



焼鳥の盛り合わせ(つくね、せせり、梅しそ巻など各140~200円)と「丹波鹿のユッケ」500円。低カロリーで高タンパク質の鹿肉はヘルシー食材だ。



これからの季節にぴったりの「手羽先釜めし」780円。鶏ガラスープで炊き込んだご飯は、蓋を開けると食欲をそそる香りが立ち登る。

「丹波りゅうスペアリブ」380円。いくら山南町が恐竜で町おこしをしよう、もちろんメニューに恐竜の肉がある訳がない。鹿肉のスペアリブが、丹波竜の骨にどことなく似ているところから店主の藤本裕昭さんが名づけたのだという。

で、自ずと興味が湧いてくるのが鹿肉。丹波市では鹿による農業被害に長年悩まされてきたが、鹿肉が鉄分やミネラルを豊富に含む健康食であることに目を付け、それを地域資源として生かす試みが始まっている。この店は料理に「丹波鹿」を早くから取り入れた先駆的存在なのだ。

ところで、ついつい忘れそうになるのが、ここが焼鳥屋であるということ。地元の人に気軽に来てもらえるようにと「やき鳥」を謳っているが、狙いは焼鳥を食べてもらうというより、地域の立ち寄り処としての方にあるらしい。お客たちと盛り上がって、乗りで立ち上げてしまった「ちょっと一休登山倶楽部」では、月1回アウトドアを楽しんでいる。営業時間が過ぎてからやって来るお客もいて、とにかく自由気まま。「恐竜の肉ありますか?」と入って行っても、きつと藤本さんなら「ありませんよ」と笑顔で応えてくれることだろう。

焼鳥屋ですが 鹿肉で丹波の魅力を発信中

ちよつと一休

取材 鈴木ハリー 撮影 友田富造



「この店っばいから」とお客が持って来てくれた石の彫刻が、いつの間にかこの店のキャラクターに。



DATA

ちよつと一休

☎ 0795-70-5060 📍 丹波市山南町野坂 210-3 🕒 17:00 ~ LQ22:00 (休) 日曜 (予約した上で先着1組のみ可) 🍷 可 🍷 不可 🍷 鶏醤油ラーメン 630円、丹波鹿スタミナ焼 980円



テーブル席とカウンター席。一休オリジナルポスターが壁の至るところに貼られている。