

しい茸ランド かさやに行ってきました！

令和8年2月12日
取材：近畿農政局消費・安全部

しい茸ランド かさやってどんなところ？

兵庫県三田市の山あいにある、自然たっぷりのレジャー施設です。
原木栽培のしいたけ狩りなどの通年楽しめる体験をはじめ、いちご狩りなどの季節の体験も提供しています。
“食べる”“遊ぶ・体験する”“見る”といった休日の楽しみを詰め込んだ食と自然のテーマパークです！



～原木しいたけ～

国内栽培は6%。風味豊かで、“ぷりぷり”とした食感が特徴です！

～かさや 120年の歴史～

創業当初(1899年)は松茸狩りとすき焼きを提供し、松茸の取れない時期は山の漆を塗布した番傘を作っていました。「困ったときに人を助ける傘のような企業になりなさい。」との言い伝えが名前の由来です。

その後、時代の流れとともに松茸が採れなくなり、通年収穫できるしいたけの栽培を始めました。現在は、しいたけの食育体験やしいたけアイスなどの加工品づくりにも取り組んでいます。

また、いちご園は開園20周年を迎え、糖度18のあき姫が味わえるなどリピーターも多く人気です。



・しいたけ狩り & BBQ

・松茸料理

・ぼたん鍋



・しいたけの食育体験

・いちご狩り

・カブトムシ狩り

・いも掘り

・黒枝豆狩り

・陶芸体験

・あじさい園

・昆虫標本館



しい茸ランド かさや園内マップ

しい茸ランド かさやでは、通年可能な原木しいたけ狩りのほか、いちご狩りなど季節にあわせたさまざまな体験を提供しています。

陶芸館

絵付け、ひねり、
電動ろくろの体験



しいたけハウス

原木しいたけの
収穫体験

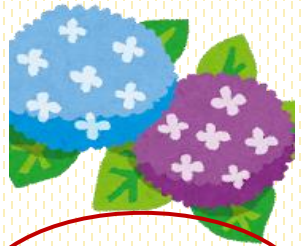


昆虫標本館

カブトムシ採集
昆虫博物館



あじさい園
散策スポット



受付・売店

しいたけアイス等
おみやげの販売



BBQ場

獲れたてしいたけ
をその場で味わう



かさスポット

番傘を背景に
撮影スポット



お迎えパンダ

来場者を迎える
フォトスポット



いちご園
完熟いちごの
収穫体験



収穫体験・BBQ

しい茸ランドかさやでは、原木しいたけの収穫体験と、収穫したしいたけを使ったBBQを楽しめます。
HPから体験予約ができます。



柄を持ち、左右に揺らして収穫！



かごに入る範囲で、BBQで食べきれ的分だけ収穫できます。

----- かごを持ってBBQへ  -----



↓焼き目が付いたら裏返します。水分が出ると食べごろです！

↑初めにしいたけの柄を取り、ひだ側を下にして焼きます。



収穫したての新鮮なしいたけは柄もとても美味しいです！

しいたけ狩り付きBBQコース
大人：5,000円～

しいたけの食育体験

食育講座としてしいたけにまつわるクイズや、植菌する際の穴あけ体験等を行っています。
これらの体験は、主に学校や一般企業などの団体訪問者や夏休みのイベント等で開催しています。



食育講座の様子

大人でも難しい問題が揃っています。
全問正解を目指して挑戦してください！



等間隔に、横一列に穴を開けます。



しいたけの食育体験
大人・子ども：各1,100円(食事とセットで600円)

しい茸ランド かさやの中西さんにお話を聞きました。



しい茸ランド かさや 代表 中西孝之さん

年間の来場者について教えてください。

かさやでは、年間3万人が訪れ、家族連れのほか会社やサークルなど団体利用も多いです。しいたけ狩りやBBQ、季節のイベントなど、さまざまな体験をご用意しております。

原木栽培と菌床栽培の違いについて教えてください。

日本ではしいたけの9割以上が菌床栽培で、原木栽培は1割未満です。菌床は約3か月で収穫できますが、原木は約1年かかり、コストも高くなります。かさやでは、しいたけ本来の香りや風味を大切にするため原木栽培にこだわり、約7種類の菌を使っているため、一年中収穫することができます。

しいたけの栽培で苦労されていることはありますか。

原木栽培に必要なクヌギ・コナラの確保が難しく、原木価格が高騰していることです。また、しい茸ランド かさやでは年間12,000本ほどの原木を仕入れています。トラックから機械だけでなく手作業でも降ろすため、体力のいる大変な作業です。

読者のみなさまにメッセージをお願いします。

農作物の育ち方を知らない子どもが増えています。ここでの体験を通して、食を身近に感じ、興味を持ったり考えたりするきっかけになれば嬉しいです。



兵庫県三田市上相野373
JR相野駅より徒歩約10分
舞鶴若狭自動車道(三田西IC)より約5分