	P16	活魚割烹	5,000円(税別)		4人		○	11月15日~					079-556-2052	30台	10:00~	不定休
	No.25	丹波ささ山 箆坊 溪山荘	P17	温泉宿	5,252円(税込)~		2人		○	通 年			○	箆坊温泉	079-556-2271	7台	11:00~18:00(土・日・祝のみ営業)	土・日・祝以外
	No.26	箆坊温泉 民宿 湯の壺	P17	温泉宿	6,000円(税込)		2人	○	○	通 年		白みそ仕立て	○	箆坊温泉	079-556-3685	5台	要問い合わせ	不定休
No.27	丹波猪村	P18	レジャー施設	5,000円(税込)~		2人		△	11月中旬~3月下旬					079-556-2680	30台	10:00~16:00 ※16:00以降は要予約	火曜日	
西紀	No.1	草山の森本屋	P7	郷土料理	2,800円(税込)		2人		○	11月~3月末					079-592-0123	20台	11:00~20:00	不定休
	No.3	VIP アルパインローズ・ビレッジ	P7	宿泊施設	4,900円(税込)		2人		○	11月~3月末			○	草山温泉 ※別施設・徒歩2分	079-590-7615	20台	9:00~23:00	不定休
	No.6	森本屋	P15	寿司	5,000円(税別)		3人		○	11月15日~3月末					079-593-0004	6台	11:00~14:00/17:00~21:00	火曜日
	No.5	活魚料理 宝魚園	P16	活魚割烹	5,500円(税別)		2人		○	11月中旬~3月下旬					079-593-1341	80台	11:30~14:00/17:00~22:00	火曜日
	No.2	草山温泉 大谷にしき荘	P17	温泉宿泊施設	4,800円(税込)~		1人	○	○	11月初旬~3月末	○	猪肉すきやき	○	草山温泉	079-592-0045	60台	※レストラン 平日11:00~14:00/17:00~20:00 の営業時間 土日祝11:00~20:00	月曜日(祝日の場合翌日)
今田	No.4	オータニ モンゴルの里	P18	体験型宿泊施設	お1人様用ぼたん鍋 1,500円(税込)	○	1人	○	○	11月~3月		薬膳を取り入れた	○	草山温泉 ※別施設・徒歩すぐ	079-592-0051	10台	冬季11:30~19:00(L.O.) 夏季11:30~20:00(L.O.19:30)	木曜日
	No.22	旬菜千味 さぎ草	P17	温泉施設	5,800円(税込)	○	2人	○	○	10月1日~3月末				こんだ薬師温泉	079-590-3377	350台	11:30~15:00(L.O.14:30) 17:00~21:00(L.O.20:00)	月曜日・火曜日 (祝日の場合営業)
No.23	獅子銀 陶の郷店 ※別途要「陶の郷」入園料	P9	土産・郷土料理	3,800円(税別)~		1人	○		11月中旬~4月中旬	○	猪肉しゃぶしゃぶ			079-597-2173	50台	10:00~18:00	なし(年末年始除く)	

# たたやま ジビエ Map




## 篠山市へのaccess

- 電車の場合**
- 大阪から: JR大阪→篠山口(約70分)
  - 神戸から: JR三宮→尼崎→篠山口(約80分)
  - 京都から: JR京都→園部(約45分)
- 車の場合**
- 大阪から: 阪神高速道路で池田IC→中国自動車道で吉川IC→舞鶴若狭道で丹南篠山口IC(約50分)
  - 神戸から: 新神戸トンネル→阪神高速北神戸線で箕谷IC→六甲北有料道路→中国自動車道で神戸三田IC→舞鶴若狭道で丹南篠山口IC(約60分)
  - 京都から: 国道9号線→京都縦貫自動車道で掛掛IC→千代川IC→国道372号線(約60分)



### 観光のお問い合わせは

丹波篠山観光協会 TEL.079-506-1535  
<http://aeteyokatta.tanba-sasayama.com/>  
 篠山観光案内所 TEL.079-552-3380  
 篠山口駅観光案内所 TEL.079-590-2060  
 篠山市商工観光課 TEL.079-552-1111  
<http://tourism.sasayama.jp/>

### 丹波篠山えこりん (レンタサイクル)

**料金** 電動 800円/日 500円/90分  
 普通 600円/日 300円/90分

**貸出所** JR篠山口駅東口(12~2月休業)  
 9~17時(11月は16時まで)  
 TEL.079-594-2757

篠山観光案内所  
 9~17時(11月~2月は16時まで)  
 TEL.079-552-3380

篠山歴史美術館(月曜定休※祝日の場合翌日)  
 9~16時30分 TEL.079-552-0601

各所で電動アシスト自転車、普通自転車をご用意しております。

### 城下町拡大マップ

