

田舎を味わい尽くそう。

おおきな寒暖差と澄んだ水と空気。

生産者が丁寧に育む野菜や畜産物。

里山暮らしをおもいきり体験できる大自然。

素材と世界観にこだわる匠が織りなす逸品。

車窓に映る四季折々の並木道。

遠くに見える美しい山々と田園風景。

こんなまちが大阪からほんの1時間。

生産、体験、消費、緑に溢れた風景。

田舎の全てを味わえる、それが三田。

ここに載せてあるのは、ほんの一部。

さあ、田舎を味わいつくそう。

田舎を味わい尽くす。

SANDA

Hyogo, Japan



自然を味わう

大阪から1時間、日本の田舎を感じる場所



NATURE



日常が非日常

あなたが暮らしているかのように、自然や人々と深くつながりあり。暮らすように旅することで、日本の伝統を感じる。お客様気分を捨て去って、地元の人になりきりたい。あなたがそう感じるなら、高平地域にはピッタリの場所がある。四季に渡って楽しめる、ノスタルジーあふれる田園風景。都会の暮らしに疲れたサラリーマン、子どもと自然のふれあいを求めるファミ

リー、遠くの都市や海外から多様な人々が訪れる。パーンと薪を割って、薪でご飯を炊いたり、お風呂を沸かしてみる。農家さんは野菜を、獵師さんはジビエを持ち寄る。夜には少年のような顔でホタルを見つめる。ここでは単なる景色と見学ではない、心が洗われる自然体験が味わいつくせる。オーガニックの農業体験、森林整備、味噌づくり、焚き火、アマゴのつかみ取



り、しめ縄づくり、あんこづくり。あなただけではなく、ここに住む人たちと共に。食事を囲めば、あなたも地域コミュニティの一員だ。このような日本古来の自然と調和した暮らしこそが里山と森林を守ってきた。ここでの生活は、耕作放棄地や里山荒廃といった日本の環境課題の解決にも繋がっている。あなたもぜひ、高平で日本の田舎の素晴らしさにふれてみませんか？

高平で味うジビエ

鉄砲撃ちの店主自ら山に入り狩猟と飼育の方法にこだわり丁寧に熟成されたジビエ料理。猪や鹿だけではなくキジまで七輪の炭火で炙っていただく。そこには一切の臭みがなく、肉と脂の旨味と香ばしさが、口の中でいっぱいに広がる。



取材協力:NPO法人 里野山家 / 十割そば処 山獲

人を味わう

世界で活躍する彼らが三田で生み出す芸術



interview

三田で生み出すお菓子屋の表現

私のモノづくりの源泉は、子どもの頃にクワガタムシを捕まえたり、川で魚を採ったりして、「うわっスゴいな」と思った経験です。自分がスゴいと思う感情・経験・体験を人に伝えることがモノづくりの原点だと思っています。私が三田でお店をやろうと思った一番の理由は、少年時代に慣れ親しんだ豊かな自然が身近にあって自分自身が日常生活の中でインプットしやすい場所だと思ったから。私に

とってお店は、自己表現の場の1つ。100人いたら100人がそういった環境でモノづくりされているわけではないけれど、どんどんモノが生まれてくるキッカケができるような場所に住みたいし、もし商売をするなら自然体でいられる場所で創作をしたいと思つたんです。お菓子屋をやる以上美味しいのは当たり前。でもお菓子には、「あのパッケージに入っているあのお菓子がすごく可愛い」とか、味

PEOPLE

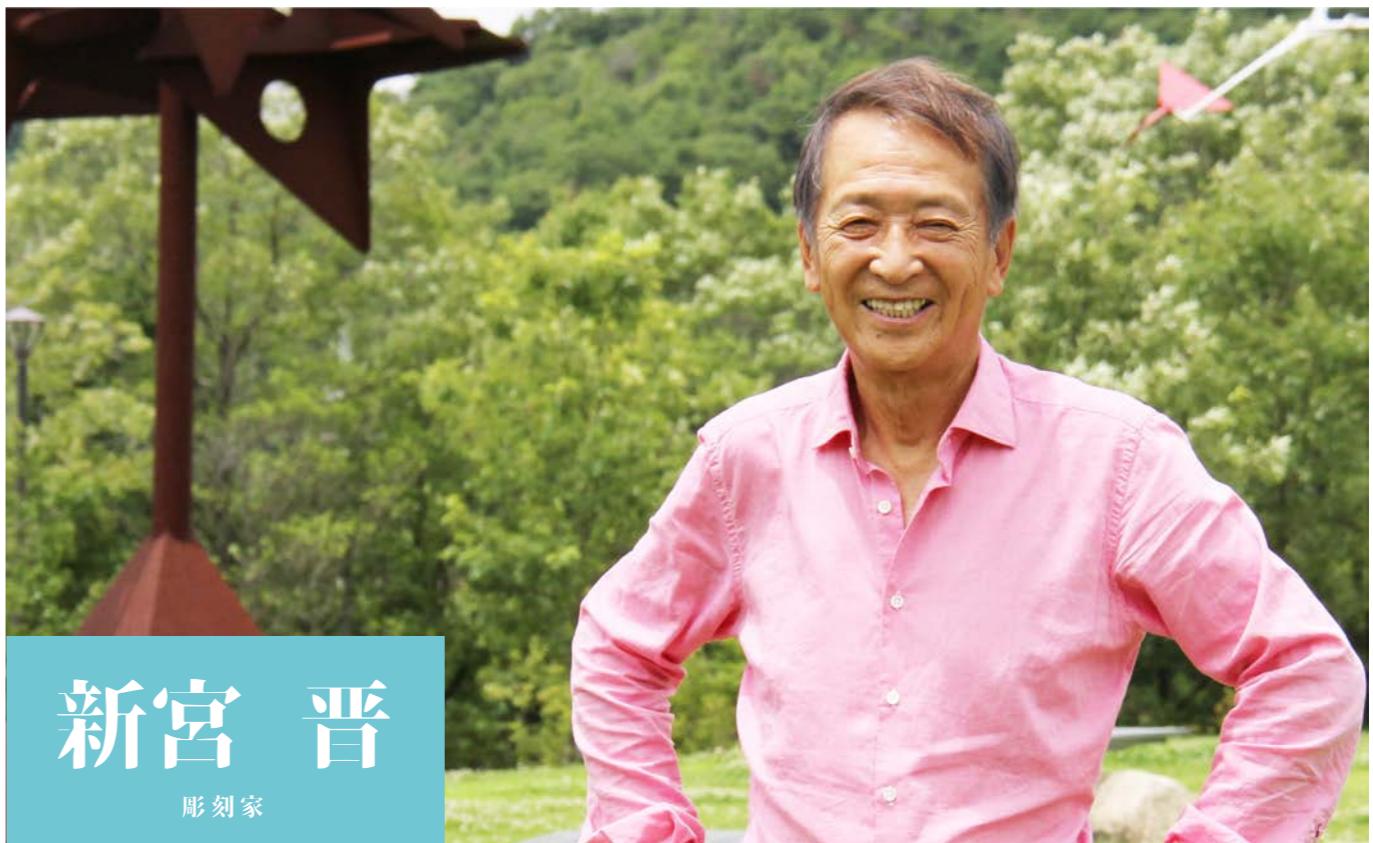
小山 進

パティシエ エス コヤマ 社長

es koyama

の周りにいろいろな要素を加えられます。「どんな場所でつくっているか」ということもお菓子の個性になる。それがオリジナリティ。お客様はそれを求めてやって来られる。車や電車で三田に来られて、「すごく良いとこやな」とか「住んでみたいな」と思つていただける。そんな辿り着くまでの過程で感じられるワクワクした気持ちも「三田のお菓子屋」だからこそ生み出せる魅力だと思っています。

取材協力:パティシエ エス コヤマ



新宮 晋

彫刻家

撮影:高山 静男



Kansai International Airport, Japan



Chambord castle, France

芸術を通して未来の生き方を考える

あらゆる災いが地球単位で発生するは、小説家や絵本作家としての顔も持ち中で、地球の様々な問題を、アーティストとして沢山の人に訴えよう。そう新宮晋は強く望んでいる。芸術や文化は文字に書き起こしてこそ残ると考える彼は、未来に向かって生きる私たちへ様々なメッセージを伝えようとしている。

三田から世界へ

自らの作品を通じて地球環境の課題、未来の生き方を発信し続ける新宮晋。変化のある自然を毎日眺めながら人里離れたここ三田の地で創作活動に励む。今まで生み出した作品は三田だからこそ生まれた作品ばかり。海外を行き来て育まれた客観的視点と三田ならではの自然をふんだんに生かした新宮晋の力作たちは、三田市内にある風のミュージアムで鑑賞することができる。



風のミュージアム

風のミュージアムにある作品はほとんどが三田生まれ。新宮作品は、他作品との違いを見せつける作品ではなく、あくまで自然から生まれた人工物なのです。地面からそのまま直に生えている、自然生まれの彫刻作品をぜひ間近でご覧ください。



Wind Museum, Japan

食を味わう

三田の気候が織りなす美食

FOODS



三田いちご

interview

厳しい寒さを乗り越えた味

三田の位置する北摂地域は、朝と夜の寒暖の差が大きいんです。これは、イチゴにとってもってこいの気候といえます。日中は日の光がたくさん当たり、逆に夜になれば空気がキンキンに冷えて行くのを耐えようとする力が甘みになり、糖度をどんどん蓄えます。その気候が三田のイチゴをより甘くし、身が縮まってより美味しいします。三田のイチゴはそういう気候の中で育っています。また、

高設栽培といって、棚を上げた状態で栽培しています。ファミリーで来られた場合、お子様にも取りやすいですし、ご高齢の方も腰を曲げずにいちご狩りを楽しめるようになっています。カップルもデートでよく訪れます。足元が悪いわけでもないので、非常に歩きやすく、転んだりもしないので服も汚れません。三田のイチゴ農家はもうほとんどがこの高設栽培を行なっています。

取材協力:新さんだ農園いな岡



あなたは”三田牛”を知っているか？

三田牛

三田牛は、神戸牛と同じく但馬牛を素牛として、三田市内で肥育された牛肉のことである。寒暖差の激しい気候、ミネラルの豊富な水、澄んだ空気、それらの環境こそ三田牛が等級は同じでも他の肉とは一味違うと言われる理由だ。とにかく柔らかく、かおりがあって香ばしい。さっと焼い

て、塩こしょうで食べるも良し。すき焼き、しゃぶしゃぶ、焼肉などで味わうも良し。さらに、三田牛の中でも特に肉質が良いものは『廻(かい)』と呼ばれ、希少価値が高く、最高級の品質が保証される。ぜひ、一人でも多くの人に食べていただきたい。

取材協力：三田市肉牛生産振興会