



ブランドデザイン・ランドスケープデザイン：合同会社HOC

過ごしかた (イメージ)

1日目

- 13:00 チェックイン
ーオリエンテーション・施設案内
ー庭の畑でハーブ積み・ハーブティ作り
- 14:00 畑・ワークショップ棟にて体験
ー季節野菜・果樹に応じたプログラム
- 17:00 滞在施設での夕食づくり
- 18:00 夕食

2日目

- 7:30 朝の畑しごと体験・ヨガ
- 8:30 朝食・ピッツアづくり
- 10:00 昼の畑しごと・ワークショップ
- 11:00 チェックアウト
- 12:00 昼食／農家レストラン陽・燦燦

Awaji Nature Farm

Awaji as terroir 土地を味わう自然循環型ワイナリー

Location



兵庫県淡路市野島常盤字椎ノ木ケ尾／3.3ha



Awaji Nature Farm

Awaji as terroir 土地を味わう自然循環型ワイナリー

- ・ブドウの栽培からワインの醸造まで有機農法を導入（JAS取得に向けて申請予定）
- ・淡路島で運営する自社飲食施設や連携する水産加工業者からの食品残渣を堆肥化した肥料でブドウ栽培を行う循環型農業を推進
- ・日本のヤマブドウを主体に品種改良して作られた、日本でも有数の地でしか栽培されていない特別なブドウ品種「りざん」「龍王」を採用
- ・将来的には、農園の見学ツアーやワインテイスティングイベントを実施し、観光農園としても開放予定

ワイナリー指導者

自然派ワイン醸造家 ラ グランドコリーヌジャポン 大岡 弘武氏

ボルドーBTSA（醸造栽培上級 技術者養成校）に入学し、ワイン全般を学ぶ。その後、ローヌ最大手のワインメーカーGUIGAL社の栽培責任者を務める。2002年にはフランスにおける日本人個人ワイナリーのパイオニアとして、会社設立。2016年に帰国し、岡山県でブドウ栽培とワイン醸造を開始。耕作放棄地を活用し、一般の方々がぶどうの栽培からワインの醸造までの活動を推進する一般社団法人「おかやま葡萄酒園」を岡山県のぶどう育種家 林慎悟氏とともに設立。



企業が農業に関わる仕組みづくりに向けて

Wellness Farm Club

「国民総農業運動」のビジョンのもと、企業や組織、学校単位でそれぞれの環境に合わせて「農業」に関わりを持ち、「農」と「食」の学びと実践を通じた心身の健康づくりと、地域の多様な人々が集い交流するコミュニティーのプラットフォーム

1.知る

研修/セミナー

- (農作業系)
 - ・自然農法/有機農法
 - ・生活園芸
- (知識/食育系)
 - ・食と健康
 - ・自然や環境

2.行く

農業体験/フィールドワーク

- ・土づくり、農作業体験
- ・育てる→収穫→食→たい肥
- ・農業ボランティア
- ・健康効果/リラクゼーション効果

3.食べる

料理/イベント

- ・食べる楽しみ、コミュニティ形成
- ・郷土料理文化・健康レシピ
- ・生産者とのつながり
- ※一部野菜定期便 等



企業の課題

生活習慣病やメンタル不調など、心身の健康に不安のある社員を抱える中で、社員ひとりひとりのWell-beingの実現が企業の成長につながる。社員の心身の健康増進へ向け、有効な健康経営を推進する策が必要。

健康の三大要素

運動
栄養
休養

=

農作業
食事
睡眠

農業がもたらす効果

太陽を浴び、土に触れ、自然の中で体を動かす
収穫した農産物を調理し、食すこと
食生活を見直すヒントが得られる食育プログラム
心地よい疲れの中で良質な睡眠に

企業が農業に関わることで社員の健康づくりを実現し、
健康経営、環境経営、SDG'sを推進。
企業価値の向上へ

1.知る

