

淡路島濱田ファームに行ってきました！

淡路島濱田ファームってどんなところ？

淡路島濱田ファームは「淡路島たまねぎ」をメインに、淡路島で確立している二毛作のお米や季節の野菜の生産・販売を行っている兵庫県南あわじ市にある農家です。

淡路島の豊かな土壌と自然の恵みで育てられた美味しい農産物を全国に発信したいという思いから、牛糞堆肥などの有機肥料を使い、減農薬を心掛けるなど、食と環境の調和にこだわり、地域での食農教育にも力を入れています。



兵庫県南あわじ市松帆志知川 172-1(西淡三原ICから約5分)
淡路島濱田ファームHP(<https://awajishima-hamadafarm.com>)



「淡路島たまねぎ」とは

淡路島で育てられたたまねぎは、他産地と比べ、**甘さ**と**柔らかさ**に特徴があります。

年間を通じて温暖な気候に恵まれ、海のミネラルをたっぷり含んだ土壌である淡路島で育てられるたまねぎの美味しさは格別です。

淡路島濱田ファームの特徴

①愛情たっぷり

家族で一生懸命愛情を込めてたまねぎを作っています。

②豊富な品種

毎日美味しいたまねぎを届けるため、多品種の淡路島たまねぎを作っています。

③顔の見える農業(農業体験、SNSの発信)

たまねぎの植付け体験や収穫体験の実施、インスタグラム・フェイスブック・ブログを活用し、農作業の様子を発信しています。

農業体験の流れ(収穫体験・ミニ講座)

たまねぎの収穫体験をしてきました。
その様子を紹介します！

今回収穫したのは、「シャルム」という品種です。
「冬の新たまねぎ」と呼ばれ、寒い時期に収穫できるたまねぎです。
淡路島濱田ファームでは11月以降から収穫することができます。

収穫体験の時期・費用
時期:11月～6月
費用:小学生以上1ネット2,000円



淡路島濱田ファーム代表 濱田哲司さん

ミニ講座

農業体験に来られた方に、淡路島たまねぎの特徴や栽培・収穫までの流れを説明するとともに、淡路島の農業についてのミニ講座を開設しています。(学生にはクイズを用いて説明しています。)

長年たまねぎを育ててきた濱田さんのお話を聞けば、たまねぎについて詳しくなれます。

たまねぎを収穫します。
葉が根元から倒れたものが収穫の目安です。
根と葉をはさみで切り落とし、収穫体験用のネットに入れます。
ネットがいっぱいになるまで収穫できます。

00:00



淡路島濱田ファームのたまねぎ畑です。ここでたまねぎを収穫します。

00:15



00:30

大量のたまねぎを収穫しました！
一つ一つが大きく、あっという間にネットいっぱいになりました。

淡路島濱田ファーム代表の濱田哲司さんにインタビュー

Q1.なぜ農業体験を始めたのですか？

A1.顔の見える農業を行い、たまねぎを通してたくさんの方とつながりたいと思ったからです。



Q2. 農業体験の運営で苦労していることはありますか？

A2.天候に左右されることです。天気が悪い日には、学校団体であれば近くの公民館でネット詰め作業を行うなど、農業体験が中止にならないよう工夫しています。

Q3. 農業体験の客層、年間参加者数はどのくらいですか？

A3.修学旅行などの学校行事で来られる学生や家族連れ、会社の社員旅行などさまざまです。

年間参加者数は令和5年で約1,800名、令和6年は現時点で約1,500名の方に来ていただいています。

Q5.濱田さんから読者の方へメッセージ

A5.ぜひ淡路島に遊びに来てください。淡路島には通年遊べる集客施設があります。その際、予定が合いましたら、たまねぎの植付け体験や収穫体験にも来ていただき、みなさんにお会いできたら嬉しいです。

Q4.新たに挑戦したいことはありますか？

A4.植付け体験や収穫体験だけでなく、「食べる」ことも体験として取り入れたいと考えています。淡路島たまねぎの美味しさからだ中で感じてほしいです。