

春夏シーズンに
楽しめる!
**味覚狩り
情報**

神戸市や三田市には新鮮な旬の味覚を楽しむことができる観光農園があります。その中でも今回は、春夏シーズンに楽しむことができる味覚狩り情報をお届けします!家族や友達同士誘い合わせて、「おいしい!」の感動体験にぜひお出掛けください!

いちご狩り

○三田市 (三田・三輪・藍・本庄・広野)
○神戸市北区 (有野・大沢・長尾・淡河)
○神戸市西区 (神出・押部谷)

開園期間
12月下旬～6月上旬

スイートコーン狩り

○神戸市北区(大沢)
○神戸市西区(神出)

開園期間
6月下旬～8月上旬

梨狩り

○神戸市西区(神出)

開園期間
8月下旬～9月中旬

ブドウ狩り

○神戸市西区(神出・岩岡)

開園期間
8月中旬～9月中旬



詳細はこちら

神戸市の味覚狩り
ご予約方法や入園料など
詳細はこちら

神戸市観光園芸協会 検索

三田市のいちご狩り
ご予約方法や入園料など
詳細はこちら

三田の観光いちご園 検索

JAもぎたて通信企画
**神戸ビーフ
プレゼント
キャンペーン**

JA兵庫六甲の公式Instagramをフォロー
&キャンペーン案内の投稿に「いいね!」
していただいた方の中から抽選で1名様に、
1万円相当の神戸ビーフをプレゼント!

応募方法
①JA兵庫六甲の公式Instagramアカウント「@hyogorokko」をフォロー
②キャンペーン案内の投稿に「いいね!」する
＜当選のご連絡＞
当選者には、上記アカウント「@hyogorokko」からダイレクトメッセージ(DM)で当選のご連絡をいたします。

応募締切
**2025年
7月末日**

JA兵庫六甲公式Instagramはこちら

JA Information

JAは、農家の方だけでなく、地域にお住まいの皆様にご利用いただけます。人生のさまざまなシーンでJA兵庫六甲がお役に立ちます。

<p>地域貢献活動</p> <p>食農教育活動や生活文化活動で地域を元気にします。</p>	<p>資産管理事業</p> <p>不動産や住まいのご相談にお応えします。</p>	<p>信用事業</p> <p>ライフスタイルに合わせて「貯める」「借りる」「便利」をご提案します。</p>	<p>共済事業</p> <p>「ひとといえるま・農業」の総合保障で生活をサポートします。</p>
--	---	--	---

JA兵庫六甲では公式Webサイトや公式SNSを通じて、事業や最新の取り組みについてご紹介しています。ぜひ、ご覧ください!

公式Webサイトはこちら

公式SNSはこちら

JA兵庫六甲とSDGs

JA兵庫六甲は「持続可能な開発のための2030アジェンダ」に賛同し、その達成に向けて、事業・活動に取り組みます。

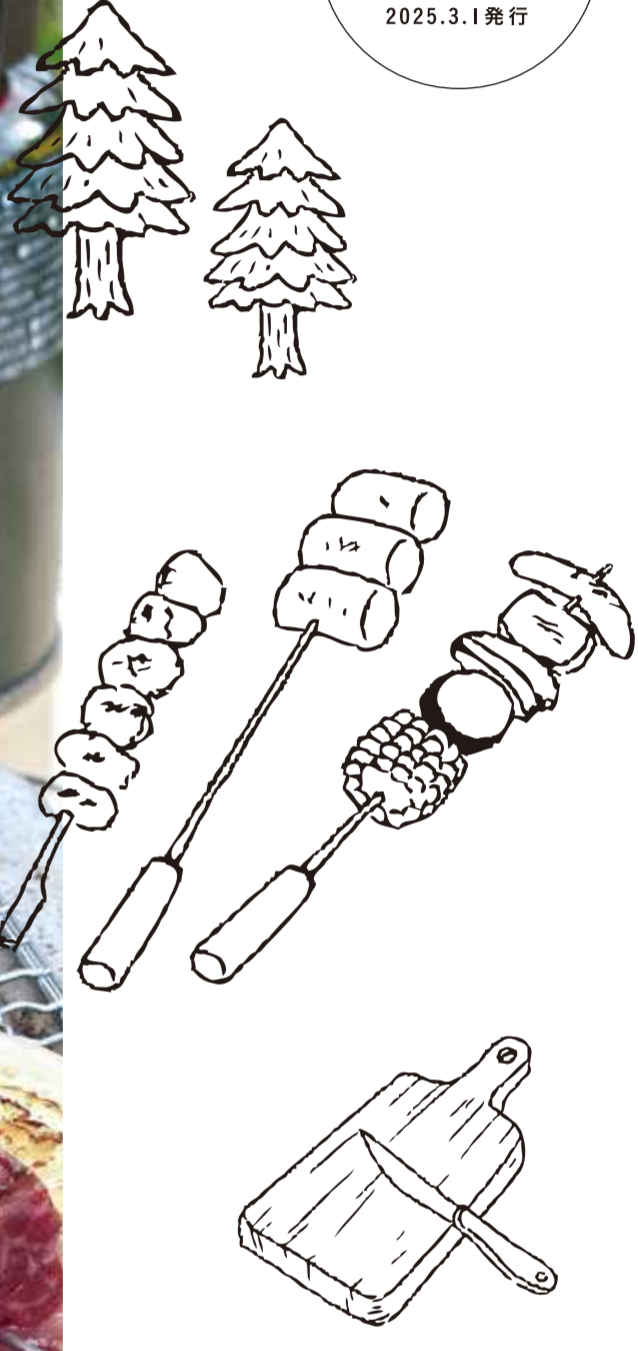
取組内容はこちら

JA兵庫六甲の公式YouTubeチャンネルでは、直売所や特産品紹介、農家さんのインタビューを発信しているよ!チャンネル登録もよろしくお願ひします~!

JA兵庫六甲公式YouTubeチャンネルはこちら

あなたと農をむすぶコミュニケーションプレス
JAもぎたて通信

2025
春夏号
2025.3.1発行



contents

- 地元産でBBQを楽しもう!
神戸市北区 ナス
三田市 トーマン
阪神エリア トマト
神戸市西区 スイートコーン
JA兵庫六甲の直売所に行こう!
BBQでは下準備をしておくGOOD!
直売所で買える地元産農畜産物&加工品
- 味覚狩り情報
- JAもぎたて通信企画
神戸ビーフプレゼントキャンペーン
- JA Information

旬を
いただきます!

地元産でBBQを楽しもう!

あたたかく過ごしやすい気候になるこの季節は、アウトドア・レジャーやアクティビティを楽しむのにぴったり! 家族や友人同士集まって、新鮮な地元産食材を使ったBBQを楽しんでみませんか? JA兵庫六甲地域内で春夏シーズンに旬を迎える農産物をご紹介します!



三田市 ピーマン

【販売時期】6月~10月

三田市で生産されるピーマンは、ハリのある濃緑色の実で肉質が柔らかく苦みが少ないため、子どもでも食べやすいです。生産者が一つ一つ選別し、傷がつかないように手作業で袋詰めしています。ピーマンを選ぶ際は、凹凸の少ない形の整ったものや、ハリがあって実がしっかりしたものを選びましょう。

BBQポイント!

BBQではそのまま丸ごと焼きましょう。直火で加熱することで甘みが増し苦みを感じにくくなり、種までおいしく食べられます。タレ以外にもポン酢とかつお節でさっぱり食べるのもおすすめです。新鮮なピーマンのおいしさをぜひ楽しんでみてください。

\\ここで買える!\\

農協市場館
パスカール
さんだ

所在地 三田市川除677-1
TEL 079-563-7744
営業時間 9:00~17:30
定休日 年末年始・店舗メンテナンス時



神戸市北区 ナス

【販売時期】6月下旬~10月下旬

ナスは実が1日でぐんぐんと大きくなる作物で、夏から秋にかけて長い期間収穫することができます。濃い黒紫色でハリと艶のある姿は美しく、夏のナスは実が柔らかく、秋は実がぎゅっと詰まっています。害虫対策はとても大切で、生育を阻害されたり、実に傷がついたりしないよう圃場をこまめに見回って管理します。神戸市北区でナスを栽培する生産者9人が所属する神戸北茄子部会では、一般的に広く流通する「中長ナス」を「北神ナス」として市場出荷し、近隣の量販店で販売しています。地元で採れたナスをぜひ地域の皆さんにたくさん食べてほしいです!

BBQポイント!

BBQではアルミホイルに包んで蒸し焼きにすると、水分を多く含む実はとろとろの食感になります。味噌ダレをつけて田楽にしたり、ショウガしょうゆなどの味付けで食べるのもおすすめです。ぜひお試しください!



阪神エリア(宝塚市・西宮市・川西市・伊丹市) トマト

【販売時期】6月~7月

大玉、中玉トマトやミニトマトなど品種は多岐にわたり、阪神エリアの直売所にも地元生産者こだわりのトマトが多数並びます。地元産トマトの最大の魅力は、何といても樹上でぎりぎりまで完熟させてから出荷されること! 実の色が濃くハリ艶があり、ヘタも鮮やかでピンとしたものや、ずっしりと重くおしりに放射状の白い線があるものを選びましょう。

BBQポイント!

BBQでは丸ごとアルミホイル包みが手軽でおいしく食べられます。じっくりと網の上で焼き、チーズをのせてオリーブオイルと塩コショウで軽く味付けすれば、トマトの甘みをたっぷり堪能できます。

\\ここで買える!\\

FARMERS MARKET **スマイル 阪神**

所在地 伊丹市北本町3-50
TEL 072-783-6977
営業時間 9:30~17:00
定休日 第2木曜・年末年始

\\ここで買える!\\

農協市場館
の
農野花

所在地 神戸市北区有野中町3-1-2
TEL 078-981-3548
営業時間 10:00~17:00
定休日 年末年始・店舗メンテナンス時



神戸市西区 スイートコーン

【販売時期】6月~7月

神戸市西区で生産するスイートコーンは、粒がぎゅっと詰まっていて、甘くジューシーな味わいを楽しむことができます。スイートコーンは収穫直後が最も甘く、朝採りの新鮮なスイートコーンがその日のうちに食べられるのは、地元産ならではの魅力です。全体が丸くふくらんでいるものや、ひげの量が多く茶褐色になっているものを選びましょう。

BBQポイント!

BBQでは人数に合わせて輪切りにし、そのまま焼いたりお好みでバターやしょうゆを垂らして食べると香ばしさや甘みを楽しめます。また、皮をつけたままにすれば、1本丸ごと蒸し焼きにすることができます。直売所で朝採りスイートコーンを手にとって、そのおいしさを味わってみてください!

\\ここで買える!\\

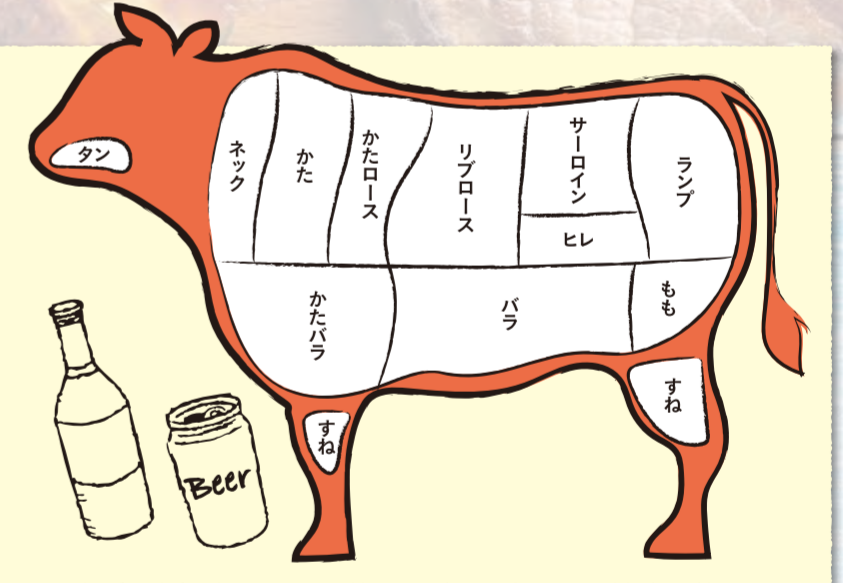
農協市場館
甲のめぐみ

所在地 神戸市西区押部谷町
高和字性海寺山1557-1
TEL 078-997-9955
営業時間 9:00~16:00
定休日 年末年始・施設点検時

肉 【販売時期】通年

▲農協市場館 六甲のめぐみ 精肉コーナー

ロース、サーロイン、バラ、タンや希少部位など、お好みの肉を用意してBBQを楽しんでみてください。炭の芯が真っ赤になっている熾火(おきび)の状態で焼くことで、よりおいしく味わえます。大人1人あたり200g~300gがちょうど良い量の目安です。



JA兵庫六甲の直売所に行こう!

JA兵庫六甲の地域内には、本紙で紹介した直売所以外にも各地域の農畜産物・加工品等を揃える個性豊かな直売所があります。さまざまな直売所に足を運んで、お気に入りの店舗、農畜産物を見つけてください。

<各SNSもチェック!>
旬の味覚やイベント、お得な情報など、最新情報は各直売所のSNS公式アカウントで発信しています。ぜひフォローして情報をチェックしてください。「#(ハッシュタグ)」をつけた直売所や生産者、地元産農畜産物の応援メッセージで、地域農業と一緒に盛り上げていきましょう!

JA兵庫六甲の直売所一覧はこちら

JA兵庫六甲のSNS一覧はこちら

BBQでは下準備をしておくGOOD!

- ◎食べ方に応じて、普段より厚く、大きめに切っておく
- ◎アクのあるものは水にさらしておく
- ◎穴を開けたり切り込みを入れておく

家であらかじめ準備をしておくとスムーズに始められます。時短になりますね!

BBQにオススメ!直売所で買える地元産農畜産物&加工品

野菜 上で紹介した食材以外にも、タマネギ、シイタケ、カボチャ、キャベツ、アスパラガス、ズッキーニ、ジャガイモ、サツマイモ、ニンニク、パプリカ、甘トウガラシなどさまざまな野菜があります。お好みの食材を探してみてください!

調味料 スタンダードな味ばかりだと飽きを感じるかもしれません。塩コショウだけでなくソースやドレッシング、オリーブオイル、バターなどお好みの調味料をいくつか用意して、さまざまな味付けで食材を楽しみましょう。

直売所オリジナルの加工品も要チェック!

(左) 三田まもと使用とんかつソース
(中) 阪神地区産トマトのピリッとトマト
(右) 三田やまびこ味噌使用味噌ドレッシング