



# プレスリリース



令和5年7月11日

関係者各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ 香美町役場神戸営業所 担当：まついのりよし 松井 範好

神戸市中央区下山手通 5-1-1 興栄ビル 501号

tel/fax：078-599-5179 mobile：090-5962-2967

e-mail：info@kami-kobe.jp

関西初 夏いちご  
今季は新品種導入！

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場観光商工課



## 兵庫・香美町 夏いちご摘み取り体験

カニだけじゃない！ 香美町の赤いヤツ！



「兵庫県香美町」の観光PRをおこなっています、香美町役場観光商工課 神戸営業所のマツイと申します。兵庫県とは申しませんが、神戸市から2番目に遠い位置にあります、県北部の日本海に面した香美町（かみちょう）。香美町で赤と言えば、町北部香住のカニですが、町南部では夏いちごの赤が光り輝き始めました。中国山地 1,000 m 超級の山々のふもと、冷涼な気候を活かして、関西で初めて栽培に成功した「夏いちご」。今季、農場が下した大きな決断！新品種「ペチカほのか」導入！甘～いいちごが見事に実を付けはじめました！西日本初導入のこの品種、7月から「夏いちご摘み取り体験」としてご案内を開始しました。夏の食企画などございましたら、ご取材につきましてご検討いただきますようよろしくお願いいたします。なお、実際に取材にお越しいただける場合には、より詳細な情報提供、行程調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場神戸営業所 松井 までお声かけください。

裏面もご覧ください

## ■スキー場近く、高原の冷涼な気候を生かして栽培

香美町には3つのスキー場がありますが、そのうちの1つ「スカイバレイスキー場」(香美町村岡区)の運営会社「株式会社ユースランド」が、シーズンオフ期間中の新たな事業として、15年ほど前から「夏いちご(四季成りいちご)」の栽培に取り組み、試行錯誤を繰り返しながら関西で初めて成功しました。

夏いちごの主産地は北海道ですが、スカイバレイスキー場のふもと、高原の冷涼な気候を生かし、耕作放棄地に設けたビニールハウス内で、昨年度までは「赤い妖精」という品種を栽培してきました。

「赤い妖精」は少し酸味強い品種であったことから、今季はさらなる「甘さ」を求めて、新品種「ペチカほのか」導入を決断。狙い通りの甘いいちごが実を付けはじめました。なお、この品種の西日本初の栽培地となっています。

## 甘いっ！ いっぺん食べに来てみんせえ！



▼高原ですが、夏場の日中は暑くなるため、ハウス内の温度が上がり過ぎないように、背の高い施設にしたうえ、ミスト噴霧設備、天井自動開閉装置などを備える。



### ★摘み取り体験の概要

- 位置** 〒667-1342 兵庫県美方郡香美町村岡区中大谷 444 番地  
**期間** 7月～11月頃まで  
**体験時間** 午前9時～午後3時(事前予約制)  
**料金** 3歳以上 1,500円 小学生以上 2,200円【税込・1回1トレイ(300g)】  
300gを超えて摘み取る場合、追加料金(1g10円(税込))が必要  
**問合せ先** 株式会社ユースランド(今岡) 電話 090-1441-1362  
HP <https://kamiichigo.com>

## いちご摘み取り体験のあとは・・・

### ■たじま高原植物園

標高 666 m の爽やかな高原の風を感じながら散策をお楽しみいただけます。園のシンボルツリーともいえる、巨木「**和池（わち）の大カツラ**」は、溪流にまたがって成長したもので、兵庫県の天然記念物に指定されています。

このカツラの木の上流からは **1 日に約 5,000 t の水がこんこんと湧き出しています**。水温は約 10 度と冷たく、成分は極めて純度の高い「軟水」で、色度、濁度、臭気、味などいずれも優れた名水です。この名水「**かつらの千年水**」は、**環境省**が選ぶ「**平成の名水百選**」に認定されており、植物園内で飲むことができます。

テイクアウトのランチを販売していますので、大自然の中でお召し上がりください。

入園料：大人 500 円、高校生 400 円、小中学生 100 円



### ■猿尾滝

日本の滝百選の 1 つ。滝の流れが**猿の尾に似ている**ことから名づけられた。上段の滝高さ 39 m、下段の滝 21 m で構成される。上段の滝の岩肌には**観音様や岩ザル、マリア像などの御利益のある石像が見え隠れする**。願い事が成就し、お礼参りに訪れる方も。暑い夏に涼を提供します！



### ■道の駅村岡ファームガーデン

地元の特産品の販売、**但馬牛料理が楽しめるレストラン**を併設している。全国の和牛の素牛としても知られる「**但馬牛**」の肉を使用したコロケやハンバーガー、美方大納言小豆使用の金時など、**香美町村岡**を**食で堪能**できる。但馬牛の精肉も販売。地方発送も承ります。

電話 0796-98-1129



### ■余部鉄橋「空の駅」（道の駅あまるべ併設）

全面ガラス張りのエレベーター「**余部クリスタルタワー**」は、**日本海の絶景を一望**することができます。片道約 40 秒、無料で、午前 6 時から、午後 11 時まで利用することができます。

余部鉄橋「空の駅」として再出発した**旧余部鉄橋の橋脚やレールは一部が現地保存**され、展望施設として生まれ変わっています。**旧線のレールの上を歩くことができ**子どもには新鮮さを、大人には**罪悪感を感じ**ていただけます。

JR 香住駅と JR 余部駅間は、ローカル列車でのんびり、列車旅気分を味わっていただくことができます。



列車時刻表	香住駅		鏡駅		余部駅
普通列車	7:27	→	7:34	→	7:38
普通列車	8:26	←	8:20	←	8:16
普通列車	8:28	→	8:35	→	8:39
普通列車	10:56	←	10:49	←	10:46
普通列車	10:57	→	11:04	→	11:07
普通列車	12:30	←	12:23	←	12:20
普通列車	12:31	→	12:38	→	12:42
普通列車	14:37	←	14:30	←	14:27
普通列車	14:44	→	14:52	→	14:55
普通列車	16:31	←	16:24	←	16:21
普通列車	16:53	→	17:01	→	17:04
普通列車	17:47	←	17:40	←	17:37
普通列車	18:12	→	18:19	→	18:23
普通列車	19:11	←	19:04	←	19:00
普通列車	19:33	→	19:41	→	19:45
普通列車	20:51	←	20:44	←	20:40

列車の遅れ等、この行程どおりとならない場合がありますので、ご了承ください。

余部～香住間の運賃・・・おとな(中学生以上)片道200円

子ども(小学生) 片道100円

<券売機での往復切符購入が便利です！>

※運賃・切符は降車時に運賃箱に入れて下さい。イコカなどICカードは利用できません。

