都心から30分あまりで四季の自然やハイキングなどが楽しめる六甲山。そんな「憩いの場」に近年、新施設が開館したり、リニューアルオープンしたりしている。その中から３施設を紹介する。

ホテル神戸六甲迎賓館

愛犬と泊まれる部屋も８室

ホテル神戸六甲迎賓館が３月19日、瀬戸内海国立公園六甲山地域内に国立自然公園法の認定宿舎としてオープンした。

ツインルーム17室、シングルルーム４室、スーペリア１室、バリアフリー１室の全23室。うち８室は愛犬と一緒に泊まれ、レストランでも共に食事ができる。

ホテル南エリアでは、犬の足に優しい素材の人工芝のドッグランを用意。汚れを気にせず気持ちよく遊べる。

また、摩耶山付近から湧き出た、神戸「二軒茶屋温泉」のアルカリ性の肌触りの良い温泉も楽しめる。

愛犬と一緒に泊まれる部屋があるホテル神戸六甲迎賓館

カフェ＆ショップ「Forest De Li Café（フォレスト・デリ・カフェ）」は、まるで森の中にいるような癒やしの空間を演出。軽食（テークアウトもあり）、世界のお菓子やお土産などを用意している。☎078・891・1239

六甲山サイレンスリゾート

旧六甲山ホテルの旧館修復

阪神間モダニズムを代表する建築物で、2007年には国の近代化産業遺産に認定された旧六甲山ホテルが19年７月、「六甲山サイレンスリゾート」のシンボルとして生まれ変わった。

阪神・淡路大震災以降、六甲山上の保養所や別荘の需要が衰退したのに加え、観光客も減少。六甲山復活の象徴となることを目指し、イタリアの建築家ミケーレ・デ・ルッキさんが指揮をとって、２年がかりで修復された。

２年がかりで修復された六甲山サイレンスリゾート

自然と共存するリゾートとして、プラスチックを排除。基本的に六甲山の自然に戻らない資材は使用せず、廃材は可能な限り再生利用している。

現在は旧館とグリルレストランが営業。今後、宿泊棟が建設され、25年には多目的ホールや教会を含めた複合リゾートのオープンを目指している。☎078・891・0650

６５３cafe

広々芝生とテラスでリラックス

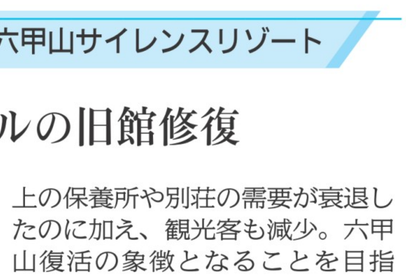
六甲ケーブル「六甲山上駅」を北へ、すぐ眼前に広がる芝生、テラス。「６５３（ロッコウサン）cafe」は2018年にオープンした。今春からはテラスを拡大し、より一層リラックスできる空間にした。

もともとは戦前建てられた個人別荘。老朽化が進んでいたため建て替え、約千平方㍍の芝生を設けるなど全面的に改修した。

カフェのメニューは、カレーやドリア、サンドイッチなど軽食、パンケーキやアイスクリームをはじめとするデザート、アルコール類を含む飲み物。

芝生やテラス部分のソファやハンモックなどで食べると、ピクニック気分を味わえる。

テラスなどを備えた「６５３cafe」



夜は敷地から見えるライトアップされた夜景が好評。自然の癒やしの空間を提供している。

雨天時は休みのため、ウェブサイトで要確認。☎078・891・0277

六甲大学 ROKKO-SAN DAIGAKU

六甲山にまつわる自然、環境、文学、食などの多彩な催しを大学のカリキュラムに見立てて情報発信する「六甲山大学」。六甲山の魅力に迫ります。（４月から休載していた「六甲山大学」を再開します。今後は毎月第４火曜日に掲載します）

根岸真理が案内　山の四季便り

秋の気配感じに 山上ハイキング

自然観察や絶景 初心者も楽しめる

六甲山上駅 → 摩耶山掬星台

登山道脇などに自生するヒヨドリバナに吸蜜に訪れたアサギマダラ

大阪湾が一望できる摩耶山掬星台

残暑が続くが、六甲山上にはすでに秋の気配が漂う。先日山上を歩いていると、秋に大群でやって来る「海を渡るチョウ」アサギマダラと出合ったり、秋の花「ヤマジノホトトギス」も見かけたりした。さわやかな風が吹き、一足早くハイキングシーズンを迎えている山上で、初心者にも楽しめるコースを紹介する。

スタート地点は六甲ケーブル「六甲山上駅」。「六甲山の開祖」グループの像が立つ記念碑台に向かう。芝生広場に大きなあずまや、展望デッキもある。ひと休みした後、「ノースロード」へ。緑陰が心地よく、足元に咲くヤマジノホトトギスやヒヨドリバナなどが目を楽しませてくれる。

ノースロードを進むと、展望スポットの「ダイヤモンドポイント」へ。六甲山北側の景色が一望できる。絶景を堪能した後、「三国池」へ向かう。グループが最初に別荘を建てた地で、観光スポットから離れているため静かな雰囲気。水面にくっきりと映る木々の影も印象的だ。

その後、人工湖「穂高湖」への分岐点でもある仙谷峠を経て、ゴールの摩耶山掬星台へ。大阪方面から神戸市街のダイナミックな景色が見え、「日本三大夜景」の一つにもなっている。

全行程は約8㌔で、歩行時間は約2時間半。標高が高いため涼しく、山麓から登るコースより楽に歩ける。

コロナ禍で、アウトドア活動が注目されている。きれいな空気を吸いながらマイペースで楽しめる山歩きは、基礎体力向上にも役立つ。アクセスがよくて歩きやすい六甲山を歩いて、免疫力を高めよう。

◆

六甲山のハイキングコースを紹介した拙著「六甲山を歩こう！ おすすめ25コース」（神戸新聞総合出版センター）が発刊される。

今回のコースを含めビギナーにもおすすめのショートコースから、縦走スタイル、六甲山らしさを味わえる行程などを取り上げた。簡単な地図と、標高差がわかる比高断面図、スポット情報やコースにまつわる豆知識も盛り込んでいる。1760円。

コースガイドだけではなく、自然観察や茶屋の紹介など六甲山の多彩な魅力を紹介

ねぎし・まり　アウトドア系のフリーライター。1961年、神戸市須磨区生まれ。六甲山を活動拠点とし、六甲山大学広報専門委員。著書に「六甲山シーズンガイド～春・夏」など。

文学部

◆ヴォーリズ六甲山荘一般公開　11月15日までの土日・祝日11～16時（入館は15時半まで）、ヴォーリズ六甲山荘（六甲ケーブル「六甲山上」駅から六甲山上バス「記念碑台」徒歩約15分）。W. M. ヴォーリズが1934年に設計・建築した別荘を見学。六甲山の厳しい気候に対処した工夫や夏の別荘らしい演出などが見られる建物について、ボランティアガイドが解説。軽食・喫茶の提供もあり、当時の別荘ライフに触れることができる。今年は、山荘周辺の遺跡や自然との共生を目指した「ヴォーリズ記念・きょうだいの森」も開園している。500円（六甲高山植物園か六甲オルゴールミュージアムの入館者は450円）、中学～大学生300円。マスク着用。臨時休館の可能性あり。アメニティ2000協会☎0798・65・4303

環境学部

◆食虫植物のひみつ展　９月27日まで、10～17時（受付は16時半まで）、六甲高山植物園（六甲ケーブル「六甲山上」駅から六甲山上バス「高山植物園」）。虫を食べる不思議な生態を持つ「食虫植物」の企画展＝**写真**。間近で植栽や鉢を観賞できるだけでなく、解説パネルで生態や特徴を詳しく知ることができる。ワークシートを使って食虫植物について楽しく学べる「観察の達人になろう～食虫植物編～」などの体験イベントあり。無料（別途入園料700円、４歳～小学生350円）。六甲高山植物園☎078・891・1247

総合学部

◆摩耶山リュックサックマーケット　９月19日11～16時、摩耶山掬星台（摩耶ロープウェー「星の駅」すぐ）。リュック一つあれば、誰でも参加できるフリーマーケット＝**写真**。聞かなくなったＣＤ、読んでしまった本、自分で描いた絵、着なくなった服などを持参して、当日受付すれば出品できる（ただし、食品関係は３週間前に事前申し込み）。出店料無料。荒天中止。monte702☎078・882・3580

芸術学部

◆摩耶山の森を感じるプログラム　自然とともに楽しむワークショップ「森の音遊び」～森の音を創ろう～　９月27日10時半、オテル・ド・摩耶に集合（摩耶ロープウェー「星の駅」徒歩約10分）。「森と対話する」ことを目的にしたプログラム。午前は摩耶自然観察園にて、森の中で打楽器を見つけて、森と会話しながらセッションする。昼食後はオテル・ド・摩耶にて、音楽家と、森の中で感じたことをシェアし、摩耶山の森の歌を作る。うしをみやこさん（歌、レクチャー）、雁瀬由香さん（ピアノ）、瀬戸口佳代さん（歌）も参加する。弁当、飲み物持参。1000円、小学生以下500円。先着30人。ファクス（078・303・1218）かメール（nakanos@gaia.eonet.ne.jp）で申し込む。六甲山と市民のネットワーク☎090・3706・3892

催しの日程、内容などは変更される場合があります。お出かけ前に主催者にご確認ください。ホームページhttp://653daigaku.com/

京都祇園の人気料亭「岩元」監修 匠本舗販売実績"No.1"おせち
8月31日迄 通常18,800円が4,800円引 ▶14,000円(税込) 送料無料(通常送料1,500円)
◀商品情報はコチラまで
京都祇園の料亭「岩元」監修のおせち『匠』は、累計販売数150万個以上を誇る匠本舗の中で販売実績No.1。圧倒的人気の本品は、祇園らしく華やかな全45品目（約3～4人前）。8月31日までのご予約で通常価格18,800円を、送料1,500円と手数料無料の14,000円（税込）でご提供。さらにほたて昆布旨煮と祝い箸5膳進呈。写真の通り盛り付けて冷蔵状態でお届け。10月31日までキャンセル・変更可。
○お支払いは振込用紙（コンビニ・郵便局支払）にて、記載の期日（約2週間後）まで○お届けは12月29日～31日（日時指定不可・交通渋滞や天候等で遅れる場合有）○返品不可○消費期限は2021年1月2日（要冷蔵）○11月30日まで段階的な早割を実施

厳選特産品専門店 匠本舗　0120-682-682（9時～21時）［受付番号／NB-E97］
大阪市西区北堀江1-5-2 四ツ橋新興産ビル2F2号 スカイネット(株)　http://skynet-c.jp 匠本舗 検索

PR 極選
こだわりの逸品をご家庭の食卓で
原料・製法にこだわった逸品を選りすぐりました。是非ご家庭の食卓で贅沢なひとときをお楽しみください。
受注代行サービスをご利用できます！
希望商品をパソコン・携帯から受注代行をします。
極選HPこちらのバナーをクリック！
受注代行フォームはこちら
※お電話での受付もしております。各販売店へ直接お電話ください。
極選ホームページ
商品の詳細をご覧いただけます。
https://gokusen.co.jp
極選 お取り寄せ 検索
○お客様の個人情報は厳重に保管し、商品の発送・サービスの案内以外には使用致しません。

揚げたての食感も濃厚みそだれもレンジでチンするだけでご当地の味！
名古屋名物 矢場とん 厳選 みそかつセット3,100円(税込)
◀商品情報はコチラまで
創業昭和22年、名古屋名物みそかつ「矢場とん」。みそかつには南九州産の上質な豚肉に、比較的細かめの生のパン粉と乾燥させたパン粉の2種をブレンドしたこだわりの素材を使用。この豚ロースと豚ひれに一年半熟成させた天然醸造の豆味噌を使用した創業当時からそのままの味の味噌だれをセットでお届けします。レンジでチンするだけでお店の味をぜひご家庭でお召し上がりくださいませ。
お申込み FAXの場合は〒住所・氏名（フリガナ）・電話番号・商品名「厳選 みそかつセット」係を明記。お届け・注文受付後クール便で5日前後。お支払い・代引き〔手数料440円（税込）〕・カード決済・銀行振込。送料880円、但し北海道・沖縄1884円（税込）返品・商品の性質上不可。他はオペレーター迄。

名古屋名物 みそかつ 矢場とん　0120-36-8810（10時～17時）FAX052-602-6664（24時間受付）
〒466-0064 愛知県名古屋市昭和区鶴舞2-5-29 https://shop.yabaton.jp/ 矢場とん 検索

創業70余年、尾道の老舗昆布屋が炊いた「特上しそ昆布」
先着200名様 1袋90g 388円(税込) 3袋以上で送料無料 初回購入者限定
◀商品情報はコチラまで
創業以来、当店人気No1の特上しそ昆布は、昆布を秘伝の調味液でじっくり時間をかけて手作業で炊き上げており「柔らかいのにもっちりとした心地よい弾力性がある」佃煮に仕上がっています。濃厚でさわやかなしその香りのする調味液とあいまって食欲をそそります。ぜひこの機会にお召し上がりください。
FAX、ハガキの場合は、〒・住所・氏名・電話番号（必須）・数量・神戸8係を明記してください。90g油紙包装入りを先着200名様に限り1袋388円（税込）、送料全国一律350円（税込）でご提供。3袋以上で送料無料（初回購入者限定）。お届け/受注後1週間以内（メール便でポスト投函、数量によって2通になる場合があります）返品は未開封に限り10日以内（送料着払い可）。お支払いは郵便・コンビニ振込・クレジット（手数料無料）。賞味期限は常温で4ヶ月。

尾道佃松 川原食品(株)　0120-37-5283（8時30分～17時 土日祝休）FAX0120-37-5293（24時間受付）
〒722-0051 広島県尾道市東尾道15-12

静岡駿河湾 沼津 温めるだけで骨まで柔らかく美味しい 真あじのひもの
10枚以上で送料無料
先着限定300組 1枚(約70g) 500円(税抜)
◀商品情報はコチラまで
仕込みの水や塩にこだわり、脂の乗った国産の真あじだけを厳選した「真あじのひもの」が500円で味わえると話題に。遠赤外線と直火で、頭も骨も柔らかく焼き上げるので、小さなお子様から、ご年配の方まで安心です。温めるだけで美味しく食べられ面倒な片付けも不要です。カルシウムもたっぷり取れて、塩分控えめなのも人気の秘密。数量限定にて「ひもの」の本場、沼津よりお届けします。
お届けは受注後2週間前後。送料600円（税抜）10枚以上で送料無料。一世帯20枚まで。お支払いは郵便局またはコンビニエンスストアで到着後10日以内にお支払いください。※食品の為、返品不可（商品不良の場合は連絡ください）。

常温で半年間保存可能。温めるだけの「簡単ひもの」
静岡茶寮園市場　0120-147-360（9時～21時 年中無休）FAX0120-582-360（24時間受付）
〒424-0067 静岡県静岡市清水区鳥坂245 https://gokusen.co.jp 極選 検索 ［申込番号：神戸極選 MF1010］