



淡路島の木が育んだ シイタケの収穫体験を



1 いいシイタケの見分け方やもぎ取り方を教わって収穫。2 収穫したシイタケは七輪で焼いて味わえます(1セット500円)。3 「竹原原木椎茸」は、アジサイの名所「あわじ花山水」内の施設で育てられています。

洲本市の山あいにある竹原集落では40年以上、原木を用いてシイタケを栽培しています。周辺の山で切り出したクヌギやコナラに菌を植え付け、待つこと約1年半。木の栄養分のみで成長したシイタケが姿を現します。「竹原原木椎茸」は土臭さがなく、歯切れもいいので、「シイタケが苦手な人も食べられる」という声をよく頂きます。春と秋にはシイタケ狩りも実施しています。収穫体験を楽しみ、淡路島の山の恵みを味わってください。(竹原原木椎茸 谷口史朗さん)

淡路島の秘境「竹原集落」の
自然に育まれた原木椎茸狩り体験

⑤ 5月18日⑥まで10時～16時(1日6枠)
※秋の日程は未定

⑦ 竹原原木椎茸(洲本市千草戊60「あわじ花山水」内)

⑧ 1枠おおむね10人

⑨ 中学生以上1,500円(シイタケ300gを含む)、小学生以下無料(要保護者
(有料)同伴) ※追加の収穫は1g当たり5円の量り売り

⑩ 実施日の前日23時までに⑪⑫で竹原原木椎茸(☎050-1720-0205)へ
⑬(一社)淡路島観光協会
☎0799-22-0742 ⑭0799-24-4470

ひょうご
フィールドバビリオン

予約は
こちら



1 工房で焙煎した豆をひき、ハンドドリップで丁寧に淹れます。2 ホットコーヒー(400円)。ドリップバッグ(5袋入り650円)も販売しています。

☎ 珈琲焙煎工房 Hug
☎ 0797-78-8901
☎ 0797-78-8911

詳しくは
こちら

宝塚市の八尾敬子さんは「障害のある人が自信を持って働ける場所をつくりたい」と、2014(平成26)年、高品質なコーヒー豆の加工・販売を行う工房を立ち上げました。産地が分かる生豆のみを仕入れ、手作業で選別。気温や湿度を考慮しながら焙煎します。2年半前には市立西公民館内にカフェもオープン。現在は17人が工房とカフェを持ち回りで担当しています。「お客様の喜ぶ声が、利用者さんの自信や小さな幸せにつながっています」と八尾さん。24(令和6)年度「ひょうごユニバーサル社会づくり賞」の知事賞を受けました。(取材・文 本紙編集部)



八尾敬子さん

工房&カフェは 障害のある人と共に

25年度「ひょうごユニバーサル社会づくり賞」募集中

☎ ユニバーサル社会づくりの見本となる活動を行う、県内に在住または活動拠点を置く個人、団体、企業

⑩ 5月16日⑪までに必要書類を⑫⑬で県ユニバーサル推進課へ
☎ 650-8567(住所不要) ☎ 078-362-4379 ⑭078-362-9040

詳しくは
こちら

住民が復活させた 水車のある風景

神河町の新野地区では、300年以上前から水車で用水路の水を田へくみ上げてきました。一時は3基に減少しましたが、2007(平成19)年、住民たちがまちおこしのため8基を製作。地域の原風景を復活させました。すがすがしい水音を立てながら木造の水車が回る、昔ながらの景色を見に来てください。((一社)神河町観光協会)



全国でも類を見ない竹枠式水車は、直径3mほど。春から秋にかけて見ることができます。

☎ (一社)神河町観光協会
☎ 0790-34-1001 ⑭0790-34-0777

詳しくは
こちら