

丹波を担う 「丹担麺」

シカ骨使い濃厚スープ

春日の「三心五観」

農家レストラン三心五観（春日町下三井庄、藤本傑士さん経営）が、丹波産のシカ骨を使ったスープで作る担々麺「重ね煮の鹿丹担麺セット」（1200円）の提供を始めた。シカ骨で取ったスープに、練りごまや味噌などをブレンドしたタレを合わせ、コクのある味に仕上げている。藤本さんは「商品名には『丹波を担う』という意味を込めた。将来的には、丹波市のご当地グルメになればうれしい」と期待を膨らませている。（田畑知也）

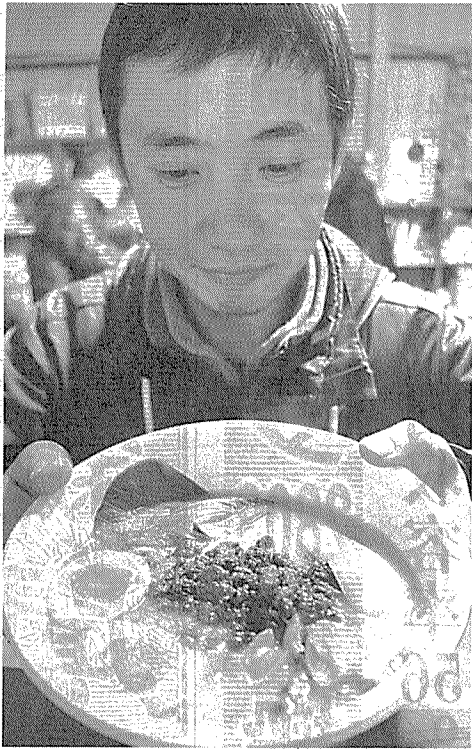
食材は、できる限り丹波産にこだわった。シカ肉の加工・販売を手掛ける丹波姫もみじ（氷上町谷村）で出るシカ骨を使用。濃厚なスープを作るため、圧力鍋でシカ骨を2時間ほど煮込む。イノシシの骨を入荷できれば、シカ骨と一緒にブレンドして提供することも考えている。味噌は地元大路地区の特産品「大路みそ」。

肉のローストやミンチ、カンナンファーム（春日町栢野）の卵で作った味玉のほか、旨みを引き出す「重ね煮」で調理した野菜を使用している。麺は国産の小麦を使い、丹波製麺所（山南町谷川）に特注している。

「おいしい」と話している。

藤本さんは「自然でのびのび育ったシカの骨を、化学調味料は使わず、担々麺作りを取り組んだ。グルメを作ろうと決め、だんに取り入れたご当地

丹担麺は、毎週金、土の「大路週末バル」で、曜の午後6時からヤマザ提供している。店で提供キヨップおぎの（春日）するものとトッピングが町中山）横で開かれてい変わり、700円。三心



三心五観が提供を始めた担々麺「重ね煮の鹿丹担麺」と藤本さん（春日町中山）

藤本さんは「自然でのびのび育ったシカの骨を、化学調味料は使わず、担々麺作りを取り組んだ。グルメを作ろうと決め、だんに取り入れたご当地