

産地巡りバスツアーへ行ってきました！

ひょうごの美味し風土拡大協議会事務局

平成27年2月17日火曜日、この日は、朝からあいにくの雨模様でしたが、三宮は9時頃には徐々に雨が上がりました。

今回訪問する産地は播磨地域。まだ冬の寒さが残っていました。まずはイチゴの生産現場を目指しいざ出発。

バスは、播但連絡道路を通過して、姫路市の船津町にやってきました。今回見学させて頂く福永農産の方が、ご丁寧にバスの所までお出迎えにきて頂きました。



福永農産の小井さんから、イチゴの品種、栽培の方法などの説明をいただきました。今回訪れたハウスでは、10種類以上の品種のイチゴが栽培されており、「章姫（あきひめ）」という種類のイチゴは、棚から長くぶら下がって実るため、「ぶらんこいちご」と呼ばれています。



ハウス内、一面のイチゴ。春の香りであふれています！
「薫桃」という種類の桃の香りがするイチゴもありました。さらに、兵庫県新品種「あまくいーん」という香高い驚く甘さのイチゴも栽培されていました。

みなさんで収穫体験。イチゴをもぎ取ってほおばります。もぎ取ったイチゴは、そのままかぶりつくことができます。こちらでは、野菜の直売も実施しており、おいしそうなおねぎも販売されていました。



さて、次はもち麦の産地、福崎町に向かいます。

福崎町の、もちむぎのやかたで、もち麦の加工施設を見学。もちむぎ食品センターの松井課長から、もち麦栽培、加工の説明をしていただきました。兵庫県でもち麦を栽培しているのは福崎町だけなんだそうです。



お待ちかねの昼食です。もちむぎのやかたの食堂は、平日にもかかわらず、地元の人や観光客で賑わっていました。



もちむぎ麺やもちむぎのデザートなど、もちむぎ独特のもちっとした食感にみなさん大満足です。店内入ってすぐのところに多くの認証食品が販売されており、今後も認証食品をPRができそうです。

近くには、著名な民俗学者の柳田国男の生家が有り、それにちなんだ河童の池がありました。30分ごとに池から河童が現れます。「しりこだま」をとられないように注意が必要です！



さて、最後に、梅加工品の産地、たつの市の綾部山梅林に向かいます。

黒崎梅園組合婦人部 田中部長から、お店で販売している梅干し、梅の甘露煮、食堂で食べられる梅ごはんなどの説明をして頂きました。店内では甘酒の振る舞いもありました！

下の写真は店内のようす。みなさん、梅干しの作り方や梅ごはんの作り方とか興味が尽きません。



梅林には、梅の木が2万本。今回訪れた時期は、まだつぼみの梅が多かったのですが、ちらほら咲く紅梅も春の風情がありました。



参加したみなさんのご協力もあり、ほぼ予定通り、帰途につくことができました。

みなさま、長旅でしたがお疲れ様でした。今回は、少し先にある春を迎えに行くツアーとなりました。みなさんはイチゴ、もち麦加工品、梅干し等いろいろご自宅に持って帰っておられました。次の産地巡りバスにもご期待ください。

