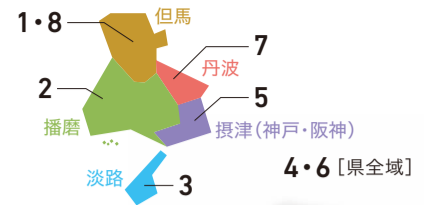


# 旬トピ! ~Timely Topics in HYOGO~



ひょうごフィールドパビリオン | 2025年大阪・関西万博に向けたSDGs体験型プログラムを紹介

## 1 高温の温泉が育んできた「湯がき文化」を体験できます

今月の表紙



約1200年前に発見された「荒湯」。周りの湯つぼは24時間いつでも利用できます。

98℃の湯が毎分470ℓも湧出する湯村温泉の源泉「荒湯」。地元では高温の湯つぼで卵や野菜などをゆでる「湯がき文化」が受け継がれてきました。

温泉に含まれる重曹成分が野菜のえぐみや苦みを和らげ、甘みを引き立てます。土産物店では観光客向けにネットに入った卵やトウモロコシを販売。最近では、卵とパン、マヨネーズ等がセットになった玉子サンドのキットなども登場し、若者を中心に好評です。湯がき上がるまでの間、足湯でくつろぎのひとときを。地元の人と膝を突き合わせて語らうのも荒湯ならではの楽しみ方です。(湯村温泉観光協会 太田洋二さん)

ひょうごフィールドパビリオンとは  
2025年大阪・関西万博に向けて地域の持続可能な未来を実現する活動の現場(フィールド)を展示館(パビリオン)に見立てて発信する取り組み。

湯村温泉観光協会 ☎0796-92-2000 ☎0796-92-2011 湯村温泉観光協会 🔍



土産物店に並ぶ卵。湯つぼに漬けて10～12分でゆで上がります。



人気の玉子サンドのキットは予約制(詳しくは観光協会へ)。

左が温泉



▲温泉街の全戸に配湯されており、民家の玄関口には水道水と温泉の2つの蛇口。温泉は主に融雪に使います。  
▶理髪店や美容院では「温泉洗髪」の珍サービスも。頭皮がすっきりすると評判です。



## 2 瀬戸内海一望のカフェで赤穂の塩を知り尽くす

古くから日本の塩の生産を支えてきた赤穂において、潮の干満差が大きく穏やかな海、晴れが多い気候、広大な干潟といった特徴を生かし、入浜塩田による塩作りが確立したのは江戸時代のこと。現在も、赤穂の塩の生産量は全国の約2割を占めています。伝統製法により、ほんのり甘にがりを含む粗塩に仕上がりに、食材にも

よくなじみます。伊和都比売神社の境内にある「AMAMI TERRACE」では、塩について学びながら赤穂の塩、抹茶塩、ワイン塩を作る体験に、塩を使ったランチが付いた「塩づくりワークショップ」を行っています。体験後は神社から瀬戸内海へつながる「きらきら坂」の散策を楽しんでください。(赤穂化成(株) 野中香映さん)



オリジナルのパッケージに入れて持ち帰ります。抹茶塩は抹茶を、ワイン塩はワインを混ぜて色付けます。



ランチは2種から選べ、自分で作った塩を使って調理してもらうこともできます。

製造方法による結晶の形や味の違いを体験できます。

「きらきら坂」には写真映えるスポットが多く、個性的なアトリエやカフェなどが並びます。



### 塩づくりワークショップ

- 月2回程度(平日限定)
- AMAMI TERRACE (赤穂市御崎2-1)
- 6人(先着)
- 4,000円
- 申し込みフォームからAMAMI TERRACEへ
- 0791-42-4140

AMAMI TERRACE 🔍



兵庫テロワール旅 🔍

「兵庫デスティネーションキャンペーン」とはJR6社や県内の自治体、観光事業者等が一体となり、全国からの誘客を図る大型観光プロモーション。風土や歴史を深く知ること、その土地に根付いた食や文化、伝統の魅力をより強く受け取ろうとする営みを「テロワール」と捉え、それらのルーツや受け継いできた人の思いや技術に触れることができる旅を提案します。

●(公社)ひょうご観光本部 ☎078-361-7661 ☎078-361-7662