

丹波の
他のマンガはこちら

ピリリと“らしさ”を効かせた 丹波のあるある

給食にはぼたん汁が出て、枝豆は黒枝豆以外食べたことがなくて、アクセスは神戸に行くより、京都や大阪の方が良い…。
そんな丹波では普通のことも他府県では「？」となるのがたくさん！そんな「丹波のあるある」をマンガでご紹介！

実は兵庫よりも京都派？

やっぱ、京都さんは好き。歴史的にも付き合ひあるし。

生活距離感は大阪が近い。

電車本で行けて便利。神戸は電車でいってあげな。

えー

あつ、神戸・大阪はなんなく嫌い！

これって丹波だけ？

いつの間にかオシャレな田舎。

おら京の都の。

おたん汁。

おたん汁。

ABCマラソンでは知り合い探しがら

ABCマラソンでは知り合いをチェックする。

あつ近所の。

町内会。

会長さん。

お嬢さんごきよう。

かつての丹波国は、現在、兵庫県と京都府に分かれるかたちになっています。実際、京都の丹波橋はたしかに、丹波とつながっていました。その先は、桃山にそびえる伏見城。もちろんその道を、秀吉も見下ろしていたことでしょう。400年前、丹波から京へ、京から丹波へと、ヒトやモノが行き交っており、交通・物流の要所でした。

▲現在も、京都には、丹波橋という橋も健在です。

丹波と丹波橋のお話はこちら

丹波の面積は小さいけど “黒枝豆”も“黒豆アイスもなか”もデカイ！

丹波地域では、家でも学校給食でも、枝豆といえば黒枝豆。丹波を出るまで黒枝豆以外の枝豆を食べたことがなかった、枝についていない枝豆を見たことがないと、他地域がうらやむ話もチラホラ。
舞鶴若狭自動車道・丹南篠山口インターチェンジの渋滞が、黒枝豆シーズン到来の合図！
また、黒大豆を使用した横幅約19cm、そして縦は約11cmというビッグサイズの「丹波篠山黒豆アイスもなか」も自慢の逸品！
その大きさもさることながら、最中の表面に刻まれた「もなか」の文字。大きいこともしっかり主張します！

原寸大

他県で枝豆を食べると小さくてガツカリする。

やっぱ丹波の黒豆やないかあかんア

食事レポートはこちら

【県公式・兵庫五国連邦プロジェクト】



ふるさとを語る。あるあるを語る。

特別編集

丹波版

掲載記事は「U5H」のサイトに掲載している記事を編集したものです。

U5Hには五国それぞれのキャラクターが登場します。



丹波



U5Hについてはこちら

手の脂とお酒で育てる 丹波焼の酒器に

日本六古窯の一つとして、長い歴史を持つ丹波焼。その中でも手の脂とお酒で色や音に変化する酒器があるとか…。

山の斜面に作った窯が生み出す唯一無二のピリリ

山の斜面を織り込んで作られた窯から、世界に一つだけの色と模様生まれる丹波焼の特徴とは。

丹波は小粒でもピリリと辛い

五国の中でも淡路に次いで2番目に面積が小さい丹波。丹波篠山市と丹波市の2つからなるこの国には、黒豆や山の芋、栗といった豊かな自然を活かした農産物がたくさん。さらに綺麗な水で作られた日本酒や、現存する最古の窯を有する丹波焼、日本遺産にも選ばれたデカンショ節など、特徴を挙げればキリがないほど。そんな環境に魅力を感じ、大阪の有名バン屋さんが移住を決断するなど、小さな面積でありながら周囲へ大きな影響を与えています。さらに、丹波は深く知れば知るほどエッジの効いた特色があるのです。手の脂とお酒で育てる丹波焼の酒器があったり、酵母菌にこだわった日本酒があったり…。そんな丹波のピリリと効いた情報をご紹介します！

丹波の日本酒は米と麴と酵母菌の関係性が

歌詞の数は400超え!? 丹波の愛が

「デカンショデカンショで半年暮らす、あとの半年寝て暮らす」の歌詞が有名なデカンショ節。その歌詞は400を超えるほど！まさに丹波のソウルソング！

理想のパンを求めて見つけた 丹波の水に

丹波で理想の水と出会い、大阪から移転を決意した「なりとばん」のオーナー・伊勢さん。遠方からでもお客さんが通いたくなる理由とは。

好きな日本酒は数々あれど、甘口や辛口などで好みを探すことが一般的。でもこの酒造場ではまた違った探し方ができるとか。

自然の恵みが感性を刺激する... **ピリッ**と効いた丹波の本質

日本六古窯の1つである丹波焼には、手の脂とお酒によって自分だけの色と音に変化する酒器があったり、酒どころ丹波の酒造場では酵母菌で日本酒を飲み比べすることもあるとか。また丹波の水と空気に惹かれて移住を決断する方がいるなど、丹波にはパッと見だけでは分からない、知れば知るほど魅了されるモノや文化がたくさんあります。小さな面積から生み出されるエッジの効いた丹波をぜひご覧ください。

山に窯、手に酒器、酒に酵母、
“自然を活かして”生まれたモノ



丹波人は自然の恵みを使って独自の技術やモノを生みだしてきました。そこには努力やアイデアの積み重ねがあり、その小さな積み重ねの結晶にファンは心を掴まれるのです。そんな丹波焼や丹波の日本酒のこだわり、U5Hスタッフが迫ります。

約850年の歴史と技術が染み込んだ穴窯で、 世界に1つだけの色と模様を生み出す丹波焼

850年ほど前は穴窯という窯がありました。山の斜面を織り込んで、1つの部屋だけを作り、そこへ作品を入れて焼いたのが始まりです。まるで斜面をはっている蛇に見えることから、蛇窯(じゃがま)とも呼ばれています。登り窯による焼成は約60時間続き、最高温度は1300度に達します。その結果、燃料である松薪の灰が器の上に降りかかり、釉薬と融け合って窯変し、丹波焼の特徴の一つである「灰被り(はいかぶり)」と呼ばれる、世界に1つだけの色と模様が生れます。もともと丹波焼は、使う土に鉄分が多く含まれているので、焼くと酸化して赤黒くなりますが、今では技術が発達してカラフルなやきものも。



自分だけの色や音に育つ!? 手の脂とお酒で育てる丹波焼の酒器

酒が染み込んで経年変化を楽しめる(酒焼ける)器は洗剤を使って洗うと洗剤の香りが混ざってしまう可能性があったり、酒焼けの風合いが育ちにくくなります。水やぬるま湯で洗って使い続けることで色が変化していき、さらに音も最初は乾いた音から、段々と鈍い音になるそう。自分の手の脂とお酒が染み込むことで、育てて味を出していく。そんな過程も丹波焼が長く愛される理由の1つかもしれません。



米と麹と水、そして酵母菌との関係性が 丹波のお酒の味を大きく変える!?

日本酒づくりは奥深いものですが、米と麹と水、そして酵母菌で成り立っています。どれも大切で、例えばお米は酒米と呼んでいますが、有名なものでいえば山田錦。今回取材させていただいた、170年以上の歴史を持つ西山酒造場ではほかにも但馬強力や兵庫北錦などの酒米を使っています。水の種類と酵母菌の相性も重要。酵母は6号や7号といった“号”で区別されていますが、西山酒造場では10号酵母を使っており、そこにミネラルの少ない超軟水が合うのだそう。全国ではさまざまな酵母菌を使って日本酒を作っているの、酵母の違いでお酒を比べるのも面白いのではないのでしょうか。



丹波焼や日本酒のお話全編はこちら

公開日:2024年3月

“綺麗な水”と出会ったパン屋さんの
“こだわり”を求めてファンが押し寄せる



大阪で10年以上、人気パン屋さんとして活躍していた「なりとぼん」。さらなる美味しさを求めた結果、行きついた先は丹波・福住。その場所で見つけたのは、綺麗な水と空気、そして優しい丹波の人々。そんなこだわりが詰まったパンを求めて、こだわりを持つお客さんが集まっています。

理想的な環境で作ったパンは、
安心して食べられる **優しい味わいのパンに**

天然酵母を使ったパンと落ち着いた空間が魅力の「なりとぼん」。店主の伊勢さんは大阪で店を構えていた頃、自らが理想とするパン作りのため、試行錯誤を繰り返していました。安心して食べられる美味しいパン。そのためにはきれいな水が欠かせないと感じ、福住に来るまでは、水を汲みに毎週和歌山まで足を伸ばしたそうです。いつかは和歌山への移転を考えていた折、親交が深いマグナムコーヒーの古荘さんから福住の話聞き、実際に福住へ。福住の水が伊勢さんの理想に近かったこともあり、即決に近い感覚で移転を決断。また、伊勢さんは福住の空気にも驚いたそう。「大阪とは比べものにならないくらい、空気がきれい。それが顕著に現れたのが食材の腐りにくさ。空気でこんなに変わるものかとびっくりしました。ずっと作りたかった天然酵母のパンにも理想的な環境だなと。酵母も生き物なので、きれいな空気だと生き活きするというか、パンの仕上がりが格段に良くなったんです。ここなら美味しいパンができると、心躍りました。」その結果、大阪時代よりもパンが優しい味わいになったと評判呼び、食材にこだわりを持つお客さんの来店も増加しました。パン作りは大阪時代より手間がかかるようになったものの、営業時間は短縮。ただひたすらパンを作るのではなく、自分たちの時間を大切にしながら、納得のいくパンを作るスタイルになりました。

※ 近隣にあるオーガニックコーヒー店のオーナー、なりとぼんにコーヒーの持ち込みもできる。

コストよりも人の繋がりを大切にする 丹波の人々の優しさ

福住に住む人々の人情味も伊勢さんを虜にした理由のひとつ。「現在の店舗はかなり昔からある古民家がベースですが、改装にあたって地元の左官屋さんや大工さんが、住みやすいようにと、使い勝手の良さも考慮してくれて。本来はお願いしていない部分なので、コストや手間を考えたら普通はやらないはず。不思議に思ってたけど、自分たちが子どもの頃からある家だから愛着がある、だからちゃんとして渡してあげたい」と。そこには損得勘定なんて一切ないんです。」人と人との繋がりを大事にする、福住の人々の優しさが染み渡ったそうです。

移住してから受けた刺激で育まれた大きな夢

福住には自分たちの作もの、生き方にこだわっている人が多く集まっています。「移住するまでは福住という地域がこんなに面白い場所だとは知らなかったですね。自分自身にまっすぐというか、こだわった生き方をする方が多く、僕自身、いろいろな刺激をもらっています。」そしてこの土地だからこそやってみたい夢があると教えてくれました。「実は小麦を自分の畑で育てたいと思っていて、少しずつ動き出しています。」美味しいパン作りのためにやってきた丹波・福住で、周りの人々に触れながら、大きな夢を熟成させています。



なりとぼんのお話全編はこちら

こちらでも**ピリッ**と効いてる! 生きた民謡を聴いてみて!

400を超える歌詞は丹波愛の証! 心に響くデカンショ節

日本遺産の丹波篠山デカンショ節。その歌詞はなんと400番を超え、今も新たな歌詞が誕生し、生きた民謡として愛されている。また宴席において「丹波篠山ふるさとに乾杯条例」でデカンショ節が公式に推奨され、ついには「デカンショ締め」が定番となりつつある。全国に広まったのは明治時代、学生歌として。そのためか、諸説ある「デカンショ」の語源として「デカルト、カント、ショーペンハウエル」説が、篠山町七十五年史に!

丹波の部活動ではデカンショバンドも活躍!「兵庫県立篠山鳳鳴高等学校」

丹波篠山市で江戸時代から続くお祭り「デカンショ祭」。地元民なら誰もが知っているこのお祭りで流れる民謡がデカンショ節だ。そんな夏の風物詩を、部活動としておこなっているのは、まもなく創立150年を迎える兵庫県立篠山鳳鳴高等学校。デカンショバンドは、デカンショ節の保存や継承を目的としているが、篠山鳳鳴高校にこの部活があることで実際にやってみようと思う人が増え、次の世代にこの伝統芸能が伝わっていく。そして、伝統的なデカンショ節をもっと進化させていくに違いない。



※ 公開日時点の情報です



デカンショバンドのお話はこちら

公開日:2024年10月