

もう行ってみた？
NEW OPEN

能勢の豊かな自然と
楽しむいちご狩り



のどかな能勢の森や田園風景の中でいちご狩りが楽しめる。40分いちご食べ放題で大人3,000円/子ども1,500円(2023年12月からの新価格)。公式HP、もしくはじゃらんでの予約がおススメ。「のせむすび2023秋冬号を見たよ」とお伝えいただけたら、大人2,500円/子ども1,000円で入場可。

// 山辺 //
月虹いちご農園
● 能勢町山辺1854
☎ 080-3091-6500
🕒 土・日 10:00-15:00
📍 平日は不定休

アンティーク、ヴィンテージ...
古き良ものを探せるお店



リサイクル・リメイク・アンティークを融合させた資源循環型アップサイクルショップ。店内は日本国内に留まらず、ヨーロッパやアメリカの家具や古着が盛り沢山。週末を中心に、キッチンカーや出張カフェが来店し、お子様連れのファミリーも楽しめる。

// 地黄 //
BERGKAMP
● 能勢町地黄1043
☎ 072-747-2189
🕒 木～日・祝日 11:00-17:00
📍 月～水

能勢の野菜たっぷり
身体にやさしいランチ



能勢産のお米や新鮮な野菜を沢山使ったランチプレートを中心に身体にやさしい食事を提供。創業100年を超える堂本豆腐店さんのおからを使用したケーキや豆乳プリンも是非一度、お試しあれ。

// 大里 //
cafe BOBBIN 能勢
● 能勢町大里177-5
☎ 070-8795-0088
🕒 11:00-16:00
📍 火



能勢町平野にて
ノシメトンボを発見！



ヒバリ

「製塩土器」なども見つか

必要なものだと思いきや、た

昆虫博士 てんまくん
大阪府泉南市生まれ。小さなころから生きもの好きで、寄生バチの分類で博士号を取得。能勢の生物多様性に感銘を受ける。
共同研究者 きなぐんの母

はどのようにして農業に

に励もうと思えます。

コラム
のせいぶき

Vol.4 何を美しいと感じるのか



裏の家にはとても素敵な暮らしをしている老夫婦がいらして、お話を伺いました。庭で出会うたびに「ちよつと待つて」と咲いている花を手折ってくださいました。間引いた三つ葉やニンジンに分けてくださったたり。フランス産のりんごもいただきました。とても印象に残っているフルーツがあります。ルッコラを収穫しながら「虫食いがあがるが、またいいのよね」とおっしゃいました。虫が食べ



ゴイシジミ

それは人に良く、小さな虫にも害は最小限で、果ては食物連鎖ですべての生きものの生活を底上げし、全国に誇る生物多様性を支えているのではないのでしょうか。このくらいいい、そうやって自然との折り合いをつけられる感覚を能勢の人々も持っている気がしてなりません。その根底には、何を美しいと感じるかがあり、すべての事柄が選択肢に影響してくる気がしています。これくらいいい、ほどほどでいい、これがまたいい。そう笑いながら自然に寄り添ってきた能勢の生き方が、今後も続くことを願っています。長い歴史の中で大地とともに歩んできた能勢に想いを馳せながら、私たちがなりに少しでも協力できれば、昆虫からみた素晴らしい能勢を感じて調査に励もうと思えます。

さと、ひと、想いをむすぶ観光誌

のせむすび

農家さんに聞いてみた！

能勢で、農で、暮らしてみたら。



のせいぶきを美しいと感じるのか

おいしいお店のヒミツ知ってる？

new open

- 月虹いちご農園
- BERGKAMP
- cafe BOBBIN 能勢

Special 大自然いただきます！

能勢の「大地の恵み」

銀寄栗・野菜・果物・新米・能勢黒牛
収穫体験・クラフトビール・レストラン...

自分にごほうび /

Petit プチ・リトリート

大阪のてっぺん、能勢町から。
Nose Guide Magazine

表紙のイラストは能勢にゆかりのあるイラストレーター辻本真美さんの書き下ろしです。

能勢町観光協会

TEL: 072-734-3976 (能勢町役場地域振興課内)
月～金(祝日除く) 運営時間8:30-17:00



大自然いただきます!
能勢の

「究極のぶどう」を追い求め
たどり着いた先。

能勢でぶどう園を始めて10年になるオーナーの旭さん。「究極のぶどう」を追い求め、特別な栽培法で安心・安全、そして大粒で甘い「夢ぶどう」を開発。夏の直売所には、シャインマスカットや藤稔など、様々な品種の朝どれぶどうがずらりと並ぶ。「必ず試食をしてもらい、気に入ったぶどうを買ってもらいます。」と絶対の自信とこだわりが光る。あなたもお気に入りのぶどうを探してみてください。



可愛いニワトリや鮎釣りなど、能勢を楽しんでもらうための農園設計にすることで地域貢献をめざす。



ぶどう...8月上旬頃

●下田●
あさひファーム

●能勢町下田 285
☎090-7363-2903
🌐http://farm-asahi.com/
✉office@farm-asahi.com

安心・安全・大粒・甘い

4拍子揃った「夢ぶどう」を食べてみて!

「一度食べると忘れられない」
丁寧に育てられた絶品ブドウ

一本一本の木に対する細やかな手入れと、こだわりの乳酸菌栽培。まるで我が子のように語るブドウへの愛情が、絶品の美味しさを生み出している。口コミで美味しいと評判になり、今では多くのファンも。「ええブドウを作れば、ブドウがお客さんを連れてきてくれる」と話す姿が印象的。8月～10月にかけて園内に販売。(要問合せ)



●野間西山●
**奥建設
(奥ぶどう園)**

●能勢町野間西山 207
☎072-737-0234

シャインマスカットの他、普段見かけない品種も合わせて10種以上あり。



「オーナー樹木」エリアにはぶどうの袋掛けの袋に、お子さんの絵が描いてあり微笑ましい光景が広がる。



ずっしり重い果肉は、品のある甘さ。
メロン...7月中旬～お盆ごろ
丹波黒枝豆...10月頃
新米...9月頃



AI 灌水施肥ロボットを活用し、より緻密に水分、養分の調整を行う。



受粉にはミツバチを利用している。



●大里●
西河農園

●能勢町大里 73
☎080-6168-7404
✉nishikawa.farm001@gmail.com

農業の可能性に挑戦!
家族二世代で未来へつなぐ。

家族二世代で造園業とともに農業を営む。お米、黒枝豆、季節野菜などのほか、最新のスマート農業を活用し甘さを追求した自信作のメロンも見逃せない。お買い求めは西河農園直売所。若採りのペーメロンを活用したピクルスも販売中。加工品のパッケージデザインは奥様の沙希さんが手掛けている。



新米...10～11月頃
青大豆...12月頃

●山田●
安田ふあーむ

●能勢町山田334
☎090-1908-4175
🌐https://yasuda-farm.jp/



米作りから始まった
ハイブリッドな農家スタイル。



「心と身体の健康」をテーマに自然栽培による米作りを行う。試行錯誤しながら、毎年お米の味を進化させている「安田ふあーむ米」は固定ファンも多くネットショップで購入可。北摂地域には配達もしている。また、古民家風のゲストハウスも人気で、トレーニングジムやCS60という整体も行っている。

「野菜で世界を愉かに」
里山の良さや楽しさを伝えたい。



現在、60種類以上の野菜、50種類以上の加工品を扱っている。

●下田尻●
べじたぶるぱーく

●能勢町下田尻419-2 ☎080-3787-6937 🌐http://vegetablepark.com/



産直店への出荷の他、「わくわく野菜定期便」を展開。生産者自らが旬の野菜を配達するサービスで、野菜のことを直接聞けると評判。また能勢町内の生産者同士のつながりで生まれた加工品の数々に注目!人気商品の山コーラに使われる菊炭、ゆず、米、生姜は能勢産のもの。加工品製造では、町内の生産者から規格外品を買い取り、おいしく活用することで、まち全体の農業の経営向上や経済循環の一端を担っている。



素材のそのものが持っている良さを大切に、思わず手にとりたくなる魅力的な商品を次々に開発。

ココで購入できます!

取り扱い産直店



農事組合法人 田尻農産

●能勢町下田尻 130-1
☎072-737-2003
🕒9:00-12:00
🌳水

能勢けやきの里

●能勢町地黄2240
☎072-741-9563
🕒9:00-16:00(6～12月)
9:00-13:00(1～5月)
🌳木



能勢町観光物産センター

●能勢町平野535
☎072-731-2626
🕒9:00-17:00(レストランは16:30まで)
🌳火(7月～10月は無休)



森の中で見つけた！
ホテルみたいなレストラン

野間中
野間の森 MIGIWA

◆ 能勢町野間中215-1
☎ 072-734-6415
🕒 11:00-17:00 ※カフェのみのご利用は15時以降
🔥 火・水・木
🌐 <https://migiwa-noma.com/>

森の中での食事にこだわって考案されたビーフシチューや人気のMIGIWAサラダ、デザートは、各分野の腕利きのシェフたちが調理を担当。最高の食材と共に使われる野菜はもちろん能勢産。各生産者、仕入先とは長い付き合いで、厳選した品を届けてもらっているのだとか。調和のとれた森の中、四季折々の景色と共に楽しめる食事とサービスを提供。こもれび、風、草の香り、鳥のさえずり...庭の自然を借景しながら五感で楽しむひとときを全身に感じて。



MIGIWAの名前を冠した特製サラダ。ドレッシングもすべて手作り。

細部まで試行錯誤されたスイーツ。ホテルのような一流の味を。

レストランでお会いしましょう。



クリエイティブな発想に驚く料理の数々は、常に能勢の可能性を開拓しつづけている。

山辺
日本料理 新

◆ 能勢町山辺1136
☎ 072-703-9747(9:30-17:00)
🕒 昼の部12:00/夜の部17:00
※各回2組限定、一斉スタート
🔥 月(祝日の場合営業)、その他不定休
🌐 <https://www.nosearata.com/>



里山の食材を使い、ひらめきとともに生まれる驚きの「直感料理」は、まさにシン・日本料理。受賞歴多数、海外でも活躍する中井シェフは次のように語る。「季節折々で厳選されたメイン食材は素晴らしいが、それだけだとどうしても単調になってしまう。そこに能勢の食材が持っている、里山の野性味や辛味・苦味がちょうど良く、メイン食材をさらに引き立ててくれるんです。」能勢の銀寄栗、花山椒、野いちご、稚鮎などを活用。食事だけでなく能勢の文化や風土も紹介するスタイルは「食と共に人生の時間を楽しんでほしい。」という中井夫妻の思いから。レストランへ訪れた人が、能勢の土地ごとファンになる一日を提供している。



山田
grigio e ao

◆ 能勢町山田33-1
🌐 <https://www.grigio-e-ao.jp/>
🕒 平日 11:00/12:00/13:00
土日祝 11:00/13:00
※予約時間での一斉スタート
🔥 火・水、その他臨時休業あり
☎ 072-703-1298

**四季折々の野菜を
イタリアンで楽しむ。**

築80年の古民家を改装した落ち着いた雰囲気店内。農家さんへの感謝とリスペクトから生まれる料理たち。一番のおすすめ「季節のピッツァ」は、旬の野菜をふんだんに使い自家製窯で焼き上げた、シンプルながらも贅沢な味わい。



イタリアン版モンブランこと、モンテビアンコ



野菜が少ない端境期も里山の知恵で楽しむ。カラフルな野菜の瓶詰めが美しい。↑

おいしい **お店のヒミツ知ってる?**

垂水

そば切り 蔦屋

◆ 能勢町垂水246
☎ 072-734-2774(16~19時)
🕒 平日 11:30/12:30/13:30
土・日・祝日 11:30/13:30
🔥 月、火(臨時休業あり)
🌐 <https://sobakiri-tsutaya.com/>



すべてのコースに、旬の野菜を使った「自家製の漬物」が付いてくる。

キラキラと透明感のある蕎麦は「美しい」一言。売り切れ次第終了のため、電話にて予約が必須。



店までの道のりも含めて体が浄化されて癒されること間違いなし。



オーガニック野菜と蕎麦の美味しい関係。

大阪・谷町の人気名店が能勢へ移転。以前から野菜を使ったメニューは存在したものの、今ではまず先に野菜があり、そこからメニューを考えるようになったのだとか。旬のものを、極力シンプルに、野菜そのものの味を活かすようにと調理された品々。生産地が近いからこそ出来るこの贅沢。お野菜を楽しみたいなら「そばと里山料理」「豆皿三種とお蕎麦二種」がおすすめ。



移住歴 6年
就農歴 3年

**採れたてのお野菜で、
食卓を笑顔に！**

畑のやおやさん
すみれファーム 菅原さん

「畑のやおやさん」を掲げる菅原さんご夫婦。採れたての野菜に感動し、ぜひ収穫したての美味しさを味わって欲しいという思いから、定期的に畑で収穫体験を行い直接の販売も手がけている。農業や化学肥料を使用せず、50種類以上の多品種の野菜を栽培しており、ナスやオクラなどは、種をかうのではなく自家採種し、それを植えることで土地に馴染む作物を育て続けるこだわりも、今後も作物の収穫を安定させながら、現在の活動の輪を広げていきたいと語る。

Instagram @nose.sumifarm



移住歴・就農歴
ともに1年半

**「ITからの転身。
安心できる野菜づくり。」**

どい農園 土居さん

前職は大阪市内でIT職をしていた土居さん。海外学生のホームステイを受け入れる中でやりたいことに向き合う姿に感動し、趣味でしていた家庭菜園から本格的な「農」の暮らしを考え始めたこと。その後「字へる人」環境がある能勢へ就農し移住を決断。コンクリート上の生活から離れ、能勢の自然の中で土に触れて「自然の循環」を感じる生活へ一変した。作物は約20種類を無農薬・無化学肥料で栽培しており、今では地元で安心できる食を支えている。

Instagram @doinouen.nose

は、町内のレストランでも使われているほか、観光物産センターで購入可。内田さんの多種多様な活動から目が離せない。



移住歴 14年
就農歴 14年

**「すこし大きな家庭菜園」
を営む農家。**

mix farm 内田さん

とにかく肩の力が抜けた「自然体」で不思議な魅力をもった内田さん。農家までの道のりは、人との出会いなど「自然の成り行き」でこうなってしまったと話す。元々はミョウガ農家を目指していたが、現在はミョウガやぶどう山椒を含め、できるだけ農業を使わずに30種類近くの野菜を栽培。障害者の作業受け入れにより、ミニトマトのハウス栽培も展開。またその一方で、原材料すべてが能勢産で風味にこだわった七味唐辛子の販売も、挽きたての七味唐辛子

**「農家さんに聞いてみた!!」
能勢で、農で、
暮らしてみたら。**



「おいしい野菜」は
縁の下の力持ち
生産者とレストランそして食べる人。
能勢の「おいしい」ボタンをみんなに受け取ってほしい。

Access Map

能勢アクセスマップ

大阪府の最北に位置し、京都府と兵庫県に囲まれた能勢町。
98.75km²の面積のほとんどは山林と田畑。
ゆるやかな山並みを背景に、山すそに家々が集まり、
そのまわりに田畑がのびやかに広がる「里山」のまちです。



電車・バス利用でのアクセス(能勢町役場着の場合)

大阪市内から 所要時間・・・ 電車約1時間
バス約30分(バスは1時間に1~2便)

- 1.能勢電鉄「山下」駅下車 阪急バス「能勢町宿野」行き乗車
- 2.能勢電鉄「妙見口」駅下車 阪急バス「妙見口—奥田橋 循環」乗車

大阪・神戸・京都 から車でのアクセス

大阪市内から約40km
阪神高速11号池田線「池田木部第二出口」から国道173号線を利用。
または、国道423号線(新御堂筋)を北上し、真面有料道路、国道477号線を利用。

神戸市内から約45km
新神戸トンネルから、「箕谷JCT」にて阪神高速7号北神戸線利用。
「柳谷JCT」より六甲北有料道路を經由、「神戸北IC」にて、
山陽自動車道より新名神へ合流。「川西IC出口」から国道173号線を利用。

京都市内から約40km
京都縦貫自動車道「亀岡IC」から、国道372号線、国道477号線を利用。



能勢町観光協会
Tel:072-734-3976
(能勢町役場地域振興課内)
月曜日～金曜日(祝日除く)
運営時間/8:30~17:00

詳しい能勢町の観光情報を
知りたい方はホームページで!

能勢町の観光

<http://www.town-of-nose.jp/>

関係機関 ご案内	能勢町役場 Tel:072-734-0001	浄るりシアター Tel:072-734-3241	能勢電鉄(山下駅) Tel:072-794-0008	能勢妙見山観光協会 Tel:072-739-0991	阪急バス猪名川営業所 Tel:072-766-3912
-------------	---------------------------	-----------------------------	-------------------------------	-------------------------------	--------------------------------

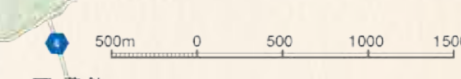


自然探索のおともに!!

「能勢の自然の見つけかた&見わけかたガイド」
ができました!
このガイドでは、生物多様性豊かな能勢町で、
ぜひ覚えてほしい「ふつうに出会える生きもの」
を紹介しています。
ガイド片手に、のんびりゆったりと生きもの観察
をして、季節や自然の美しさ・不思議を感じる
時間を過ごしてみませんか?

ここからガイド
ロードしてよ!

- レンタサイクル貸出場所
- 寺院
- 神社
- ガソリンスタンド
- 郵便局
- バス停
- トイレ
- 公共施設
- 警察署・駐在所
- 学校
- 国道
- 府道



「のせむあび～nose-circulation.com～」は、能勢町で生活する人々の暮らしや仕事ぶりなどを取材し、大阪のてっぺんからさまざまな情報を伝えるメディアとして開設しました。事業者様の熱い思いや丁寧なものづくり、能勢ならではの暮らしなど、皆さまに感じていただきたい能勢のヒト、モノ、コトをお伝えしています。



能勢を
むすんで、
ひらいて。

皆様にとって本サイトが、能勢町をもっと好きになっていただくきっかけになれば幸いです。今まで知らなかった能勢の人やモノに出会い、新しい価値が広がり、この地に幸せな循環が生まれますように。

事業者様の思いがこもった
わが町が誇るお礼の品

ふるさと納税をしていただいた町外在住の方へ、能勢町が誇る数々のお礼品をご用意しております。お礼品を通して能勢の魅力をたっぷり感じてください。



さとふる



楽天
ふるさと納税



ふるさと
チョイス

ふるさと納税に関するお問い合わせ
能勢町役場 総務部総務課
TEL: 072-734-0479

Let's bike!
自転車
で
能勢を走ろう!



CYCLING-
MAP

サイクリングマップは
こちらから



アキボウの取り組み

「グローバルな舞台で人々の健康と地球環境保全に貢献する企業」という企業理念のもと、SDGsの17の目標のうち「3」と「11」の開発目標に重点的に取り組むことを定めています。東京に人口が集中し地方都市の衰退が進んでいる中で、自転車を中心とした「持続可能な地方都市」再生を目指すこととし、産業（観光業）の活性化を目的とした具体的な活動の一環で、能勢町を中心としたサイクリングMAPの制作、情報発信に取り組んでいます。



Petit
プチリトリート

自分にごほうび



冷たいジェラート状の甘糍も現在試作中。登山やサイクリング中でも食べやすいワンハンド・スイーツなのだそう。完成が楽しみです!

お料理上手の谷口さんを中心に、まちおこしで始まった「能勢てっぺん糍工房」。能勢産の作物を中心に無農薬、無添加にこだわった味は、じんわりと身体にしみわたる優しい美味しさ。10～11月には能勢産の栗がたっぷり入った甘糍を工房で販売予定なのだとか。これは見逃せない!

// 山田 //
てっぺん糍工房

● 能勢町山田1249
🌐 <https://teppenkoji.com/>
🏠 基本午前中のみ
※営業しているか、電話確認がオススメ
📅 土、日、祝
☎ 090-7768-3195



塩糍など 5～6 種類ある糍の商品以外にお味噌などを主として、様々な商品を作られています。

ひとあじ違う糍の発酵パワー
手間と愛情かけてます。

蔵を改造した、隣接の「パートナリ」は夜だけオープンするバー。秘密基地みたいでおしゃべりも弾む。↓



能勢町出身のご夫婦が、自らの手で4年をかけて古民家をリノベーション・再生した、1日1組限定の貸し切り宿。中に入ると、木の良い香りに包まれ、センスの良い調度品で統一された癒し空間が広がる。憧れの薪ストーブや珍しい「五右衛門風呂」体験も。使い方は親切にレクチャーしてくれるので初めてでも安心。里山に暮らすような滞在や特別な夜を楽しむことができる。



イラストレーターでもある真美さんの作品が飾られ、インテリアを柔らかにまとめ上げる。

// 倉垣 //
アトリエトナリ

● 能勢町倉垣841-1
🏠 チェックイン 16:00～19:00
チェックアウト 12:00
🌐 <https://ateliertonari.com/>
✉ atelier.tonari@gmail.com
※まずはメールでお問合せください



// 地黄 //
みちくさ能勢

● 能勢町地黄1086
🏠 金土日(月祝) 11:30～14:00(L.O.)
🌐 <https://michikusa-nose.com/>
☎ 072-743-5560(金土日のみ)



ランチ営業は週末限定。自家農園の無農薬野菜をたっぷり。旬の野菜やフルーツを乗せた石窯ピザは食べきりサイズ、いろいろな味を食べ比べてみて。

鶏と、ヤギと、あたたかいごはん。

「能勢タイム」を存分に。



2022年には廃材を活用した夢のソーラーハウスが完成。

ゆったりと流れる時間の中で、自然の恵みと人のぬくもりが感じられる、田舎のおばあちゃんちのような民宿。昔ながらの日本家屋での宿泊プランは農業体験付き。体験の後の五右衛門風呂や、自分で収穫した野菜を使った夜のコース料理は格別!旬野菜の美味しさを知って、苦手な野菜が食べられるようになったお子さんもいるのだとか。そのほか、季節の野菜をつかったお惣菜buffetと石窯ピザが楽しめる気軽なランチ営業も。日頃のあれこれをひとやすみして、ちょっと「みちくさ」してみたいは?



アンケートにお答えください!
かも?
「能勢のええもん」当たる

左記のQRコードを読み取り、12月末までにアンケートにお答えいただいた方の中から抽選で5名様に「能勢のええもん詰め合わせ」をプレゼント!
スマートフォンで読み込んでください。
Googleアカウントが必要となる場合がございます。

※当選者の発表はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。
※プレゼントご希望の方はご連絡のつくメールアドレスを必ずご記入ください。
※いただいた個人情報はプレゼントの発送をもって代えさせていただきます。
※頂いた個人情報はプレゼントの発送のご連絡以外では使用いたしません。

Egg



「能勢おはん」の卵は、能勢町観光物産センターで購入できる。

雑味のない濃厚な黄身！
徹底した飼料と健康管理。

大阪のてっぺん、豊かな自然の中で飼育された「能勢おはん」が産む卵は、その黄身の濃厚さだけでなく雑味の少なさにも驚かされる。この卵は、全国でも3~4%しか流通しないという純国産鶏卵のひとつ。しかし、小谷養鶏場の卵のおいしさを支えるこだわりは、鶏種にとどまらない。その味わいを生み出す大事な要素のひとつは「飼料」だという。大阪うどんの「太鼓亭」の鰹節ダシ殻をはじめ、地域のお米などを原料として設計された飼料が、卵の味わいに大きく関わっているという。最もオススメの食べ方は、贅沢にも卵かけご飯だそう。ぜひ一度味わってみてほしい。



// 山辺 // 小谷養鶏場

● 能勢町山辺256
☎ 072-734-0473
🌐 <https://kotaniyokei.com/>
🔥 火



Sweet Potato

広い秋空の下、大きなお芋を掘れるかな？
お客様の笑顔が原動力。

お芋掘りが終わったら虫やカエルを捕まえたりお弁当を食べたり。葉っぱでぼん！と音を鳴らしてみたり、もぐらの穴を辿ってみたり.....子どもたちの目がきらきら輝いて、素朴だけど特別な体験が待っている。お芋掘りは9月下旬~11月上旬。(お芋がなくなり次第、終了)

// 大里 // 多田体験農園

● 能勢町大里377
☎ 072-734-0520
※要予約
※夕方以降がつながりやすいです

つがまた いきものは いたとこに もどしてあげてくださいね。いきものたちのおとうさんやおかさんが しゃべります。

まだまだあります！

おいしい能勢

// 平野 // 中植牧場

● 能勢町平野124-1
☎ 072-734-0100
🕒 11:00~14:00
17:00~22:00
🌿 月



大切な牛たちにストレスがからない環境づくり



Beef

「幸せな牛」は美味しい。
「美味しい能勢黒牛」は人を幸せに。



能勢の伝統特産品のひとつ、能勢黒牛を手塩にかけて育成する中植牧場。その美味しさの秘密は「ノンストレス」。牛舎では牛がお腹を見せて横たわるほどリラックスしている。牛の為に飼料には能勢の稲ワラ、水に胃の発酵を助ける乳酸菌と納豆菌を加えるこだわり。愛情を受けて育つ幸せな牛の肉は臭みがなく、風味だけが口の中にふわりと広がる。併設する施設では牛肉の販売所、レストランもあり。



大きいのも、小さいのも
たくさん引っ付いてきた！



銀寄(能勢栗)は能勢発祥の栗で、大ぶりの実が特徴。風味豊かな甘みが口いっぱいに広がります。

LOVE 銀寄栗



栗ときのこのクリームパスタ

山の幸を詰め込んだ贅沢なパスタ。きのこの旨みが溶け込んだ濃厚なクリームと、栗のほんのりした甘味が合わさった絶品の一品。

材料(2人前)

・栗100g	・しいたけ60g
・にんにく8g	・ぶなしめじ60g
・オリーブオイル適量	・エリンギ60g
・ブラックペッパー適量	・生クリーム	...100ml
・パセリ適量	・牛乳	...100ml
・パスタ180g	・白だし	...大さじ1

作り方

1. 鍋に水と栗を入れ、下茹でしておく。
2. しいたけは薄切りにする。ぶなしめじとエリンギは一口大にカットする。にんにくはみじん切りにする。
3. フライパンにオリーブオイルとにんにくを入れ、にんにくに少し焼き色がつくまで弱火でじっくり炒める。
4. [A]の材料を入れ、軽く炒める。
5. [B]の材料と栗を入れ、中火で軽く煮る。
6. 茹でたパスタとソースを絡めて、お皿に盛りつけ、ブラックペッパーとパセリをかける。

ほかにも、栗を使ったレシピがたくさん！



レシピ考案
大家 輝 (FOR THE TABLE)

能勢町在住、料理歴15年の元イタリアンシェフ。商品開発、レシピ考案、メニュー監修、動画撮影などを通じて、食と暮らしと自然の関わりを日々SNSなどで発信中。



銀寄(能勢栗)の詳細&レシピはこちらから

秋の能勢で収穫祭！
栗拾い
できません

栗拾いのマナー

- ハイキングなどで山道を歩く時、農園や栗林を通りかかる時、落ちている栗は拾わないでください。落ちている栗は収穫前の商品です。
- 木を折ったり、青い栗を無理やりもいだりしないでください。大切に育てた生き物です。
- 決められた数量よりも多く拾わないでください。栗の出来高を見ながらお客様を受け入れます。



水越栗園

● 能勢町片山104
☎ 072-703-1230

① 団体のみ要予約
栗拾いの詳細はお電話にてお問合せください



栗拾いシーズン
9月中旬~10月下旬

料理旅館 錦亭

● 能勢町栗栖55
☎ 072-734-0028
🌿 不定休

① 栗拾いの詳細はお電話にてお問合せください



栗拾いシーズン
9月下旬~10月中旬

能勢の里山物語

銀寄エール

企画：能勢町ホップ栽培振興協議会

能勢の銀寄が クラフトビールに

能勢町の自慢である銀寄栗と、新たな挑戦として始めたホップの栽培が融合した、まったく新しいクラフトビール。爽やかな気候と標高200mの地域特性が、ホップの栽培に最適な環境を生み出している。このクラフトビール誕生背景には、伝統の銀寄栗を次世代に継承し、さらに多くの人々に味わってもらおうという思いが込められている。赤褐色の柔らかな色合いと、優しい香りが特徴の「銀寄エール」を一口飲めば、能勢の自然や歴史を感じることができるはず。

売切必至！
前回は2日間で完売！
お早めにお買い求め下さい。

9/23(土・祝)発売予定！
限定500本 1本 850円(税込)
お買い求めは、能勢町観光物産センターにて



秋鹿酒造
能勢の冬の低温は酒造りの最良条件となり、夏の一日の温度差(30℃以上)は酒米の王者「山田錦」の栽培条件を充たしてくる。米作りから酒造りまで一貫生産を行う全国でも稀な酒蔵です。

小谷養鶏場
「能勢おぼんたまご」は昔ながらの手間をかけたたまごです。徹底的にこだわった飼料で育てた純国産鶏種が産んだ「純国産たまご」は黄身が大きく、濃厚な味わい。お土産にも大人気です!

丹州路
国道沿いの小さなお店には新鮮な野菜やたまごがたくさん並んでいます。土日祝限定で卵かけご飯もお楽しみ頂きます。

西河農園
自家製堆肥を利用し、お米、メロン、ピュアホワイト、その他の野菜を作っています。野菜や加工品はシーズンごとに直売所と観光物産センターにて販売しています。農業体験も実施していますので、ぜひSNSのフォローをお願いいたします!

能勢酒造
江戸中期、正徳2年に清酒造として創業。能勢町「釈迦ヶ原」の花崗岩層より湧き出るミネラル豊富な天然水を使用し、ミネラルソーダ、地サイダー、リキュールなどの飲料を製造しております。

株式会社 ヒエロット・ヒサコ
みずみずしい肌触りは日々のお手入れから。厳選したお肌に嬉しい成分と能勢の地下水を贅沢に使用したオリジナルの美容液・下地(UV)・ファンデーションを製造販売しております。美しいお肌で輝く笑顔に!

ボン・デリッシュ
当店ではパン製造において防腐剤等の添加物は一切使用していません。油脂もマーガリンやショートニングを使わずフレッシュなバターだけを使っています。発酵に8時間をかける製造法で生地作りを行っています。

やまおか碧山苑
昭和50年より山野草、茶花、苔玉等の地。資材も販売しています。ウサギゴケ、ササユリ等から新入種まで、常時1,000種類以上。ネット販売もごさいませ「山野草やまおか」で検索してください。

あさひファーム(ぶどう園)
自然豊かな能勢のぶどう園。安心安全な美味しいぶどう。お客様の笑顔が私たちの喜びです。皮ごと食べられるシャインマスカットが一番人気。新しい品種も皮ごと食べられます。

桜69 (サクラロク)
レトロな物や古い物、その他いろいろと販売、買取をしています。不在の場合もありますので、お気軽にお問い合わせください。

てっぺん花工房
まちおこしで出会った院にすっかり癒されたに似ています。乾づくりは解凍後に毎回ドキドキわくわくです。院から作る伝統のみそやしょうゆに加えて塩梅や甘梅などの新しい調味料はうまみを引き出し身体にも優しいのが魅力です。

能勢けやきの里
能勢町東郷地区にて地元生産者の手で、安全でおいしい野菜や米を提供したいとの思いで新鮮野菜の地、卵や加工品等も販売しています。東郷を元気に能勢を元気に、みんなで頑張っています!

能勢町観光物産センター
能勢の魅力がギュッと詰まった施設です。直売コーナーでは毎日出荷される能勢町産野菜の他、農産物加工品やお土産も。レストランでは旬の地元食材を活かしたメニューを提供しています。

へじたぶるばーく
モットーは「野菜で世界を愉快に」。農業や化学肥料は使用せずのびのび育てたお野菜を「わくわく野菜セット」として直接お届け。ジャムやビクルスなどの加工品もつくっています。

新パン日々
日々暮らしに食卓に、そっと寄り添えるパンを作りたいという想いで国産小麦、有機材料、地元産の野菜などできるだけ安心安全な食材を使って新でパンを焼いています。

良雄園芸
趣味園芸全般、珍品、貴品約7,000鉢常設展示。資材等も取り揃えています。ご来園の際は、電話でご一報いただけますようお願いいたします。

大阪北部農業協同組合
「シルク21」は、きれいな水と自然の恵みの能勢で獲れたおいしいお米です。町内JA各支店でも販売しています。宅配もしていますので、お問い合わせください。

田尻農産
田尻農産直売所「よっといで田尻」では、地元農家が栽培した新鮮な野菜をはじめ、米やその他の加工品、山菜やこだわりの販売の他、喫茶コーナー等のご用意もしています。是非お立ち寄り下さい。

堂本豆腐店
創業100年以上(大正9年〜)。昔ながらの手造り豆腐。

合同会社 能勢さとやま創造館
千利休の時代から茶道家に愛され続けている能勢町産の製炭・販売を行っています。製炭は古くから山の再生を促すものでした。燃料としての用はもとより、その美しさもお楽しみください。

ショッピングスクエア ノセボックス
ノセボックスでは、能勢産物「でっちゃん」や「製造販売・地酒「秋鹿」地域一番の品揃え、生鮮食品や手作りのお弁当の他、24時間営業のコンランドリーも設置しております。

BERGKAMP
リサイクル・リメイク・アンティークを融合させた資源循環型アップサイクルショップ

三浦培樹園
丹精をこめて盆栽を育てています。ミニ盆栽から高級品まで何でも揃っています。第1・4日曜日には盆栽教室を行っています。

熊のイラスト
熊のイラストやグッズの紹介

ヨークトルホ アトリエトナリ
シングル4台の1棟貸し兼泊まり民泊。オプションで取掛山からの天然水を使用した贅沢な五右衛門風呂もあり。ひと暇ある本やインテリアに囲まれながら暮らすように過ごす宿。

能勢温泉
能勢の雄大な山々に囲まれた「能勢温泉」。自慢の温泉は単純弱放射能温泉で身体の芯から温まり、露天風呂からは美しい星空を眺めることもできます。お料理は、季節の旬の食材を用いた本格和食懐石。冬は牡丹湯が楽しめます。

アートレイクゴルフ倶楽部
眺望美しい雄大な自然を背景に、オーセンティックに完成された18ホール。広大な土地から広がるランドスケープは、美しきも神秘的な自然の起伏に満ちた、真のチャンピオンコースです。

能勢高原ドローンフィールド・グリーンフィールド
ドローンフィールドは飛行訓練や体験・講習をはじめ、映像制作や測量機器の開発・検証にもご利用いただけます。また、隣接のグリーンフィールドではキャンプ等のご利用ができます。

冒険の森 in のせ
森林を活用した「フットパッドベンチャー」や「フォレストセグウェイツアー」をご用意しております。大人も子どもと一緒に、普段味わうことのできない森の冒険をお楽しみ下さい。2022年併設キャンプ場オープン!

Special Thanks!
能勢町観光協会はたくさんのお客様にも支えられています!
能勢町観光協会会員
今村仙樹園
植浦石材店
歌垣山顕彰会
有限会社 エイコーン
大阪府森林組合 豊能支店
株式会社 奥建設
株式会社 グートンライフ
有限会社 上竜

玉泉寺ユースホステル
全室和室で、大広間等もご利用いただけます。冬はご希望で水炊きや牡丹湯もご用意できます。(料金:会員4820円、一般5420円)キャンプ場と人工芝のテニスコートも併設しておりキャンプ場ではBBQなどもご利用できます。

みちくさ
能勢の豊かな大地のめぐみを生分に召し上がっていただけます。心と体のフレッシュに自然農法の野菜と石炭料理をご堪能くださいませ。(平日のみ)。宿泊も可能です。

一里松キャンプ場
豊かな自然に囲まれ、子どもたちが水遊びできる川が流れています。様々な植物や野生の動物を見ることもあります。夜には満天の星空、虫の鳴き声を感じ、大自然を満喫していただけます。

能勢町漁業協同組合
四季を通じて「おいしい空気と美しい景色」を清流の中でゆくりと楽しんでください。
▶マスの釣期 3月~6月・10~11月
▶鮎の釣期 8月・30~16:30
▶アユの釣期 7~9月
(期間中毎日)6:00~日没まで
▶バーベキュー3~9月(期間中毎日)予約9:00~16:00

社のテラス GLAMPING & CAMPING
キャンプをするのに、こんな場所があってもいいんじゃないか、いつものちょっと先あたりでひとときつづけるころ、なにがあるわけでもないけれど、そこにあるのは「あそび」の時間。大阪初のグランピング7サイト、オートキャンプ36サイト。

株式会社 宣成社
大阪府中央区北浜 1-5-8 ☎06-6222-6888
大学堂 株式会社
豊能町ときわ台1丁目11-10
株式会社 谷尾
能勢町宿野 1081-1 ☎072-734-0310
トキワオート株式会社
能勢町平通13-3 ☎072-734-1668
株式会社 中井組
能勢町西今 223 ☎072-734-0035
能勢銀寄
能勢町野間中 542 ☎090-7118-2126
能勢電鉄株式会社
川西市平野 1-35-2 ☎072-792-7200
株式会社 能勢・豊能まちづくり
能勢町宿野 437-1 ☎072-200-3098
株式会社 Beans adworks
大阪市北区豊崎 3-20-9 5F-501 ☎06-6147-6738
株式会社 福井組
能勢町宿野 271 ☎072-734-0215
株式会社 福田組
能勢町下田 286 ☎072-734-1684

山空海温泉
田尻川沿いにある山空海温泉は、産湯の赤い温泉マークが目印。熱め・ぬるめ・涼しいの3種類で、肌に優しい温泉です。天然湧出・かけ流し・炭酸ナトリウム泉。シャワー等は持参してくださいね。

安田ふあーむ
新規就農3年目の稲作農家が営むゲストハウス。ご家族やグループ、一人旅で能勢の自然を満喫できます。1泊朝食付4000円〜。雑粟米や米粉の購入、CS60による施術も体験できます。

クラインガルデン能勢
境内には川が流れており、夜はキレイな星空を見ることができ自然があふれるキャンプ場です!春には桜が咲き、お花見キャンプも楽しめます。何もない大自然を、ゆったり満喫して頂けます。

Bless Dog Oasis
都会の喧騒から離れた自然の中にある予約制プライベートドッグガーデン(ドッグラン)です。瓦チップの傾斜が2面あり、犬の関節に優しいクッション性のある瓦チップを敷き詰めています。瓦チップが苦手な子は平坦な芝生のガーデンをお楽しみください。

豊中市立青少年自然の家 わっふる
キャンプはもちろん、日曜りのバーベキューなども可能です。川遊びや火など四季折々の活動や、ウォークラリー、ネイチャークラブ、天体観測などのプログラムで自然を満喫できます。料金:¥150円〜(宿泊地・年齢により異なる)

株式会社 北摂工芸社
能勢町稲地 349 ☎072-734-0676
幸会
能勢町宿野 479 ☎072-734-0772
株式会社 U-will
能勢町山辺 961-4 ☎090-7762-0858

るり溪温泉
表裏府南丹市園部町 ☎0771-65-5001
大河内広谷 1-14
レッドスターベースボールクラブ
能勢町山辺 1349-1 ☎0797-23-7177

みなさまへお願いします
山、田、畑には持ち主がいます。そこにゴミを捨てる・置き去りにすることは、他人の家の庭にゴミを捨てる・置き去りにすることと同じです。ゴミは必ず、持ち帰ってください。