

生野ハヤシライス



生野鉦山で町が賑わった昭和の元気なあの頃に鉦山職員の社宅で食べた懐かしい洋食が復刻

復刻 昭和四〇年代

深味
コクある味わい
昭和40年代
社宅の味

兵庫県朝来市生野町

生野ハヤシライス部会

生野町の飲食店、ホテル、民宿などが集まって生野ハヤシライス部会を結成しました。各店それぞれ、オリジナルのハヤシライスがあります。

- 湯宿 やまびこ山荘**
鹿肉を使った和風ベースの「林」ライス。大将秘伝の味。
兵庫県朝来市生野町黒川508
☎ 079-679-2908
お食事/11:30~19:00(要予約) [不定休]
- 居酒屋 七笑**
おむすびの具材にハヤシのルーを入れた「ハヤシむすび」。
兵庫県朝来市生野町口銀谷2116-2
☎ 079-679-4908
お食事/17:00~24:00 [日曜定休]
- 魚ヶ滝荘**
銀谷祭りでデビューしたムッシュアキヤマのハヤシライス。
兵庫県朝来市生野町上魚ヶ滝
☎ 079-679-4334(要予約)
[冬季休業]
- 和ダイニング さくら**
昔の話をもとに、若い大将がつくる自家製のハヤシライス。
兵庫県朝来市生野町口銀谷1881-2
☎ 079-679-3300
お食事/17:00~24:00 [月曜定休]
- マロニエ**
史跡生野鉦山のレストラン。地元産の玉葱を使ったハヤシライス。
兵庫県朝来市生野町小野33-5
☎ 079-679-4490
お食事/11:00~15:00 [火曜定休(祝祭日の場合は翌日)]
- 銀山まち口番所**
鉦山社宅の味がよみがえる懐かしい生野のハヤシライス。
兵庫県朝来市生野町口銀谷521-2
☎ 079-679-5155
お食事/10:00~16:00 [ほぼ週末閉店]
- 茶房 ごとんぼ**
地域の名産・岩津ねぎと「かしわ(鶏肉)」を使ったハヤシライス。
兵庫県朝来市生野町口銀谷
☎ 079-679-4379
お食事/7:30~18:00(土曜・祝日は14時まで) [日曜定休]
- メンバーズサロン プレーメン**
生野の町が一望できるカフェ。ハヤシライスは大人の味。
兵庫県朝来市生野町口銀谷2173 タクミナ5F
☎ 079-679-4125
お食事/12:00~14:00 [木曜・日曜定休]
- ロクログ**
コトコト煮込んだ生野の優しい家庭の味をお召しあがりください。
兵庫県朝来市生野町口銀谷
☎ 079-679-3162
お食事/8:00~20:00 [木曜、第2日曜定休]
- レストラン&スモールイン カッセル**
高原ホテルのシェフがつくる、ちょっと贅沢な大人の味。
兵庫県朝来市生野町新原1784
☎ 079-679-4288
ランチタイム/11:30~14:30

NOSTALGIC HOMEMADE DISHES OF IKUNO TOWN

各店オリジナルの味をお楽しみください

生野ハヤシライス部会 TEL 079-679-2233 FAX 079-679-2585
〒679-3301 兵庫県朝来市生野町口銀谷512(生野町商工会内) <http://ikuno-akindo.com>

生野ハヤシライス



生野鉦山で町が賑わった昭和の元気なあの頃に鉦山職員の社宅で食べた懐かしい洋食が復刻

復刻 昭和三〇年代

甘酸
ちょっと甘酸っぱい
昭和30年代
社宅の味

兵庫県朝来市生野町

昭和40年代の味



そろそろ、カレー(当時はライスカレーといっていました)がご馳走になっていた頃、生野の鉦山社宅では、ほんのり甘いハヤシライスが食べられていました。デミグラスソースをベースにアレンジしています。

1人前(200g)の栄養成分

エネルギー	206kcal
たんぱく質	9.2g
脂質	10.4g
炭水化物	18.8g
ナトリウム	1300mg
(食塩相当量)	3.3g

内容量: 200g
レトルトパウチ食品

<(財)食品環境検査協会調べ>

昭和30年代の味



まだ洋食が珍しかった頃、鉦山職員の社宅では、トマトケチャップを使って、職員の奥さんが手作りのハヤシライスをご馳走してくれました。当時の味をもとに、トマトベースでアレンジしています。

1人前(200g)の栄養成分

エネルギー	220kcal
たんぱく質	7.2g
脂質	11.8g
炭水化物	21.2g
ナトリウム	1040mg
(食塩相当量)	2.6g

内容量: 200g
レトルトパウチ食品

<(財)食品環境検査協会調べ>

生野ハヤシライスの話

兵庫県朝来市生野町は但馬地方の入口で、姫路市を起点に瀬戸内海と日本海を結ぶラインの真ん中ぐらいいあります。昭和の高度成長期の頃、生野の町は鉦山で賑わい、全国各地から大勢の人がやってきました。昭和30年の町の人口は約1万人。町内の社宅に、鉦山に勤める人や家族が数多く暮らしていました。都会から赴任した鉦山職員の社宅には、モダンな文化が届き、町の人はハイカラな香りを感じていました。ハヤシライスも、そのひとつ。都会育ちの奥さんが作った手づくりの洋食に、町の人は「こんなうまいもんがあるんか」とビックリしたそうです。それから約40〜50年経った平成の時代に、社宅のハヤシライスを生野鉦山の味として、地域ぐるみで復活しようと取り組んだのが、生野ハヤシライスです。昭和30年代と昭和40年代の2つの時代の味を思い出してアレンジしたレトルトタイプの商品も開発しました。みんなが頑張っていた昭和の激動のあの頃を思い出す、ほんのりとした懐かしい味。どうぞ、ご賞味ください。

- 1868 フランス人技術者コアエ工が派遣され、鉦山開発の調査を始める
- 1876 生野鉦山乗馬車道が完成(生野〜姫路距離約49km)
- 1889 生野鉦山は宮内省御料局の所管となる
- 1895 播但鉄道生野〜師磨港間が開通
- 1896 生野鉦山は三菱合資会社の経営となる
- 1973 生野鉦山が開山する

生野鉦山の話

かつては「佐渡の金、生野の銀」といわれるほど、生野鉦山は全国に名を馳せた屈指の鉦山町でした。生野で銀が見つかったのは807年といわれ、以後、時代とともに、とぎの將軍の手厚い管理を受けました。生野鉦山は、江戸時代に幕府の天領となり、町には奉行所が置かれ、江戸や京都から役人が赴任してきたといわれます。明治維新以後は我が国初の官営鉦山となり、30人を超えるお雇い外国人の鉦山技師たちがフランスから訪れ、当時の最新技術と莫大な資金を投じて、日本の近代鉦山のモデルとなる大規模な開発が行われました。明治29年には三菱が生野鉦山の操業を受け継ぎ、さらに事業は拡大していきました。町には、鉦山関連の病院や福利厚生施設が建てられ、映画の上映やダンスパーティーなども行われていました。そして、昭和48年に閉山となり、山の歴史は幕を閉じます。当時の面影は、いまも、町のあちこちに残り、近代化産業遺産や古い民家が残る懐かしい町並みなどを訪ねることができます。

- 807 生野から銀が発見されたといわれている
- 1542 山名祐豊、鉦山統治のため生野城を築く
- 1569 織田信長の支配となる
- 1582 豊臣秀吉の支配となる
- 1600 関ヶ原の戦いがあり、生野鉦山は徳川幕府の支配となる
- 1863 生野義挙が起る
- 1868 生野鉦山は国内初の明治政府の直営鉦山となる

