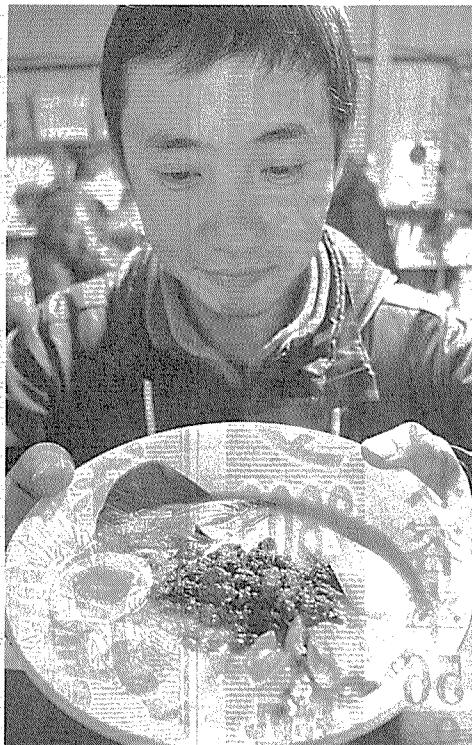


三心五觀が提供を始めた担々麺「重ね煮の鹿丹担麺」と藤本さん
春日町中山で



丹波を担う 「丹担麺」

春日の「三心五觀」

食材は、できる限り丹波産にこだわった。シカ肉の加工・販売を手掛けている丹波姫もみじ（氷上町谷村）で出るシカ骨を使用。濃厚なスープを作る

農家レストラン三心五觀（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、練りじまや味噌などをフ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、丹波市のが当地グルメになればうれしい」と期待を語らませている。（田畠知也）

ため、圧力鍋でシカ骨を2時間ほど煮込む。イノシシの骨を入れ過ぎればシカ骨と一緒にフレンドシカ骨と一緒にフ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「大路味噌」。トッピングには、シカ肉のローストやミンチ、カンナントファーム（春日町柏野）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）

藤本さんは「自然での

びのび育ったシカの骨を

使用し、化調料を使つ

てない。飲みやすいスープで、子どもでも食べられるような辛さに仕上げているので、自然食としての丹担麺を味わってほしい。丹担麺以外にも、シカ骨を有効活用できるような料理を考えてみたい」と話している。

藤本さんは昨年、丹波姫もみじの柳川瀬正夫社長と知り合い、「シカ骨を有効活用できないだろうか」と話し合った。過去に神戸市でラーメン店を経営していた経験を生かし、丹波産食材をふんだんに取り入れた「当地

グルメを作ろう」と決め、担々麺作りに取り組んだ。

シカ骨使い濃厚スープ

丹担麺は、毎週金、土曜の午後6時からヤマザキショップおぎの（春日町中山）横で開かれている「大路週末バル」で提供している。店で提供するものとトッピングが変わり、700円。三