

兵庫県知事  
齋藤元彦、  
今、みなさんと。  
vol.010

兵庫 私の感動、その先へ  
テロワール旅  
TERROIR JOURNEY  
～西播磨編～

# 清風渡る森林空間で 自然の恵みを感じる時間を

「兵庫テロワール旅」第2弾の西播磨編は市域の約9割が森林という宍粟市へ。元地域おこし協力隊で京都市から移住した加藤智子さん、地元の山陽盃酒造(株)次期7代目蔵元の壺阪雄一さんと西播磨の豊かな味覚を堪能した後は、湖でカヌー体験。音水湖でカヌーに魅せられ、Uターンしてインストラクターを務める北川博章さんにお話を伺いました。



くるみの里キャンプ場で、加藤さん(右)、壺阪さん(中央)とアウトドアクッキングを楽しみました。

くるみの里キャンプ場  
〒宍粟市波賀町鹿伏175-10  
☎0790-73-0348

くるみの里キャンプ場 🔍

## 西播磨の食材を使って アウトドアクッキング

**齋藤** 川遊びや森林浴も楽しめ、広々とした芝生が気持ちのいいキャンプ場ですね。ここで西播磨の味覚をふんだんに使ったそうめん炒めを作ります。

**壺阪さん** 知事は普段から料理をされるのですか。

**齋藤** 休日に、子どもがお風呂に入っている間にしたりしますね。

**加藤さん** 料理をされるイメージがなかったです。



**齋藤** 兵庫県はおいしい食材が多いので料理をしたくなります。今回、西播磨の揖保乃糸と一緒に炒める野菜も地元の特産と聞きました。



ジャンボピーマン、長ナス、紫とうがらしなど全て地元産。

**壺阪さん** そうです。私は地酒「三笑」と日本酒発祥の地とされる庭田神社で採取したこうじ菌を使った甘酒「にわの粧」を持ってきました。

**加藤さん** 私は、自分で捕って、さばいたシカ肉を持って

きました。

**齋藤** 素材から調味料までオール西播磨産のそうめん炒めができました。野菜が甘くて、それぞれの素材の味がしっかりします。シカ肉もあっさりとしておいしいです。



地元野菜のそうめん炒め。

**加藤さん** シカ肉は「山椒しょうゆ」に漬け込みました。意外と臭みは少なく、高たんぱく低カロリー。優れた素材なので、もっと皆さんに食べていただきたいです。



シカ肉の焼肉。

**壺阪さん** お腹いっぱいになったところで、音水湖に行ってみてください。カヌーが楽しめますよ。

## TALK× LOCAL



カヌーの魅力を  
広く発信し  
日常のスポーツに  
音水湖カヌークラブ 支配人  
北川博章さん

**齋藤** カヌーはいつ始めたのですか。

**北川さん** 小学生の時、音水湖で開かれた地元のカヌー体験教室に参加したことがきっかけです。

**齋藤** 高校3年生で出場した秋田国体で優勝、大学ではアジア大会2位と素晴らしい戦績です。

**北川さん** 選手として成長できたのも地域の支えがあったから。音水湖にコースを設置するなど、思い切りカヌーができる環境を整えてくださいました。

**齋藤** 全国大会が開催されたり、県外から人が訪れたり、今やカヌーを楽しめるスポットとして知られていますね。

音水湖カヌークラブ ☎宍粟市波賀町引原328-44 ☎0790-73-0336 音水湖カヌークラブ 🔍

**北川さん** 音水湖は風が少なく波も穏やか。カヌーをこぐには最適の環境です。都会では味わえない自然の音を聞きながらカヌーを満喫できます。



**齋藤** 西播磨のテロワールの一つです。今後の抱負を聞かせてください。

**北川さん** 人々が日常的にカヌーを楽しむようになってほしいですね。そのためにも体験できる場づくりに努め、その魅力を伝えていきたいと考えています。

住むまちへの  
深い思いに  
感動しました



今回の旅で出会った3人は、地元で育ちUターンした人、県外から来て西播磨に魅了された人、そして地域の歴史文化を守り続ける人と、それぞれ立場は違いますが、一様に住むまちへの深い思いを持っていました。その思いに感激しましたし、とても頼もしく思いました。こういった人たちと一緒に兵庫のテロワールを応援していきたいと思っています。