

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2024年
9月号
NO.614



農園へ行こう。

上手に、睡眠。



グランピング1泊13,200円～。キャンプは日帰り1,100円～、1泊2,200円～。水をくんで火を起こし、電気やガスに頼らず料理をつくる楽しみや食べる喜びを味わう体験型施設。畑の野菜を調理できるのも農業公園ならではの。ドッグランも完備。



五感で自然を満喫、のびのび遊ぼう!

みとろの丘 | 加古川市

長年親しまれた農業公園[みとろフルーツパーク]がリニューアルを重ね、今春グランドオープン。約10ヘクタールの敷地にグランピング&キャンプの宿泊施設、収穫体験ができる畑や果樹があり、1日遊べるのが魅力だ。屋内型植物公園[グラスハウス]は植物にふれたり香りをかいで過ごせるのが新鮮。館内のカフェ[COME'S(カムズ)]では地元野菜が主役のピザや自家製パンのサンドが人気。「加古川の農家さんが農薬や化学肥料に頼らず栽培する野菜を食べて、季節を感じたり、農業に関心を持つきっかけになれば」とディレクターの藤本里世さん。館内のベンチや外の芝生で緑を眺めて味わうもよし、リラックス&リフレッシュに最適!

植物のある暮らしを提案するショップ[FURERU(フレル)]。[グラスハウス]と同じ植物もあります。おしゃれな鉢と一緒に選んで、家で育ててみて」と藤本さん。



直径50cm!の名物ピザは加古川産デュラム小麦配合。とれたての旬野菜をのせたオーガニックベジタブルピザ380円。プラス360円で自家焙煎コーヒーなどとポテトフライのセットに。席を確保してから注文を。

▷加古川市上荘町見土呂845-16 ☎079-428-1113 ©280台 <https://mitorohill.com>



[グラスハウス] 午前9時～午後6時(土・日曜、祝日は午前8時～午後10時) 第2・4火曜休
[FURERU] 午前10時～午後5時 火曜休
[COME'S] 午前9時～午後4時30分(土・日曜、祝日は午後8時まで。いずれもラストオーダー) 火曜休
[ドッグパーク] 午前10時～午後5時(土・日曜、祝日は午前9時から) 火曜休
道案内/電車→JR加古川線厄神駅から北へ徒歩約30分
車→加古川バイパス加古川ランプから北東へ約17分



100種以上の植物が元気いっぱいの[グラスハウス]はレストラン、植物ショップ、屋内公園を併設。1階から2階へと続くスロープで木々を見て、ふれて歩こう。フードやドリンクを手にくつろげるスペースが各所に。

秋の収穫シーズン到来! フルーツをもぎとれる観光農園や、自ら種まきや収穫に挑戦できる農業体験、緑豊かな風景を眺めながらフレッシュな野菜やフルーツを味わう農園併設のカフェやレストランへ出かけよう。まずは新しい魅力あふれる農業公園へ。

Let's go to the farm!

農園へ行こう。

撮影/ Ayami 板上正治 南平泰秀 本郷淳三 前田博史
取材文/伊藤順子 野上知子 井鍋 慎 平岩優里 牧野しのぶ



新しくなった
農業公園にきたよ

母屋で受け付け後、ブドウハウスへ。鈴なりに実がなった枝を見上げるテーブルで30分の食べ放題。「とれたてをほおぼるのは最高。有機栽培なのでそのまま食べても安心ですよ」と園主の中谷学さん。7月～9月中旬まではブルーベリー、10月中旬～12月はハウスミカン、11月～6月中旬まではイチゴの収穫体験を開催。

巨峰狩り

期間 7月上旬～10月中旬

[料金] 大人1,600円、幼児(2歳～小学生未満)1,100円(8/31までは大人1,900円、幼児1,200円)
[予約] 電話で、予約優先、土・日曜、祝日は要予約

30分食べ放題



季節ごとのフルーツ狩りで、島の恵みを体感。

淡路島フルーツ農園 | 淡路市

農園が生産物を使って加工や販売、飲食店などを営む6次産業が活発な淡路島。減・無農薬、有機肥料で20種類以上のフルーツを育む[淡路島フルーツ農園]では、春はイチゴ、冬はミカンなど多彩な味覚狩りが楽しめる。秋は収穫時期をずらした7種類のブドウが順に熟し、いつ来ても食べごろ! ブドウの王様の巨峰をはじめ、皮ごと食べられるレイトリザマート、黄緑色の大粒の実がなる翠峰、甘くて赤い実が美しいゴルビーなど珍しい品種を食べ比べることも。収穫後はカフェのブドウジュースやスイーツをぜひ味わって。



農園カフェ[果の実]では収穫したての果実をスイーツやジュースに。季節のフルーツを甘さ控えめのクリームで包んだフルーツサンド410円、100%のブドウジュース510円。巨峰パイ1,300円などフルーツが主役のケーキやプリンを販売する日もある。



▷淡路市上河合173 ☎0799-85-2696
午前9時～午後6時(受付は午後3時まで。カフェは午後5時まで) 無休 ③30台
道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、津名一宮IC下車徒歩約30分
車→神戸淡路鳴門自動車道津名一宮ICから北へ約3分



プラスチックナイフ、トレイ、ゴザ、収穫用カゴは園が用意。「表面がオレンジ色に熟した実がおいしい。たくさん食べてのんびり過ごして」と園主の藤中義彦さん。

今こそ完熟、食べごろのブドウやナシ、イチジクをもぎとってその場で食べたり、お土産に持ち帰ったり。緑いっぱいの農園風景も気持ちいい味覚狩りへ。おいしい実りを届けてくれる、兵庫の豊かな風土と気候に感謝!

兵庫の実りバンザイ! 秋の味覚狩り。

味覚狩りは2024年の開園日をホームページや電話などで確認、または予約してお出かけください。
開園時間・料金は7月末現在の予定です。天候・作物の生育状況などにより早期終了や休園する場合があります。
農作業などで電話に出られない場合があります。



なし狩り

期間 9月上旬～9月中旬頃

[料金] 大人1,600円、4歳～小学生1,100円
[予約] 団体以外は予約不要
[お土産] ナシ1kg850円

120分食べ放題



緑陰にくつろぐ、爽快なナシ狩り体験。

神戸観光なし園 | 西区

果樹栽培が盛んな神戸市西区の観光なし園。ナシ狩りは9月上旬の2週間ほど。有機質肥料でじっくり樹上熟成させた黄金色の実、丸々と大きい、手で持ち上げると枝からすんわり離れて収穫できる。樹の下にゴザを敷いて座り、実をナイフでむいてシャリッとほおぼれば、甘い果汁と香りが口にあふれるよう。緑の色濃い園を吹き抜けていく風も爽やかで気持ちいい。食べ放題できる「豊水」は、みずみずしさと糖度の高さが自慢! 食べきれなかった分はお土産に購入。お弁当も持ち込めるので、ピクニック気分でお出かけよう。

▷神戸市西区神出町小東野60-57 ☎078-965-1452
期間中の午前9時～午後5時(受付は午後4時まで) 期間中は無休 ③350台
道案内/電車→神戸電鉄粟生線三木駅から神姫バス、小東野下車徒歩約13分
車→山陽自動車道三木小野ICから南へ約10分



2024年は9月1日(日)～15日(日)頃に開園。ナシがなくなり次第終了。1.3ヘクタールの園地に650本を栽培。幸水、豊水、新高、新興などが並ぶ直売所はすぐ売り切れるほど好評なので来店前に電話予約を。

懐かしい山里で甘酸っぱいリンゴをほおぼって。

原観光りんご園 | 宍粟市

中国道山崎ICから山間の国道を約50分。道の駅のでっかいリンゴオブジェが迎えてくれる宍粟市波賀町は、朝晩の寒暖差のある気候が栽培に適した県下最大の名産地。地元の原不動滝観光組合が営む「原観光りんご園」では、緑豊かな園内でリンゴを3個まで食べられる。日光を豊かに浴びる山肌で約1,000本、12品種の実が8月下旬から順に旬を迎え、色付いていく風景も癒やし。「取る木を変えると味わいが違いますよ。食べ比べを楽しんで」と観光組合の組合長・藤井一成さん。「まさにリンゴ！」なソフトやジュースだけでも歓迎。



糖度の高いつがる、爽やかな酸味のジョナゴールド、青リンゴの王林、おなじみのふじ、と収穫時期が少しずつずれた品種を晩秋までリンゴ狩りできる。昨年から取り組む高密度栽培(左下)は大きな実が驚くほどたわわに!



右はジョナゴールド、左は王林。実を軽く持ち上げて取れたら完熟の証。受付のログハウスでは濃厚な100%リンゴジュース200円、リンゴソフト400円が大人気! [道の駅はが]や波賀東山温泉にもぜひ立ち寄って。



りんご狩り

期間 8月下旬~11月初旬

[料金] 大人770円、4歳~小学生440円

[予約] 予約不要

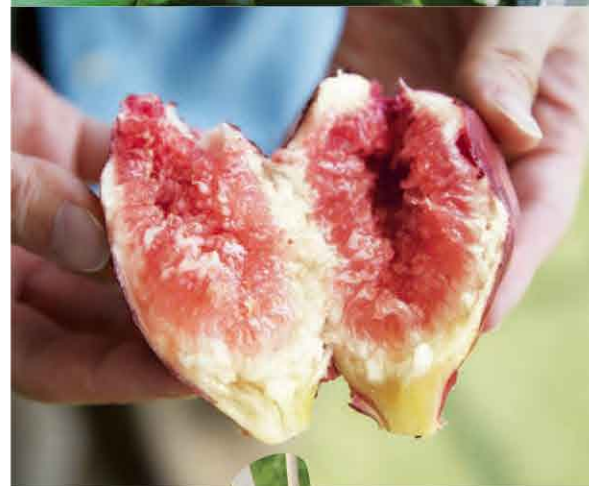
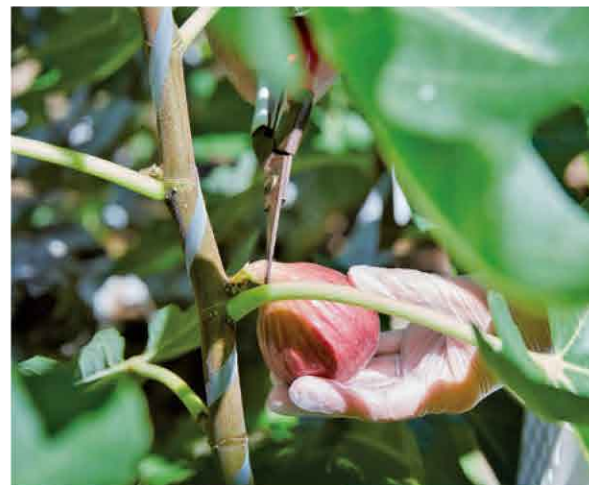
[お土産] リンゴ1kg 1,000円~

3個取って食べよう

▷ 宍粟市波賀町原560-1 ☎0790-75-3600 期間中の午前8時~午後5時(受付は午前9時~午後3時30分) 期間中無休 ⑦70台 道案内/電車→各線三宮駅・姫路駅から神姫バス、山崎下車。戸倉行きに乗り換え原下車すぐ(本数少) 車→中国自動車道山崎ICから北へ約45分



2024年は8月23日(金)~10月末頃に開園。定番品種の樹井ドーフィンが食べ放題。皮も皮に付いた甘〜い実も丸ごと食べられる。お土産用に白イチジクのパローネ、黒イチジクのピオレソリエスが並ぶ日も。



園主の田中康晃さんは脱サラして就農し、農業塾を主宰して後進も育てる情熱の人。おいしさを知り尽くしたイチジクをスイーツでも楽しませてくれる。イチジクスムージー、イチジクジェラート各800円。



▷ 神戸市西区平野町繁田589 ☎なし(予約・問い合わせはホームページのメールから) <https://aschool.info/item/item20.html> 期間中の午前9時~午後5時(予定) ※ショップの営業は午前10時30分から、イチジク狩りの開催時間内まで。平日の月・金曜は直売のみ ⑩10台 道案内/電車→地下鉄西神・山手線西神中央駅からタクシー約10分 車→第二神明道路玉津ICから北東へ約10分

いちじく狩り

期間 8月下旬~10月末

[料金] 大人2,000円(土・日曜、祝日は2,300円)、小学5~6年生1,300円(土・日曜、祝日は1,500円)、小学1~4年生800円(土・日曜、祝日は900円)

[予約] ホームページからメールで要予約

[お土産] イチジク100g 180円~(品種により異なる)

40分食べ放題

完熟もぎたてイチジクのおいしさに驚く。

エースクール いちじく狩り園 | 西区

〈不老長寿の果実〉と呼ばれるイチジクは味も栄養もとれたてが一番。その実は追熟せず、収穫後は糖度が落ちていくため、神戸市街地の市場へと出荷しやすい西区に生産者が多い。中でもこちらは、樹上でぎりぎりまで完熟させた実を、自分で取ってすぐ食べることができる貴重ないちじく狩り園。甘い香りがたちこめる畑で、ハサミで収穫したばかりの実を味わえるのが魅力だ。ほおばれば皮までやわらかくフワッとろけて、天然のジャムのような甘さも香りも最高! お土産のイチジクを買って、家で冷やして食べるのも楽しみ。

芳醇で弾力のある原木シイタケに感動。

仲しい茸園 | 猪名川町

豊かな水系を誇り、スギやヒノキの植林が少ない猪名川町。里山に植生するクヌギ、コナラで炭や薪を生産していた先代が、1955(昭和30)年にその木材を使って取り組んだのがシイタケ栽培だ。30年前からは「市場にあまり出回らないとれたてのおいしさを味わってほしい」と収穫体験をスタート。「原木シイタケは木の栄養で育つので、繊維質の多いしっかりとした歯ごたえが特徴です」と園長の仲守(なかまもる)さん。収穫後はBBQで味わうこともできる。塩をふったり、自家製のユズボン酢をつけておぼろと幸せ!

▷川辺郡猪名川町木間生字大道下16 ☎072-768-0055 <https://www.nakashiiitake.com>
午前11時～午後3時(土・日曜、祝日は午前10時～午後5時。受付は終了の各2時間前まで) 火曜休(祝日の場合営業) ⑤50台
道案内/電車→能勢電鉄日生中央駅から阪急バス、木間生字下車徒歩約5分 車→新名神高速道路川西ICから北へ約15分



オリジナルのしい茸ご飯の素(3合用)860円
やしい茸の佃煮750円、
しい茸茶600円はお土産に。自宅でも気軽に風味豊かな味を楽しんで。



しいたけ狩り

期間 3月中旬～11月末

[料金]シイタケ狩りのみ:1カゴ1,650円
シイタケ狩り&バーベキュー:大人4,500円、小学生2,250円(シイタケ狩り1カゴ分、黒毛和牛、地鶏、野菜、しい茸ご飯、しい茸茶、しい茸の佃煮、漬け物)
※すき焼き&シイタケ狩り、バーベキューのみ、すき焼きのみのコースも。
[予約]いずれも電話、ホームページで要予約
[お土産]シイタケ狩りのみの場合:生シイタケ(指定のカゴに入る分)※受付の売店にて量り売りで生シイタケの購入も可。



七輪で焼くBBQの食材は自分で収穫したシイタケ、自家農園の野菜、近隣で生産する黒毛和牛や地鶏など。しい茸ご飯やしい茸茶はおかわり自由。



木々に囲まれ鳥のさえずりが爽やかなBBQ場。食後には、爽やかな山景色を見晴らすテラス席でのんびりカフェタイムを(カフェのみの利用は不可)。

石づきの根元からもぎ取るとプチッと音が! 傘が大きいものや肉厚なものなど、とりたてのシイタケを食べられる分だけカゴに入れよう。



おすすめは「トースターにシイタケを並べて、マヨネーズをかけて焼くだけ」というシンプルなレシピ。ジューシーでぜひ味わいな味! 「クヌギやコナラの木が多いこの地域は紅葉の美しさも格別ですよ」と仲さん。



上から時計回りに、やんちゃな8代目のモコ、野菜が大好きで優しい7代目の麗、9代目のおてんば娘・ゆず。人懐っこいアイドル・ヤギのゆきは土手の草刈り担当。かわいい4頭がお出迎え!



くり拾い

期間 9月中旬～10月中旬

[料金]小学生以上500円
[予約]予約不要
[お土産]クリ1kg2,000円、クリの皮むき1kg500円

きぶらでOK!



2024年は9月17日(火)～10月14日(月・祝)に開園。落ちているイガの両端を踏んで広げて、トングで中身を取り出す。「昨年伸びた枝の先の新しい枝に実がなるので、木の状態やタイミングを見極め先読みして枝を剪定するのが重要です」と約650本のクリの木を丁寧に栽培する。運動靴や長靴で訪れて。帽子や軍手があると安心。

丹波の自然が育む広大な栗園。

福田観光栗園 | 丹波市

昼夜の寒暖差が激しく、濃霧が発生しやすい気候条件に恵まれた丹波地域で観光栗園を始めて50年以上。平安時代から朝廷に献上されていたという記録も残る、クリの王様(丹波栗)は「大粒でツヤがあって、甘みが強いのが特徴です」と代表の横田大成(ひろなり)さん。持ち帰ったクリは栗ご飯、甘露煮などのほか、横田さんが「なんとも言えない最高の香りです」と話す焼き栗でも味わいたい!

▷丹波市氷上町福田192 ☎0795-82-1616 (午後5時～午後7時対応) 期間中の午前9時～午後3時(土・日曜、祝日は正午まで) 期間中無休 ⑥あり 道案内/電車→JR福知山線石生駅からタクシー約20分 車→北近畿豊岡自動車道氷上ICから南西へ約17分

〈丹波栗〉は品種ではなく、丹波地域でとれる和栗の総称。その年の天候により開園時期が異なるので事前に確認しよう。トングとバケツは貸し出し可能。





広大な畑が見渡せる窓辺の席。「屋外デッキではネコや犬と一緒に」と馬本さん。ネコ好きのオーナーが選んだ絵や人形に癒やされる。

▷小野市広渡町654-1 ☎090-2620-0011
午前10時～午後2時30分(ラストオーダー) 月・火曜休、不定休あり @30台 道案内/電車→神戸電鉄粟生線小野駅からタクシー約8分車→山陽自動車道三木小野から北へ約15分

かき氷やパスタが農園ならではのおいしさ。

neko de' himawari

ネコデヒマワリ | 小野市

「コードファーム175」の屋号で5年前からくぼしうららくやよいひめなど12品種のイチゴを栽培。「一般的な糖度は9度ですが、うちの一番甘いイチゴは糖度が26度。減農薬で有機肥料を与えたりと土を工夫し、糖度や香り、味にこだわっています」と馬本康幸農園長。昨夏できたカフェではかき氷やドリンクなど、旬の時期にはフレッシュなイチゴを、端境期には完熟を瞬間冷凍したイチゴを使ったメニューを1年中。フードのおすすめは夏野菜の冷製パスタ。朝どれ野菜のみずみずしさを堪能して。



いちご農園のクリームソーダ600円。「本当に甘くておいしいイチゴを」と完熟の果肉をたっぷり。2～5月はイチゴの摘み取り体験も開催予定。



新鮮な野菜がたっぷり

フルーツを眺めながらスイーツでんびり。

ASHIYA FARM farmer's kitchen

アシヤファームファーマーズキッチン | 芦屋市

神戸市西区やベトナムにも畑を持つ農家が開いたファーマーズカフェ。「芦屋とファームというミスマッチが面白いのでは?」という思いから、芦屋川上流の閑静な住宅地を選んだオーナーの稲賀(つちが)みずはさん。イチゴやモモ、シャインマスカットなど季節のフルーツがたわわに実るハウスの中にテーブル席を設え、旬のフルーツがどっさりのったスイーツ、ナシゴレンやハンバーガーなどのフードを味わわせてくれる。心地よい風が吹き抜けるテラス席は、ペットの同伴も可。時間を忘れてゆったりと過ごして。



農園やハウスで育てた旬のフルーツでつくる〈季節のパフェ〉が人気。取材時は自家製ゼリーにアイスやナタデココを重ね、小ぶりの黄桃のひめこなつをごろりとトッピングした〈ひめこなつのパフェ〉1,350円。8月中旬～9月末頃はシャインマスカットのパフェが登場。



もちもちの自家製玄米パンに、オリジナルバイスが効いたジューシーなパテと西区産の野菜をサンドしたASHIYA FARM BURGER1,400円。

▷芦屋市奥山8-4 ☎0797-25-9181
午前11時～午後5時(ラストオーダー) 月・火曜休 @8台 道案内/電車→阪急芦屋川駅から阪急バス、水車谷下車徒歩約2分 車→阪神高速神戸線深江出口から北へ約10分



Cafes and Restaurants

農園のカフェ、レストランへ。

農園が営むレストランやカフェは、自家栽培の野菜やフルーツの味わいを引き出した料理やスイーツが自慢! おいしい驚きを。



いちご農園の贅沢かき氷1,500円は、どこを食べてもイチゴ! 氷をかくたびにイチゴのシロップをかけ、ふわふわのイチゴクリームと凍らせたイチゴをたっぷり! 揚げなすと加西産甘いスイートコーンの夏野菜の冷製パスタ1,800円は9月末まで(ドリンク付き)。



おもやげに



カフェを利用した人は、レザークラフトを500円で体験できる(平日のみ・要予約)。色とりどりのケースやストラップ、チャームはすべて牛革。自分だけのパスケースやキーホルダーがつくれて夢中に!



多彩な調理法の旬野菜を心ゆくまで。

ファームサーカス食堂 | 北区

地元食材やお米を使う体に優しい〈農家ごはん〉を提供する道の駅の食堂が「近隣の農家さんの新鮮な野菜を味わってもらいたい」と、昨年8月から平日限定でビュッフェランチをスタート。「1番の目的はフードロスを減らすため。販売できない規格外の素材も仕入れて、煮物やおひたしなどの総菜、天ぷら、漬け物などさまざまな料理にアレンジしています」と調理担当の樋上(ひがみ)美紀さん。満腹になったら、併設の「ファームサーカスマーケット」での買い物も楽しみ!

▷神戸市北区大沢町上大沢2150 道の駅 神戸フルーツ・フラワーパーク大沢内
☎078-954-1940 午前11時～午後4時(土・日曜、祝日は午前10時～午後5時) ※〈ファームサーカス農家ビュッフェ〉は平日午前11時～午後3時のみ(午後2時30分ラストオーダー)。料金大人1,500円、4歳～小学生700円 無休 ◎1,500台 道案内／電車→神戸電鉄三田線岡場駅からタクシー約12分 車→六甲北有料道路大沢ICにすぐ



味のしみたコンニャクにほっとする(田舎煮)、蒸し野菜などを盛り付けた皿とキャベツや根菜の入った具だくさんのみそ汁で自分好みに。サラダには地元メーカーの調味料を使う自家製ドレッシングを。土・日曜は定食や地産地消の〈よりみちバーガー〉を提供。



10種以上の総菜に加え子どもが好きなミートボールやカレー、地元イチゴのジャムをのせたパンケーキなどのスイーツも。取材日のご飯は北区産コシヒカ리의白米と十二穀米の2種。



マーケットでは地元産の旬野菜、ビュッフェの田舎煮に使われている[大矢商店]のコンニャクやオリジナルジャムといった加工品も充実。



畑の中のレストランは淡路島育ちの野菜が主役。

農家レストラン 陽・燦燦

はるさんさん | 淡路市

淡路島の小高い山の中。広大な畑を見渡す農家レストランでは自社農園や近隣農家のとれたて野菜を主役に、淡路牛、淡路島えびすもち豚など地元食材でつくる創作料理が楽しめる。野菜の端材もスープやソースなどに使うなど自然の恵みを余すことなく活用するサステナブルなメニューに加え、施設内では時期に合わせた農業体験も開催。「季節の味わいとともに目の前の景色も楽しみながら、農業のある暮らしの豊かさを感じてください」と店長の田中圭さん。五感すべてを使って淡路島の自然を味わう非日常な体験を。

▷淡路市野島常盤字源八1510-4 Awaji Nature Lab & Resort内 ☎0799-70-9082 午前11時～午後5時(ラストオーダー) ※予約優先 水曜休 ◎50台 電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、淡路IC下車。無料シャトルバスに乗り換え約13分 車→神戸淡路鳴門自動車道淡路ICから南西へ約13分



ゆでたカボチャや揚げ焼きにしたナスなど。10～15種類の野菜を、素材を生かす調理法で提供するぜいたくなサラダ、季節のスープ、自家製パン、選べるメイン料理がセットの〈陽・燦燦セット〉2,500円～(写真の淡路牛のグリルは3,300円)。ペットOKなテラス席も爽快!



自然にほっこり



採れたてのブドウ直売所でぜいたくなスイーツを。

フルーツハーベスト 田中農園 | 豊岡市

60年以上続くブドウ農家が期間限定でオープンする直売所&カフェ。(シャインマスカット)、〈瀬戸ジャイアンツ〉、〈ピオーネ〉など約20種類を、3代目の田中秀幸さん・恵さん夫妻を中心に家族で育てる。近くの畑で収穫したブドウを使うパフェや生搾りジュースは「時期ごとに異なる種類でつくるので飽きずに楽しめます」。自然を感じるテラス席で味わうと格別。

▷豊岡市下鶴井1172-12 ☎0796-20-4398 2024年は8月6日(火)～10月上旬の午前9時～午後6時のみ営業(ブドウがなくなり次第終了) 期間中無休※臨時休あり ◎5台 道案内／電車→JR山陰本線豊岡駅からタクシー約10分 車→北近畿豊岡自動車道但馬空港ICから北へ約20分



夏・秋限定オープンの農園カフェ

大粒のブドウと、ブドウやヨーグルトのアイス、ブドウゼリーなどが入ったブドウパフェ900円。水・砂糖不使用、ブドウ100%のジュース500円。



建築家・坂茂(ばんしげる)氏が設計した伝統的なかやぶきの建物は、柱に紙管(しかん)を使うなど再生可能な素材で建築。店内では自社農園や島内でのとれたて野菜も販売する。

シャベルを器に竹炭サブレやココアパウダーで、「掘り起こした畑」風に仕上げた〈畑のティラミス〉880円。島内産の新ショウガを使った自家製ジンジャーエール700円。



キッチンでの農産物加工体験は、友人同士、親子連れ、男性1人の参加者も。取材日の午前、中井農園のサツマイモを使ったマフィンづくり、午後はジャムづくり体験で盛り上がった。できたての試食や持ち帰りが楽しみ。

調理・加工体験

要予約

グルテンフリーのカレー&サツマイモのサラダ作り 8/31(土)午後・9/30(月)午前 2,500円
米粉のサツマイモクッキー作り 8/31(土)午前 1,800円
そば打ち体験 9/7(土)・15(日)・21(土)午前 3,300円〜
秋の味覚 パン作り 9/14(土)午前 2,500円
神出産ブドウジャム作り 9/15(日)午後 1,800円
フライパン1つでアクアパッツァ 9/29(日)午前 2,500円

主役は野菜!

今日は旬のトマトでジャムづくり!



季節の野菜や果実のジャムづくりは毎回大人気。石窯でピザやパンを焼いたり、カルボナーラやアクアパッツァなどイタリアンの調理体験も好評。

お料理体験は、旬の野菜や果実のジャムづくりは毎回大人気。



サツマイモ農家、中井亮介さんの焼きイモスタンド。秋の収穫後から保存庫で追熟させるサツマイモは糖度が抜群。焼きイモ販売は10〜6月。土・日曜、祝日の午前11時〜午後4時のみ営業

中井農園 oimo stand

イモの旨みと甘みが濃厚な焼きイモ入りジェラート600円。焼きイモの干しイモは\$600円〜。黒バググッズもファン多数!



アイモの旨みと甘みが濃厚な焼きイモ入りジェラート600円。焼きイモの干しイモは\$600円〜。黒バググッズもファン多数!



神出ドーナツ工房〜KDドーナツ

小麦栽培から取り組むパン職人、加古隆一さんが4月に開いたドーナツショップ。自ら製粉した全粒粉を使う生地は香り良く、食感サクッ。KDドーナツ200円、自家製きなこ250円など。土・日曜、祝日の午前11時〜午後2時のみ営業



サツマイモを主役にしたデザート

ファイブカントリーカフェ

サラダは、おかわりOK!

30分〜1時間体験できる、お料理体験は、旬の野菜や果実のジャムづくりは毎回大人気。



プロ農家研修コース卒業生・芦田農園の野菜をはじめ、地産地消の農産物を主役にしたレストラン。ピッツァ・オルトラーナ2,178円。きのご館のシタケや神戸ボーク入りのクリームパスタ1,518円。プラス528円でサラダbuffet付きに。午前11時〜午後4時30分(ランチは午後2時30分まで)。土・日曜、祝日は午前8時から。いずれもラストオーダー) 無休

つくる人、食べる人、〈農〉を一緒に楽しもう

農業体験が楽しい。

兵庫楽農生活センター 西区



収穫の目を楽しみにがんばって植えてね〜

コレを植えるよ!

収穫体験

要予約

シタケ 毎日午前11時30分〜250円/100g(1人200g〜)※当日受付可
カラフルミニトマト 9月上旬〜11月下旬の土・日曜・祝日午前11時〜150円/100g
ラッカセイ 10月上旬〜11月下旬の土・日曜・祝日午前10時30分〜1株1,000円
レタス 10月上旬〜11月下旬の土・日曜・祝日午前10時30分〜1玉150円
ホワイトコーン 11月下旬〜12月中旬の土・日曜・祝日午前10時30分〜3本1,000円



【きのこ館】の収穫体験は毎日午前11時30分から開催。肉厚シタケを好きなだけ菌床から収穫し、250円/100g(1人200g以上)で購入できる。



土・日曜、祝日ごとにさまざまな農作業・調理体験を開催。ホームページや電話で内容を確認して要予約。



うまくできた〜

バスの八百屋KANDE

地元のとれたて野菜に加え、兵庫各地の旬野菜や人気の加工品を神姫バスが産地直送する「バスの八百屋」が営業中。買い物だけでも歓迎。午前9時30分〜午後4時無休



シタケは、おかわりOK!



おいしい野菜がまわっているよ〜



甲子園球場約10個分の敷地に広大な農地、農産物の加工場、レストラン、直売所やショップを備えて平成18年にオープン。「農家と消費者を結びつける場」と岩見さん。

