



## モノ造りの楽しさは、その過程も楽しむこと

「田舎には街中になく楽しさがたくさんあります」というのは、ドーシェルのオーナー戸田晶さん。自分で農産物を作り、旬の素材を美味しく提供する方法を考える。エコのため生ゴミも出さないし大工仕事もする。「モノ造りにつながる全てのことを面倒がらずに、楽しむように仕事をする。ことが大切だということ、今の若いスタッフにも伝えていきたい」と語る。

ベーカリーテラス ドーシェル  
住所 / 海草郡紀美野町釜滝417-3  
電話 / 073-489-5324



阪神大震災で被災後、紀美野町の素晴らしい景色に惚れ込み移住し、再びベーカリーをオープンした。美味しい水にこだわった、風味豊かなパンが店内狭しと並び、ゆったりとのんびりと流れる時間が心地よい。紀美野のカフェの先がけて連日多くの人で賑わう。

## the Creator's heart



## 紀美野町の水と天然酵母、薪で焼き上げた幻のパン屋

京都府出身の川上武さんが紀美野町を選んだ理由は、自然の美しさとお水の美味しさだという。自分で古民家を改装し石窯も作った。パンの種類に合わせた自家製天然酵母で焼く。手間ひまをかけた風味が評判の土曜日限定のパン屋さんだ。

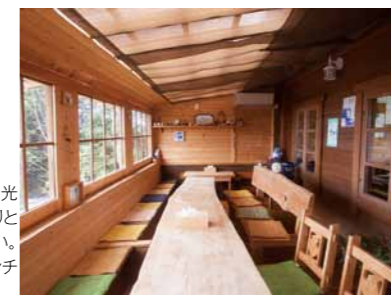
薪焼き石窯パン 岳人  
住所 / 海草郡紀美野町箕六372 電話 / 073-495-3018



オープン11時。開店前から行列ができることも。天気の良い日は軒先でのんびり紀美野町の景色を眺めていたい。

# こだわりの職人が集まる 紀美野の森

大阪から車で約2時間。そこは、誰もが笑顔になれるベーカリーやカフェを求めて京阪神から週末ごとに多くの人々が訪れる注目のエリア。交通の便も良くないこの場所になぜ？という問いにある店主が、「あえてここなんです」と言った。綺麗な景色と美味しい水、そして高野山との緑も深い歴史を持つ紀美野町には、手間ひまを惜しまない職人たちが集まっていた。



惜しみなく降り注ぐ陽の光に包まれながら、ゆったりとした時間を感じてほしい。開店は土日限定で、ランチも提供している。



## 自然と共に暮らしたい！ そんな理想の環境に出会う

店主の三浦末治さんは北海道出身。白浜のホテルで料理長を任されていたが余りの忙しさに人生を振り返り転職、40歳の時、田舎への移住を決意した。自分でログハウスを建て製パンを学び、紀美野町でパン屋さんを開いた。以来18年、自分で小麦を栽培し、天然酵母で美味しいパンを作る。手間はかかるがそういう時間が楽しくて仕方ないという。

森のぱん屋さん  
住所 / 海草郡紀美野町坂本723-1 電話 / 073-489-4422

## 13代続いた専業農家が 農業の大切さを発信する



300年以上の歴史を持つ紀州マルイチ農園が、去年8月にオープンした土日限定のシェアショップ。農園手づくりの加工品販売や、菜食ごはんのみもの食堂、自家焙煎珈琲が楽しめるTHE STANDなど、こだわりの3店が集う。

くらとくり  
住所 / 海草郡紀美野町西野685-4  
電話 / 073-499-5580

## のんびりな時間に包まれる アートな空間が心地よい



地元出身の陶芸家の工房に併設されたカフェ。飲み物が注がれた器は、可愛くユニークで世界にひとつしかないオリジナル作品。夫婦でリビルドした店内は、ハンドメイドならではの温かさで楽しさに溢れている。

ハチラボ  
住所 / 海草郡紀美野町小畑73-1 八幡工房内  
電話 / 073-489-4004

