

佐用じまん

兵庫県 佐用町 特産品ガイドブック

佐用
屋土

つくり手の誇りと愛情、
変わらぬ想いをすべての人へ

さわだつ、おいしさ。

佐用
屋土
Sayo Food

佐用町は 佐用屋土 で
特産物を応援しています!

誇りと愛情、 変わらぬ想いを すべての人へ

目次 Contents

- 3 この町にしかない宝物を守り、伝える
- 5 黄金色のみまわりから、100%の天然オイルをぎゅっと。
- 7 風土が育む味
- 9 若手農家×挑戦
- 11 旬の野菜カレンダー
- 13 佐用の味をめしあがれ
- 15 まちの元気の源 愛され続けるパワーフード
- 17 アクセスマップ

乙大木谷集落にある全国棚田百選の棚田での田植風景。同集落では高齢化が進む中、都市部の住民と交流を深めたり、休耕田にスモモやハナモモの木を植樹したりして、美しい景観を守り続けている。

兵庫県 佐用町

兵庫県西部に位置する、人口約17,700人の町。美しい棚田の風景、名水百選にも選ばれる清流・千種川の良質な水、寒暖差から生まれる幻想的な朝霧など豊かな自然と多彩な風土が自慢です。夏に畑一面に咲き誇るひまわりや、夜に空一面にまたたく星が、四季折々に佐用の表情に彩りを加えてゆきます。

豊 かな自然と多彩な風土にプラスして、作物をつくる上で、さらにひとつ欠かせない要素。それは、つくり手の愛情です。佐用のつくり手たちはこの地を愛し、仲間や家族と助け合い、時には切磋琢磨しながら、この地で「つくること」を真剣に楽しんでいます。ひと粒ひと粒につまった、誇りと愛情。先代から受け継いだのは手法だけではありません。変わらぬ想いそのものがわたしたちの自慢です。





茶色目で草丈が高めなのが、もち大豆の特徴。「種まきの際、梅雨の晴れ間を見逃さないことが重要。経験が問われます」と金谷さん

佐用もち大豆

この町にしかない 宝物を守り、伝える

まるっとした大粒と甘さが魅力。
長年ひと粒ひと粒大切にし、
手塩にかけて育ててきました。

もちもち、まろやか
守り続けてきた佐用の宝物

ひと粒ひと粒を手作業
佐用もち大豆の「原種」

『佐用もち大豆を使った味噌の味噌汁は、一口飲むだけでほっこりと人の心を解きほぐします。まろやかで優しい甘さに、この味噌でなければいけないという多くのリピーターも。』

大豆は約30年前から栽培され、佐用町にしかないものとして長年大切に守り続けてきました。『佐用もち大豆』はその名の通りもちもちとした食感と粒の大きさが特徴。茹でるだけでふっくらと甘く、大豆が苦手な子どもにも愛されています。

周辺地域と比べて寒暖差が大きく、深い朝霧が町全体を包む佐用町。こうした気候が大豆栽培に適していると考えられています。大豆の品質を守るために、町内では大豆の原種を育てています。『原種を育てるとするのは、佐用の伝統の味を守ることに。いつも真剣勝負やね。難しさがある分、味を守っているんだという誇りに繋がっています。』と話すのは、原種栽培を担っている金谷幹夫さん。ひと粒ひと粒人の目で、種となる豆を選別していきます。

特別な味噌を
もっと多くの人のもとへ

かつて佐用の味噌作りは、すべて地産地消でした。畑の脇に植えた大豆を使い、自宅の蔵で味噌をつくり、家族で食する。『佐用もち大豆』を使った味噌は、地元ものを地元で加工して生み出すこのやり方を、長年変えていません。茹でた大豆を糀と合わせ発酵させるといって、いたってシンプルな工程です。この土地の気候と良質な水から生み出される味噌は、それだけで自然と、特別な味噌になります。

町を代表する特産品となりました。この加工を担っているのが、上月と三日月の2つの地域にある加工所です。商品にする直前に、熟練の職人が必ず最終試食チェックをしてから販売決定するという、徹底した品質管理を行う「ふれあいの里上月」。また、味噌汁の後味に糀が残りにくいという製法にこだわりの持つ「味わいの里三日月」。地域の特性を活かしたそれぞれの味噌を食べ比べてみるのも、佐用ならではの楽しみ方でしょう。

佐用の宝物として育んできた『佐用もち大豆』。この大豆をもっと多くの人のもとへ——との思いから、大豆は味噌などに加工され、

味わいの里三日月の食堂では、味噌汁のお代わりは無料です。自慢のお味噌、ぜひ味わってくださいね。

この町にしかないものを、みんなで大切に磨き上げてきました。



ふれあいの里上月
社長 野村真義さん



味わいの里三日月
組合長 岡田真希子さん



1.2.3) もち大豆を水で茹でて冷やし、佐用産の糀と赤穂の塩を混ぜ合わせ、味噌蔵で10ヶ月程寝かせる。4) ふれあいの里上月で数量限定で製造される豆腐。豆本来の味が口いっぱいに広がる。



農家の労力と想いが咲かせた
120万本の大輪の花

畑一面に輝く黄金色の花・花。花。7月下旬に行われる「佐用町南光ひまわり祭り」は、町を挙げての一大イベントです。7月上旬から8月上旬の南光地域では、約120万本のひまわりが咲き誇り、まぶしいほどに美しい畑を各所で目にすることが出来ます。

同地域でのひまわりの栽培は約25年前から。現在、5集落6地区で栽培しています。花の見ごろはたった1週間。しかし、種をまき、開花するまで2カ月もかかります。花が大きく育つよう手作業で苗を間引いたり、口に入れるものだからと無農薬栽培にこだわって除草に手間がかかったりと、農家の大変な労力と想いが大輪の花を咲かせます。

ひまわりは、種の植え付け時期が非常に難しい植物。雨が多い後だと、種が深く埋まりすぎて芽が出にくくなったり、種と種の間隔が狭すぎると花が大きく育たなかったりと、管理に手がかかります。

けれど、こうした苦勞を乗り越えた時のやりがいは数えきれません。気持ちよく咲いている花の様子を見たときや、ひまわり畑を毎年楽しみにしてくれているかたに褒められたときは、感無量です。



ひまわり栽培農家
尾上茂さん

ひまわりオイル

黄金色のひまわりから、
100%の天然オイルをぎゅっと。

佐用の夏を華やかに彩るひまわりから採れた、
爽やかでさらっと風味の絶品ヘルシーオイルです。



安全安心の無農薬の種を使用
オレイン酸やビタミンE
たっぷりの天然オイル

「見て楽しい、食べておいしい」が、佐用のひまわりのモットー。無農薬の種を使って、一番搾り100%の天然食品『ひまわりオイル』の生産に力を入れていきます。太陽の光をいっぱい浴びたひまわりから取れるオイルには、オレイン酸、ビタミンEが豊富。美容効果も高く、化粧品メーカーからご指名がくるほどの品質を誇ります。ひまわりオイルの生産を手掛ける「南光ひまわり館」のこだわりは、薬品を一切使わずに手作業で約15日間かけて徹底的にろ過を行うところ。厳しい管理のもとでできる手塩にかけた逸品です。さらっとした透明感と新鮮なナッツに似た独特の香りがくせになると評判のオイルは、ドレッシングやカレーなどのアレンジ商品も生まれています。「食べてもらいながら、ひまわり畑の情景を思い出してほしい」、そんな想いから生まれた『ひまわりオイル』。太陽の下で元気にっばいに咲いた、ひまわりからのプレゼントです。

南光ひまわり館のスタッフに聞いた

ひまわりオイルのオススメの使い方！

- ① 炒め物にすると香ばしさがプラス
- ② 冷や奴にかけると口当たりが滑らかになってオススメ
- ③ サラダとも相性抜群！栄養をまるごといただけます



プルッとしたこの固さがたまらない

こんにやく

ゆ 茹であがりそのまま、できればまず何もつけずに食べてほしい。独特の歯ごたえと芋の濃い味に気付くはずだ。この食感の秘訣は、練る行程にある。こんにやく製品の加工場「ふれあいの郷みうち若杉館」では、ほくほくに茹でた蒟蒻芋を人の手で時間をかけて練っていく。繊維を立ち切らないため、芋の旨味を残すことができるのだ。家庭で代々伝えられてきた、地元ならではの作り方をそのまま実践している。きな粉をまぶしたり、ソフトクリームに混ぜたりと、趣向を凝らしたこんにやくアレンジも地元ならではのアイデアだ。



手作りならではの田舎こんにやくの味を、ぜひご賞味ください。

みうち若杉館のスタッフのみなさん



県外のそば産地も、その旨さに唸る

三日月そば

実 は、佐用はそばの産地。長年、主に三日月地域で栽培されている。町の加工直売所「味わいの里三日月」では、石臼挽きの手打ち蕎麦を手軽に食べることができる。挽き立て、打ち立て、茹で立てにこだわり、蕎麦本来の味と香りが楽しめ、町内外に多くのファンを持つ。この蕎麦を求め本場信州・長野から訪れた観光客も、その旨さになるほど。

そばの栽培は気候に大きく左右されるため、農家は経験に加え、日々の学びが欠かせない。「座学より実践。他地域へ視察に行き、目で見て手法を学ぶ。この積み重ねが良いそばを育てる秘訣です」と、そば部会代表の野村秀樹さん。ことしも10月頃には、白く小さなそばの花が畑一面にゆれる。

気候に大きく左右されるそば栽培。来年は収穫量アップを目指して勉強中です。



そば部会代表 野村秀樹さん

風土が育む味

朝霧が生まれる気候、千種川から届くミネラル豊富な水に、生産者の愛情を加えすくすくと育った農作物をご紹介します。

とろとろのとろろは、粘り気が肝心

自然薯

11 月頃になると町内にあらわれる自然薯の直売テント。多くのリピーターが買いにくる自然薯は、15年程前に佐用の特産物の仲間入りをした。細く長い自然薯は縁起物としても重宝されるだけでなく、栄養価が高く滋養強壮などの効果もある優秀な作物。

「自然薯がどんな顔をして出てくるか、掘るときが一番の楽しみなんよ」と自然薯部会代表の高見芳徳さん。畝づくりや水はけへの気遣いなど、農家同士が協力し合って自然薯作りに日々精を出している。湯気が昇るほかほかご飯に擦り立てのとろろをかけて、さあ召し上がれ。



仲間と切磋琢磨しながら、いい自然薯を作っています。

自然薯部会代表 高見芳徳さん



本当は、繊細で甘いピーマンなんです

ジャンボピーマン

片 手に乗り切らないほどの長さ14～16センチにもなる、その名もジャンボピーマン。その強そうな名前からは想像できないくらい、甘くて肉厚でジューシーなのが魅力だ。しかし、通常の3倍サイズであるがために、普通のピーマンに比べて害虫の被害を受けやすく、天候にも左右されるデリケートな野菜。

「手がかかる分だけ、かわいいんよ」とジャンボピーマン部会代表の杉山博昭さんは、まさに今採れたてのピーマンをバリッとひとかじりする。

学校に持って行ったら、子どもたちも喜んで食べてくれとるでな!



ジャンボピーマン部会杉山博昭さん妹尾孫一さん



田邊貴之
Takayuki Tanabe

町内唯一のいちご農家。県農業大学校で農業を学び、民間企業でイチゴ栽培ノウハウを習得。現在は独立し、約1,500㎡のハウスで章姫と紅ほっぺの2品種を栽培している。

挑戦 ×

若手農家



藤東芳光
Yoshimitsu Fujito

ぶどう農家。6年前に神戸からUターンし、3代続く農家を継いだ。40年以上続く「三日月高原ぶどう」の味を守り、深化し続けている。

佐用の作り手の誇りと熱い思い。それは、次代を担う若手農家にも継承されています。

先代から40年以上作り続ける自慢の味

「祖父が作るぶどうを食べて育ちました。農園が無くなって食べられなくなるのが単純に嫌だったんです」と話す藤東さん。3代続くぶどう農家で育った藤東さんは一念発起し、6年前に勤務先の神戸からUターン。後継者となり、親子でぶどう栽培に日々奮闘しています。

『三日月高原ぶどう』は、口にほおばったときの甘さと艶やかな見た目の特徴。その秘訣は、農園を構える三日月地域の気候にあります。日中と夜の寒暖の差が激しいこの地域は、糖度が高く鮮やかに色づいたぶどうが育つ環境が整っています。

「歩みにくい傾斜地で育てるとか、水やりには自然の水を使うとか、細部に至るまで、祖父から伝わるやり方を踏襲しているからこそ、現在の品質を保っているのだと感じています。最近新しい技術を取り入れ、甘みや粒の大きさなど若いお客様のニーズにも応えられるよう挑戦中です」。

イチゴ栽培を通じた故郷への熱い思い

佐用で唯一のいちご農家を営む田邊さんは、無類のいちご好き。県農業大学校でいちごを研究テーマに学び、8年間民間会社でハウス栽培を経験した後、独立しました。これまで学んできた手法を実践しつつ、自らの力で新たな販路を開拓している真っ最中です。

「子どもたちがいちごを口にほおばった時に、自然と笑顔になるでしょ。その姿を見て地元で農家になることを志しました」とほほ笑む田邊さん。そんな田邊さんには、故郷に対する熱い思いがあります。

「佐用は豊かな土壌に恵まれているので、農業を始めるのに適した土地柄だから、町にもっと若手農業者が増えてほしい。仲間と切磋琢磨しながら、生まれ育った町でいいものをつくっていきたい。『佐用のいちご』をとおして佐用に興味を持ってもらえたら最高です」。

春のようにあたたかく心地の良いハウス内に、清流・千種川から注ぎ込まれる水。すくすくと育ついちごの苗が、収穫の時期を待っています。



4) 大粒の紅ほっぺは、田邊さんが長年取り組むこだわりの品種。5. 6) 作業効率を向上させるため、高設栽培でいちごを栽培している。

1) 畑での作業は、中腰体勢での作業が数時間続く。2. 3) 約13ヘクタールもの広大な畑では、10種類以上のぶどうを栽培している。

冬 Winter

春 Spring



大根
旬の時期:11月~2月



チンゲン菜
旬の時期:11月~3月上旬



水菜
旬の時期:11月~3月



いちご
旬の時期:12月~4月



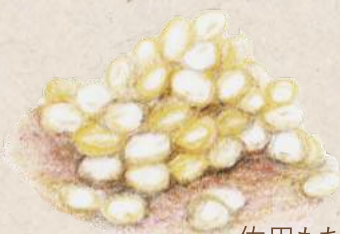
山菜
旬の時期:3月下旬~5月



白菜
旬の時期:11月~2月



太ネギ
旬の時期:11月~2月



佐用もち大豆
旬の時期:11月~12月



自然薯
旬の時期:11月~2月



三日月そば
旬の時期:11月~12月



新米
旬の時期:9月~10月



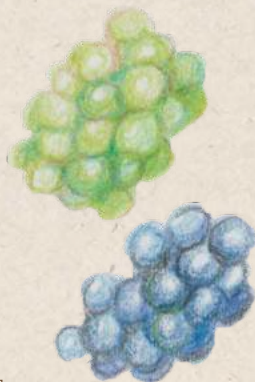
丹波黒枝豆
旬の時期:10月



原木しいたけ
旬の時期:10月~11月



三日月高原ぶどう
旬の時期:8月中旬~10月上旬



インゲン
旬の時期:7月~10月



キャベツ
旬の時期:11月~6月



たまねぎ
旬の時期:6月~7月中旬



たけのこ
旬の時期:4月~5月上旬



ジャンボピーマン
旬の時期:7月~10月



ブルーベリー
旬の時期:7月~8月



トマト
旬の時期:7月~9月



なす
旬の時期:7月~10月

夏 Summer

旬の野菜カレンダー
Seasonal vegetables

大豆やひまわりだけではありません。佐用町では一年を通して、様々な種類の野菜が収穫されます。カレンダーから旬の野菜を選んで、直売所や別冊のギフトカタログからお買い求めください。

秋 Autumn

佐用の食材を使った郷土食の普及や、食を通じた健康づくりを行っています。



佐用町いずみ会のみなさん

佐用の食材を使ったレシピを「佐用町いずみ会」のみなさんに教えてもらいました。

佐用の丹波黒でふっくらおいしい
黒豆おこわ



●材料(1升分)
もち米 1升
黒豆 1カップと1/2
塩水 水1カップに塩20g

1 もち米は洗って一晩水につけておきます。黒豆は水につけて一晩おきます。



2 ざるにあげたもち米に黒豆を混ぜて、強火で30分蒸します。



3 飯切りにいったん取りだし、塩水をまんべんなくふりかけ、再び30〜40分蒸します。黒豆が軟らかくなれば出来上がり。



手づくりのこんにゃくの味をそのままに
こんにゃくの枝豆あえ



●材料(5人分)
こんにゃく 200g 枝豆 200g(むき実)
薄口醤油 一さじ1と1/2 砂糖 一さじ1
みりん 一さじ2 塩 少々
だし汁 1カップ

1 こんにゃくは太めの短冊に切り、下ゆでしてからしょうゆとみりん・だし汁で煮ておきます。



2 枝豆はたっぷりの湯で塩ゆでし、実を取り出しておきます。薄皮もむいておきます。



3 すり鉢に枝豆を入れて、砂糖と塩を加えてなめらかになるまですりつぶします。こんにゃくを和えて出来上がり。



他にもレシピを公開しています!

さよこネット 🔍



佐用の味を
めしあがれ

【写真の献立】
枝豆ご飯、みそ汁、南瓜のいとこ煮、自家製こんにゃくの刺し身と柚子味噌、こんにゃくの枝豆あえ、黒豆煮、鮎の甘露煮、白菜漬、さつま芋きんとん

佐用の名物料理を広めたい
分厚い鉄板を抱え、西へ東へ

襟を立てたラガーシャツに、口ゴ入りのデニムエプロンが公式ユニフォーム。「ホルモンうどんくわせ隊」は、平成14年に住民有志で結成。主にイベントに出店し、名物の味を広げています。遠方への出店は赤字になりますが、少しでも多くの人に食べてほしいという想いで分厚い鉄板を抱えて全国各地へ車を飛ばします。

うどんの味の決め手となる重要なつけダレは、2年以上食べ比べを重ねたこだわりの味。「若い頃に食べていた味が忘れられなくて、再現するのに苦労しました」と同隊隊長の有本宏郎さん。メンバーは70歳から80歳代が中心。湯気が上がった高温の鉄板の上、若者顔負けのコテさばきをみせています。

ホルモンに絡む
コシのある絶品平麺

JR佐用駅から歩いて2分ほどで見えてくる、「麺」の看板。平谷製麺所は昭和23年に創業し、佐用の「ホルモン焼きうどん」専門店の



ホルモン・野菜・うどんが鉄板の上で踊る！
醤油と味噌をブレンドした絶妙つけダレで、どうぞ。

まちの元気の源
愛され続ける
パワーフード

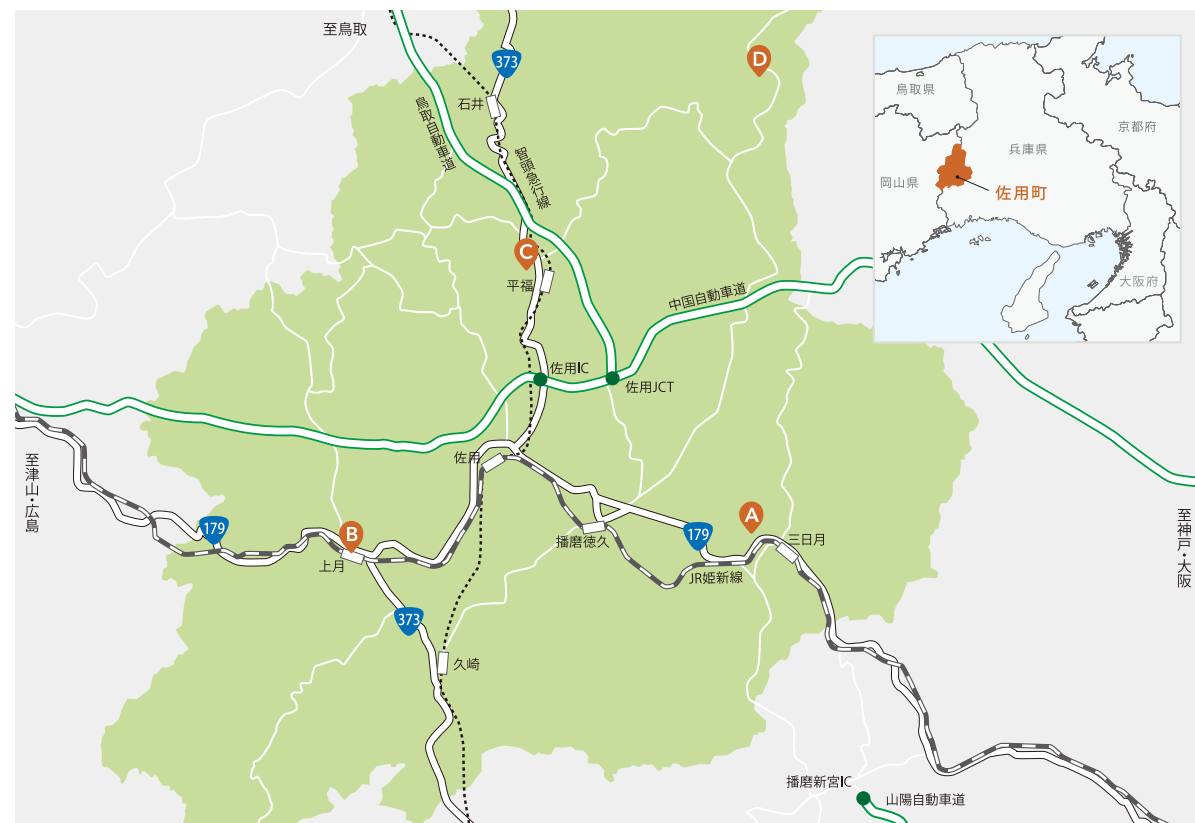
ホルモン焼きうどん

約8割が仕入れ、地元で愛され続ける製麺所です。先代が倒れた後、その想いを繋げるべく妻の平谷知佐衣さんが10年前から店の舵を切っています。

平谷さんが手掛けるうどんの特徴は、きしめんのような形状とほどよいコシ、高熱の鉄板で炒めても容易に切れることがない弾力性。もちろん、ホルモンの油との相性は抜群です。「お店に来た時には、ぜひ茹でたての釜揚げうどんも食べてみて。つるつとした食感は、本場讃岐に引けを取りませんよ」と知佐衣さん。人が集まる時には、精肉店でホルモンを買って、食卓にぎやかせるのも佐用の食文化の一つ。まさに佐用のソウルフードと言えます。

2	1
4	3

- 1) 佐用の名物料理を広める有本さん。
- 2) 多い時には一日1000玉以上をつくりだすプロの手作業。
- 3) 茹でたてほやほやで勝負の釜玉。
- 4) 店の困難な時期も想いの強さで乗り越えてきた、知佐衣さん。



つむ
Editor's notes **紡ぎびと**

稲穂が揺れる広々とした田んぼの中を、
のどかに駆け抜ける智頭急行の一両列車。
10歩先の景色が白く見えなくなるような深い朝霧。
青々とした乙大木谷の棚田の風景は、
日本の棚田百選にも認定されています。

このまちで繰り広げられる
物語の主人公は、「つくり手」。
自然と日々が密着した暮らしの中で、
真摯にもものづくりを行っています。



佐用では、土地でうまれた産物を
土地ならではのやり方で伝えていこうとする意識が
生活の中に根付き、育まれています。
先代から築かれてきた手法は、
想いと共に引き継がれ、より磨かれています。



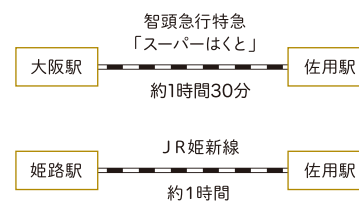
そう、土地から受けた贈りものを
次の世代へ大切に受け渡しているのです。
私たち編集部が見てきた、紡ぐひとびとたちの姿。
ひと針ひと針、糸を紡ぐようにつくられた産物を、
みなさんにしっかりとお届けできますように。



ACCESS 佐用町へのアクセス

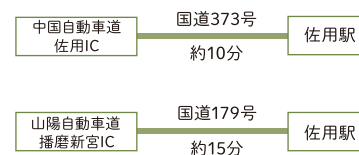
電車でのアクセス

大阪、神戸方面からは、「スーパーはくと」が便利。JR姫新線では、車窓から佐用町の風景をゆったりと眺めることができます。



自動車でのアクセス

東西南北に交わるようにして、国道179号と国道373号、中国自動車道と鳥取自動車道が通り、交通の便が非常に整っています。



A 味の里三日月
 ■ 佐用町乃井野1266 ☎ 0790-79-2521
 ⌚ 9:00~17:00(直売所)
 ㊟ 火曜日(祝日は営業・振替休日有)



B ふれあいの里上月
 ■ 佐用町福吉674-1 ☎ 0790-87-0008
 ⌚ 9:00~17:30
 ㊟ 火曜日



C 道の駅 宿場町ひらふく
 ■ 佐用町平福988-1 ☎ 0790-83-2373
 ⌚ 8:30~19:00
 ㊟ 水曜日(祝日は営業・振替休日有)



D 南光ひまわり館
 ■ 佐用町船越232-1 ☎ 0790-77-0766
 ⌚ 8:30~17:15
 ㊟ 月曜日(祝日は営業・振替休日有)

Special thanks

Cover photo : 大山伸一郎
 P1-2,5 photo : 野村久雄