

淡路島南あわじ市から「メディア向けニュースリリース」

南あわじ 旬だより

2 0 2 6 年 秋 号



◆秋、南あわじ市で家族で楽しむ体験コシテツ

◆鶴澤友路襲名記念「ふたりの友路展」(淡路人形浄瑠璃)

◆「淡路うず助」と「すだちくん」を組み合わせたラッピングバス

◆地域の事業者さんからのリリース情報

ほか、イベント・グルメ・地域情報などが盛りたくさん!

秋の淡路島は「もみじ鯛」「鯛そうめん」
(詳細はP.13)



目次

政策

1. 温泉×交流×運動で、もっと元気に。
～高齢者の「通いたくなる健康づくり」を進めています～ … 4
2. 徳島阿波おどり空港から鳴門・淡路島へ直行
新リムジンバス「UZS BUS (ウズバス)」運行中！ … 7

文化

3. 淡路人形浄瑠璃
鶴澤友勇 改メ 鶴澤友路襲名記念「ふたりの友路展」開催中 … 8

観光・グルメ

4. 淡路島牛乳のチーズ2商品が
『全国チーズ鑑評会2026』で“高品質評価”水準に到達！ … 11
5. 淡路島の秋は「もみじ鯛」の郷土料理を！！ … 13
6. 「開園25周年！ イングランドの丘で秋の大収穫祭！」 … 14
7. 南あわじ市産米粉から産まれた新名物へ。
秋限定「一粒の口福 淡路島団子 焼き芋味」発売 … 19

イベント・体験

8. 定置網漁の豪快な仕事ぶりを近くで感じる「漁業見学プライベートツアー」 … 20
9. オリーブオイルと健康の秘密を大自然の中で学ぶ「淡路島オリーブ収穫体験」 … 21
10. 濱田ファミリーがお出迎え！土に触れ、穏やかな時間の中で、
おいしさの秘密や農業の話をお聞きながらの「淡路島たまねぎ収穫体験」 … 22
11. 創業慶応元年、知る人ぞ知る淡路島手延べそうめん！
製麺所で昔ながらの製法を職人から直接学べる「そうめん作り体験」 … 23
12. 400年の伝統を、自由な色で楽しむ
淡路島の瓦工場でつくる「古代鬼瓦の絵付け体験」 … 24
13. 淡路市・洲本市・南あわじ市が共同で
「20代限定」の出会い・交流イベントを10/17（土）に開催！ … 25

産業

14. 機能性表示食品の届出が受理されたミニトマト（生鮮品）で
食べて頂ける方の健康を守りたいんです！ … 26
15. 南あわじの靴下工場、20年の眠りから初めての秋冬へ … 27



「旬」の場所は ココ

南あわじ市全域

高齢者の「通いたくなる健康づくり」 P. 4

淡路島の秋は「もみじ鯛」の郷土料理を P. 13

秋のオススメ「体験コンテンツ」

P20~24

島内3市合同出会い・交流イベント P. 25

地域の事業者さん情報

P19、24、26、27

南あわじ市

淡路市

兵庫県 淡路島

洲本市

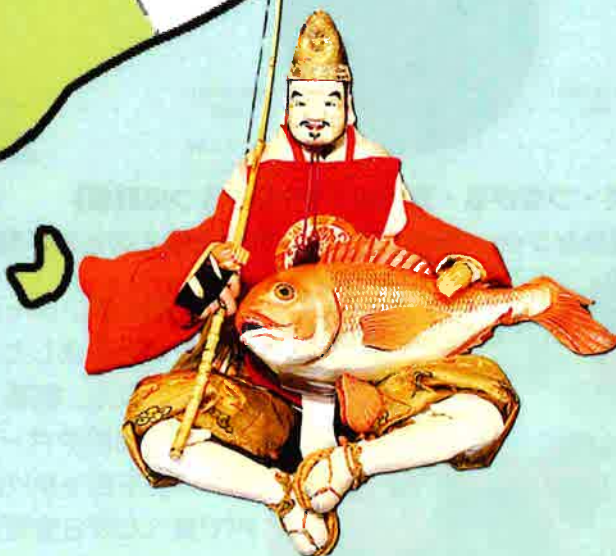
淡路
人形浄瑠璃
資料館
(ふたりの友路展)
P.8

淡路島
牛乳
P.11

イングランド
の丘
P.14、25

UZSBUS
(ウズバス)
P.7

徳島県



分類 □観光・グルメ □イベント・体験 □産業 □文化・教育 ■健康 ■政策

タイトル 温泉×交流×運動で、もっと元気に。 ～高齢者の「通いたくなる健康づくり」を進めています～

事業等 生涯活躍社会、フレイル予防

日時 通年・随時

場所 市内各所

連絡先 南あわじ市 福祉部 地域包括ケア推進課 担当：泊、秋田、中田
電話：0799-43-5237 メール：houkatsu@city.minamiawaji.hyogo.jp



市役所HP

温泉や交流、趣味活動などと組み合わせ、“自然と外出したくなる仕組み”を重視

■このリリースの注目ポイント

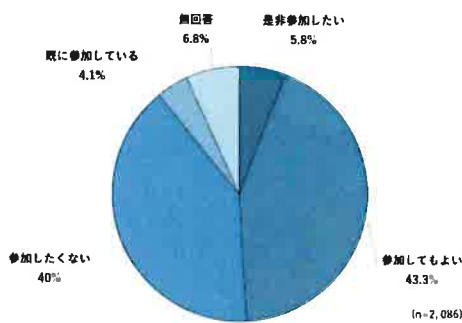
- ① 温泉、運動、買い物、移送支援、健康相談などを組み合わせた複合型の健康づくり
- ② 市営入浴施設等を活用し、日常の楽しみの中で気軽に立ち寄れる場を整備
- ③ 運動や地域活動を始める「最初の一步」を後押しし、「通いたくなる場」づくりを進める

南あわじ市は、市営入浴施設等を活用し、温泉、運動、買い物、交流、趣味活動、健康相談、くつろぎなどを組み合わせた3つの健康づくりモデル事業を開始しました。従来の健康教室への参加を呼びかけるだけではなく、健康づくりに関心はあるものの、地域活動へ一歩を踏み出せていない高齢者が、日常の楽しみをきっかけに自然と参加し、人とつながりながら健康づくりにも触れられる「通いたくなる場」をつくる取組です。

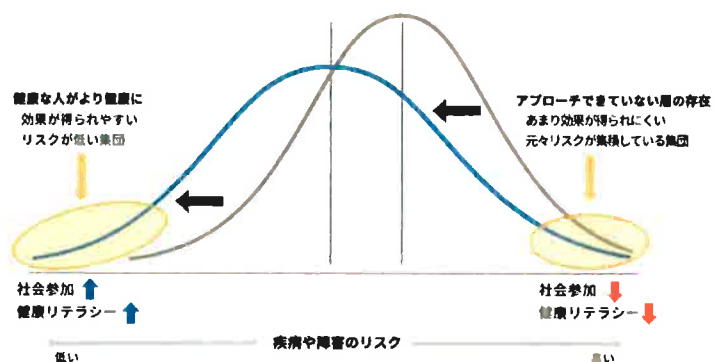
■地域活動への関心を、参加につなげる「最初の一步」

高齢者が通いの場へ参加する事は、フレイルの予防や介護リスクの低減につながる事が報告されています。国は、高齢者の「通いの場」への参加率について、2025年度の8%に加え、2040年に15%を目指す方向性を示しています。南あわじ市では、いきいき百歳体操や高齢者サロンなどを市内各地に広げ、通いの場参加率は7.8%となっています。一方、本市の令和5年度調査では、地域活動に「ぜひ参加したい」「参加してもよい」と回答した人は49.1%でした。そこで本市は、関心を実際の参加につなげる「最初の一步」に着目しました。市営入浴施設等を舞台に、日常の楽しみをきっかけに外出や交流、健康づくりへつながる場づくりを進めることで、健康づくりの機会の差や、将来的な健康格差を縮める可能性を探ります。

地域活動への参加意向（参加者として）



健康格差対策のはずが、格差を広げている可能性



【“気づく・つながる・支え合う”を育む3つの取組】

① 老人福祉センター湯の川荘 買い物や交流そのものが健康につながる



ふらっと湯の川で編み物をしている様子

老人福祉センター湯の川荘では、令和8年3月25日から「ふらっと湯の川」を開始しました。毎週月・水・金曜日に、百歳体操や健康教室、入浴、移動販売、囲碁、将棋、テレビゲームなどを組み合わせ、高齢者がそれぞれの目的やペースで過ごせる複合型の通いの場として運営しています。入浴をきっかけに体操へ参加する人や、移動販売で購入した弁当を館内で食べながら交流する人も見られています。健康づくりを目的としなくても、日常の楽しみが外出や交流のきっかけとなる環境です。

移動手段が限られる人には試行的な移送支援も行っています。生活支援コーディネーターや医療専門職が定期的に関わり、健康相談や個別支援、必要に応じた医療・介護への橋渡しも担っています。

②南あわじケア施設さんゆ〜館「温泉のついで」が健康づくりの入口に



南あわじケア施設さんゆ〜館では、令和8年4月から「ほっと健康づくりプログラム」を開始しました。毎月第3金曜日に、リハビリ専門職によるやさしい体操やミニ健康講座、体力・運動・食事・口腔などに関する健康相談を実施しています。体操は、「いきいき百歳体操」「かみかみ百歳体操」「しゃきしゃき百歳体操」を月替わりで行います。また、市内在住の65歳以上の参加者には入浴100円割引券を配布し、「まずは行ってみよう」と思えるきっかけづくりも行っています。健康づくりのために出かけるのではなく、温泉を利用するついでに体を動かし、健康について知る。日常の楽しみと健康づくりを組み合わせた参加スタイルです。

③ SPORTS CLUB & QUAHAUSE ゆとりっく 専門指導員が「最初の一步」を後押し



ゆとりっくでは、令和8年6月から「ゆるっとふいっと運動支援プログラム」を開始しました。専門指導員と一緒に筋力トレーニングなどに取り組み、無理なく運動習慣を身につける3か月・全12回の短期集中型プログラムです。「運動不足が気になるが、自分にできるか心配」という人でも参加しやすいよう、運動初心者向けの内容としています。運動を始めたい人にとっての入口支援として、まずは体を動かしてみるきっかけをつくり、終了後には地域の自主的な運動活動や交流活動へつながるよう後押しします。

■専門職が、制度サービスと地域の活動をつなぐ

これらの取組は、住民が直接参加できるだけでなく、医療・介護の専門職が地域活動を紹介する際の選択肢としても活用されています。令和8年4月以降、6月末時点で、すでに医療・介護サービスから地域活動へ移行した人や、制度サービスと併用しながら参加している人が複数います。専門職が健康状態や生活状況を踏まえて地域活動につなぐことで、外出や運動、交流を無理なく続けられる機会が生まれています。



■市営入浴施設から、地域の新しい健康づくり拠点へ

市営入浴施設等は、入浴する場所から、健康づくりや相談、人とのつながりが自然に生まれる地域の拠点へ変わることができるのか。本市では、利用状況や参加者の声に加え、これまで地域活動につながりにくかった人の参加状況や、外出・交流の変化、継続的な参加につながったかなどを検証していきます。人口減少と高齢化が進む中、今後は、既存の通いの場を充実させるだけでなく、その手前にある「最初の一步」を支える場づくりがますます重要になります。南あわじ市は、この取組を通じて、市営入浴施設等を活用した健康づくりの効果を検証するとともに、市内での展開と、同様の課題を抱える他地域への応用可能性を探っていきます。

ふらっと湯の川

<https://www.city.minamiawaji.hyogo.jp/soshiki/houkatsu/flatyunokawa.html>

さんゆ〜館ほっと健康づくりプログラム

<https://www.city.minamiawaji.hyogo.jp/soshiki/houkatsu/hotsanyukan.html>



南あわじ市では 健康づくりや外出のきっかけになる、 『気軽に参加できる場』を用意しています

① ふらっと湯の川

体操・入浴・買い物・交流を組み合わせた、ゆったり過ごせる居場所です。

囲碁・将棋などの娯楽、送迎支援や移動販売も取り入れ、気軽に立ち寄りやすいのが特長です。

【開催日】週3回（月・水・金）10:00～16:00

【内 容】いきいき百歳体操、入浴、送迎支援、移動販売、健康講座、健康相談 など

【対 象】市内在住のおおむね65歳以上の方

※送迎支援は西淡地域在住の方に限る

【参加費】無料 ※入浴などは実費

【会 場】老人福祉センター湯の川荘（伊加利1181番地1）

【問い合わせ】地域包括ケア推進課 ☎43-5237（南あわじ市役所本館1階）



② ゆとりっく ゆるっとふいっと運動支援プログラム

運動を始めたい方のための、3ヶ月・全12回の短期集中プログラムです。

専門指導員と一緒に、筋力トレーニングやバランス運動などに取り組み、楽しく体を動かしながら運動習慣づくりを目指します。

【開催日】毎週木曜日14:30～16:00

【内 容】有酸素運動、筋力トレーニング、バランス運動、柔軟体操、脳トレ体操、健康講座 など

【対 象】市内在住のおおむね65歳以上で、要介護1～5の認定を受けていない方

【参加費】無料

【会 場】ゆとりっく内トレーニングジム、スタジオ（湊77番地）

【問い合わせ】ゆとりっく ☎36-5789

③ さんゆ〜館ほっと健康づくりプログラム

温泉のついでに、気軽に健康づくりにふれられる場です。

月1回、専門職による体操や健康講座、健康相談を行っており、来館のついでに参加しやすいのが特長です。

【開催日】毎月第3金曜日14:00～15:00

【内 容】やさしい体操、健康講座、
体力・運動・食事・お口のことなどに関する相談

【対 象】市内在住のおおむね65歳以上の方

【参加費】無料 ※入浴などは実費、体操参加者は入浴割引あり

【会 場】クア施設さんゆ〜館（神代社家2332番地）

【問い合わせ】地域包括ケア推進課 ☎43-5237（南あわじ市役所本館1階）



分類 ■観光・グルメ □イベント・体験 □産業 □文化・教育 ■政策

タイトル 徳島阿波おどり空港から鳴門・淡路島へ直行 新リムジンバス「UZS BUS (ウズバス)」運行中！

事業等 ウズバス、淡路うず助、すだちくん、徳島阿波おどり空港リムジンバス

日時 令和8年7月20日以降

場所 徳島阿波おどり空港⇄鳴門駅前⇄アオアヲナルトリゾート前⇄大塚国際美術館
⇄淡路島南IC⇄陸の港西淡⇄福良

連絡先 南あわじ市役所企画部交通政策課 担当：入谷、原口 電話：0799-43-5262
メール koutsu@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等



ウズバスHP

空港からダイレクト！バスで巡る鳴門海峡『渦』の旅



淡路うず助とすだちくんのラッピングバス



実際にラッピングされて運行中のバス

南あわじ市では、徳島阿波おどり空港からの二次交通の充実を図るため、徳島県との広域連携により、**徳島阿波おどり空港と鳴門市及び南あわじ市を結ぶ新たなリムジンバスの実証運行**を令和8年7月20日（月・祝）から開始しております。

■運行便数 航空便の発着に合わせて運行 上り（空港発）全9便、下り（南あわじ市発）全8便

■停留所 徳島阿波おどり空港⇄鳴門駅前⇄アオアヲナルトリゾート前⇄大塚国際美術館
⇄淡路島南IC⇄陸の港西淡⇄福良

■運行事業者 徳島バス株式会社、みなと観光バス株式会社、淡路交通株式会社

■バスの名称 「UZS BUS (ウズバス)」 ※「渦潮」のU、「うず助」のZ、「すだちくん」のSから命名。

■バスのデザイン 南あわじ市と徳島県の連携事業として、それぞれの公式キャラクター「淡路うず助」と「すだちくん」を組み合わせたバスラッピング。

- ・淡路うず助（あわじうずすけ）は、timelesz（タイムレス）の松島聡さんがデザインした、道の駅うずしおデジタルサイネージのシグニチャーキャラクターであり、南あわじ市の公式キャラクターとして認定されています。松島さんは、観潮船で渦潮を間近で体験され、そのインスピレーションを受けて「淡路うず助」が誕生。
- ・「すだちくん」は、平成5年に開かれた東四国国体で、徳島県のマスコットとして、みなさんの前にデビューして以来、いろんな場面で活躍し、多くのファンがいる地域の人気者です。

■各施設への接続 南あわじの観光施設へは、うずループ無料シャトルバスで。

陸の港西淡または福良で「うずループ 無料シャトルバス」に乗継ぎ。

慶野松原エリア・鳴門海峡ビューポイントエリアの観光スポットを無料で周遊できます。

〈うずループ無料シャトルバスホームページ〉 <https://uzs-bus.com/uzuloop>

・鳴門エリアの観光施設へもそのまま便利にアクセス。乗り換えなしで、名画や海辺のリゾートも楽しめます。アオアヲナルトリゾート前から、リゾートホテルモアナコースト、HOTEL RIDGE、旅館 公園水野、ベイリゾートホテル鳴門海月、鳴門グランドホテル海月、海月別荘シーサイドホテルへも接続できます。

■その他 詳細はUZS BUS (ウズバス) のホームページを御確認ください。

分類 □観光・グルメ ■イベント・体験 □産業 ■文化・教育 □政策

タイトル 鶴澤友勇 改メ 鶴澤友路襲名記念「ふたりの友路展」開催中

事業等 淡路人形浄瑠璃資料館

ホームページ等

日時 2026年7月18日（土）～11月末頃までを予定

場所 淡路人形浄瑠璃資料館（〒656-0475 兵庫県南あわじ市市三條880）

連絡先 南あわじ市役所 淡路人形浄瑠璃資料館 担当 武岡
電話：0799-42-5115 メール：shiryoukan@city.minamiawaji.hyogo.jp



南あわじ市役所
淡路人形浄瑠璃資料館

「芸は持っては死なれへん」人間国宝 故 初代鶴澤友路から教わった芸と志、
「初代鶴澤友路」と「二代目鶴澤友路」の写真展「ふたりの友路展」を開催！

注目ポイント

- ・103歳まで芸道一筋！淡路島出身の人間国宝・初代鶴澤友路をご存じですか？
初代鶴澤友路師のここが凄い、「芸は持っては死なれへん」と、学生や素人からプロまで
幅広く後継者育成に力をいれ、指導した人数は千人を超える！？
- ・「人柄が音に出る」二代目鶴澤友路から見た、実はお茶目でかわいい初代鶴澤友路師とのエピソードを紹介

公演情報

◆鶴澤友勇改メ 鶴澤友路襲名記念「ふたりの友路展」

日時 2026年7月18日（土）～11月末頃までを予定

開館時間 10：00～17：00（定休日：水曜日、祝日の翌日が平日の場合休館、年末年始）

場所 淡路人形浄瑠璃資料館（〒656-0475 兵庫県南あわじ市市三條880）

連絡先 淡路人形浄瑠璃資料館 担当 武岡 TEL 0799-42-5115

メール：shiryoukan@city.minamiawaji.hyogo.jp

HP：https://www.city.minamiawaji.hyogo.jp/soshiki/jyoururi/ningyo.html



◆「ふたりの友路展」とは？

人間国宝だった故 鶴澤友路（つるざわともじ）師の弟子・鶴澤友勇（つるざわともゆう）が令和8年4月10日、二代目として「鶴澤友路」を襲名しました。

淡路人形浄瑠璃資料館では二代目鶴澤友路の襲名を記念して、初代鶴澤友路と二代目鶴澤友路、二人のエピソードを交えた写真展「ふたりの友路展」を開催します。

また、展示ではそれぞれふたりが浄瑠璃を始めるようになったきっかけやこれまでのエピソードを吹き出しで公開。最初は普通の女の子だったふたりが、人形浄瑠璃を「好き」になり、芸として人として磨かれていく一面をご覧ください。



数々の写真や記録の展示の様子（一部）

◆初代と二代目について

初代鶴澤友路（本名：宮崎君子1913～2016）は、現在の淡路人形座がある淡路島・福良出身で、大阪での修行を経て淡路島に帰郷。地元人形浄瑠璃クラブ・部活動指導・素人からプロまで後継者育成に尽力され、指導した人数は千人を超えと言われています。平成10年重要無形文化財義太夫節三味線保持者（人間国宝）に認定。平成28年12月13日逝去。満103歳。

二代目鶴澤友路（本名：泉裕子）は、小学1年より地元福井子供会人形浄瑠璃部に所属し、当時指導にあたっていた初代鶴澤友路師と出会う。平成27年重要無形文化財義太夫節（総合認定）保持者に認定される。現在、技芸員として淡路人形座（株式会社うずのくに南あわじ）で活躍しています。

◆エピソード

初代鶴澤友路師匠（享年104）は「芸は持っては死なれへん」と、亡くなる2か月前までベッドの上で二代目鶴澤友路（当時：鶴澤友勇）に稽古をつけてくださったそうです。「人柄が音に出る」稽古は厳しいと有名なおっしょさん（初代友路師匠）ですが、実は「おちゃめでかわいい一面」も・・・？

長く一緒に舞台に立ってきた、師匠と弟子のお二人ですが今回の展示では、ふたりの「鶴澤友路」として過去から現在まで淡路人形浄瑠璃の芸能を紡いできたふたりの「義太夫節三味線奏者」に焦点をあて、沢山の人の人に知っていただく機会になればと思います。

※淡路人形浄瑠璃資料館、13年ぶりに年間来館者数が6,000人を超えました！

淡路人形浄瑠璃資料館は平成2年に開館。令和元年度には年間5,214人の方が資料館を訪れていましたが、翌年新型コロナウイルスの流行により2,569人まで減少。しかし、徐々に回復し令和6年度には5,237人が資料館を訪れました。

令和7年度は、淡路人形浄瑠璃の認知度を高めるため、SNSでの告知、資料館開館35周年記念・南あわじ市制20周年を記念した展示を開催、来館者数は昨年より1,042人多い、6,279人を記録。13年振りに6,000人を突破しました。

ふたりの 友路展

鶴澤友勇改メ鶴澤友路
襲名記念

芸道一筋

芸は持つては死なれへん
淡路人形を次世代へつなぐ

2026.

7.18(土)より11月末頃までを予定

人間国宝 初代 故 鶴澤友路師の弟子・鶴澤友勇がこの度二代目鶴澤友路を襲名しました。初代鶴澤友路師は、「芸は持つては死なれへん」と長年後継者育成に尽力され、地元のクラブ・部活動・島内外の素人からプロまで指導した人数は千人を超えていると言われています。今回の展示では初代鶴澤友路師と二代目鶴澤友路師を「ふたりの友路」と題して、写真を中心に浄瑠璃を始めるようになったきっかけやこれまでのエピソードを吹き出して公開します。



淡路人形浄瑠璃資料館

〒656-0475 兵庫県南あわじ市市三條880

開館時間 10:00~17:00

休館日 水曜日、祝日の翌日が平日の場合休館、他

分類 ■観光・グルメ □イベント・体験 ■産業 □文化・教育 □政策

淡路島牛乳のチーズ2商品が 『全国チーズ鑑評会2026』で“高品質評価”水準に到達！

事業等 淡路島牛乳株式会社

ホームページ等

日時 2026年6月5日（金）

場所 銀座松竹スクエア（東京都中央区築地1丁目13-1）

連絡先 淡路島牛乳株式会社（南あわじ市市善光寺26番地1） 担当：販売部 柏木、稲山
電話：0799-42-5013 FAX：0799-42-5015
メール：kikaku@awajishimamilk.co.jp



淡路島牛乳(株)HP

淡路島牛乳のチーズは全国的にも評価が高いのです！

注目ポイント

- ・「淡路島カチョカヴァロ」と「淡路島ストリング」が国際鑑評基準 ICES（International Cheese Evaluation Standard）に基づく専門評価の結果、いずれも20点満点中14点以上の高い品質水準に到達していると評価されました。
- ・「淡路島カチョカヴァロ」については、2024年の2つのコンテストで金賞をW受賞したあと、2025年コンテストでは受賞ならず、結果が出ませんでした。試行錯誤の結果、今回“高品質”と評価されました。
- ・「淡路島ストリング」についても、2025年コンテストでは受賞ならず、今回のコンテストで初めて評価されました。
- ・淡路島牛乳のチーズが、全国的にも評価が高いということを知ってほしいです。



淡路島カチョカヴァロ

淡路島牛乳株式会社（以下「当社」）は、『全国チーズ鑑評会2026』において、当社商品の「淡路島カチョカヴァロ」および「淡路島ストリング」が、国際鑑評基準 ICES（International Cheese Evaluation Standard）に基づく専門評価の結果、いずれも20点満点中14点以上の高い品質水準に到達していると評価されたことをお知らせいたします。

『全国チーズ鑑評会2026』は、一般社団法人日本チーズアートフロマジェ協会が実施する品質鑑評会で、順位を競う一般的なコンテストではなく、ICESに基づく絶対評価方式により、チーズの外観、テクスチャー、風味などを総合的に評価するものです。20点満点中14点以上の品質と評価された製品が高品質とされ、認証対象とされています。

「淡路島カチョカヴァロ」は2024年に2つのチーズコンテストで金賞及び最優秀部門賞を受賞しましたが、2025年は国内・世界コンテストいずれも受賞することができませんでした。試行錯誤を重ねた結果、今回の鑑評会で高品質と評価していただいたことを嬉しく思っています。

「淡路島ストリング」についても2025年の発売以降初めて、コンテストで高い評価をいただきました。



淡路島ストリング

これを機に、淡路島牛乳のチーズが全国的にも評価が高いということを知っていただきたいです。

当社はこれを励みに今後とも品質の向上に努めてまいります。

【淡路島カチョカヴァロ】

新鮮な淡路島産生乳と藻塩で仕上げた淡路島の“地チーズ”です。イタリア語で“カチョ”はチーズ、“カヴァロ”は馬という意味で、かわいいひょうたん型をしています。深いコクの味わいと藻塩の優しい塩味がアクセントになり、あらゆる調理が楽しめます。職人がこだわりをもって作り、短期間熟成させ旨味を凝縮させたチーズです。2024年には2つのチーズコンテストで金賞及び最優秀部門賞を受賞しました。

【淡路島ストリング】

新鮮な淡路島産生乳と藻塩で仕上げた淡路島の“地チーズ”です。ストリングチーズとはいわゆる“裂いて食べるチーズ”のことです。藻塩の優しい塩味ともっちりとした食感が特徴です。手で簡単に裂けるので軽食やおつまみとして、またお酒のお供にもぴったりです。

淡路島カチョカヴァロ | 淡路島牛乳株式会社HP

<https://awajishima-milk.jp/item/awajishima-caciocavallo/>



淡路島ストリング | 淡路島牛乳株式会社HP

<https://awajishima-milk.jp/item/stringcheese/>



全国チーズ鑑評会結果発表 | フロマジェジャパン

<https://www.fromager-japan.com/%E8%A4%87%E8%A3%BD-%E5%87%BA%E5%93%81%E5%B7%A5%E6%88%BF%E4%B8%80%E8%A6%A7>



日本チーズ品質認証制度 | フロマジェジャパン

<https://www.fromager-japan.com/jcqm>



■淡路島牛乳株式会社について

兵庫県南あわじ市に位置し、淡路島産の生乳を使用した牛乳、ヨーグルト、プリン、チーズなどの製造販売を行っています。120年以上の歴史を背景に、酪農家と消費者の架け橋となる商品づくりを続けています。

分類 ■観光・グルメ □イベント・体験 ■産業 □文化・教育 □政策

タイトル 淡路島の秋は「もみじ鯛」の郷土料理を！！

事業等 もみじ鯛、宝楽焼、鯛そうめん

日時 秋季

場所 市内各港、お料理は市内各所（詳しくは右記のQRコードのホームページをご参照ください）

連絡先 南あわじ市 経済観光部 水産振興課 担当：清水、金山
電話：0799-43-5243 メール：suisan@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等



食のブランド「淡路島」推進協議会HP

鳴門の激流がもたらす恵み、郷土料理は「宝楽焼」「鯛そうめん」



身がふっくら、鯛の宝楽焼（ほうらくやき）



鯛が1匹入って、出汁も美味しい「鯛そうめん」

【特徴】

淡路島のマダイは周辺海域の豊富なエサを食べて、速い潮流の中で育ち、非常に脂ののりがよく美味であることから、重宝されています。

特に鳴門海峡の荒波周辺で育った天然の「鳴門鯛」には「鳴門骨」と呼ばれる骨瘤を持つものがあります。「骨折り鯛」とも言われ、海峡の速い潮流による骨折が原因との諸説がありますが、美味の証として広く知られています。また、天然の鯛には鮮やかな**ブルーのアイシャドー**があるのも特徴のひとつです。

鳴門海峡の渦潮が、常に新鮮な海水を入れ替えることで酸素供給量も多くなり、結果としてエサも豊富な豊かな漁場となります。このような地形は日本国内でも珍しいものです。

【郷土料理】

『宝楽焼』（ほうらくやき）は奈良時代に都人が御食国の淡路島南あわじ市を訪れた際、漁師たちが海の幸を野焼きして献上したのが始まりといわれています。昔は浜辺に焼いた石を敷き詰めて鯛や魚介類を昆布にくるんで砂をかけ蒸し焼きにしたと伝えられています。現在は、素焼きの焙烙（ほうらく）に熱した那智黒を敷き詰め、鯛やサザエ、エビなどを載せ蒸し焼きにします。鯛の身はふっくら。魚介類の旨味が凝縮した絶品です。

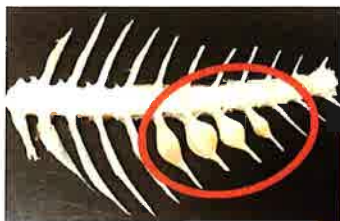
その他、鯛を丸ごと1尾入れて淡路島特産の手延べそうめんと共に煮込んだ『鯛そうめん』や、気軽に楽しめるランチメニューもあります。

【淡路島えびす鯛】

食のブランド「淡路島」推進協議会（兵庫県が主体）が淡路島内の漁港で水揚げされた天然マダイの総称を「淡路島えびす鯛」と名付けてPRを始めました（明石鯛、鳴門鯛、由良の鯛、献上鯛等をひっくるめてPR）。

■淡路島内で「鯛」を使った淡路島ならではのお料理、食べられるお店をご覧ください。

淡路島えびす鯛ホームページのQRコード【上部に掲載】



鳴門海峡の激流が生む鳴門骨「骨折り鯛」



天然鯛には「ブルーのアイシャドー」がある

分 類 ■観光・グルメ ■イベント・体験 □産業 □文化・教育 □政策

タイトル 「開園25周年！ イングランドの丘で秋の大収穫祭！」

事業等 淡路ファームパーク イングランドの丘

ホームページ等

日 時 下記のとおり

場 所 淡路ファームパーク イングランドの丘（南あわじ市八木養宜上1401番地）

連絡先 淡路ファームパーク イングランドの丘 企画・広報担当 石田
電話：0799-43-2626
メール：info@england-hill.com



イングランドの丘HP

コスモス畑やさつまいも収穫体験、味覚の秋を体感して！

自然豊かな淡路島中央部に位置する淡路ファームパークイングランドの丘は、コアラのいる農業公園として、今年開園25年を迎えました。コアラの他、ひつじや世界のウサギなどの動物を展示しており、季節の野菜の収穫体験やクラフト体験、遊びの広場などで、自然の中、ゆったりと一日を満喫できる施設です。また、職人自慢の自家工房品や淡路島グルメなどもおすすめです。



10万本のコスモス畑(約2,200㎡)例年の見頃の様子

■『一面のコスモス ハートのオブジェやブランコベンチも』 英国風 農業公園に広がる 絶景10万本のコスモス

【詳細】

開花時期： 10月中旬頃～※
見頃期間： 10月下旬～11月中旬頃※
場 所： イングランドエリア大花畑
面 積： 約2,200㎡
本 数： 約10万本
品 種： センセーション

※天候等により変動する場合がございます。
開花状況はお問い合わせください。

【特徴】

花畑の中に小道を整備し、お客様がコスモス畑の中からお花を鑑賞できるようになっています。

また、期間中はハートのオブジェやブランコベンチなどのフォトスポットも設置しています。

1年の内、春はネモフィラ、夏はひまわり、秋はコスモスと3種類のお花をお楽しみいただけます。



ハートのオブジェを使って写真撮影ができます



品種は「シルクスイート」「紅はるか」の2種類

■ 自然の土とふれ合い秋の味覚を自分の手で掘り出そう！

『さつまいも収穫体験』9月スタート

一足早い秋の訪れを感じられる、大人気のさつまいも収穫イベントのご紹介です。

【詳細】

開催期間 9月中旬頃～10月中旬頃まで
場 所 イングランドエリア収穫畑
品 種 シルクスイート・紅はるか
金 額 1株 500円

※悪天候時中止



1,500㎡の畑面積に約2,000株のさつまいもを栽培



サポーターロゴマーク



大好きな動物の応援をお願いします。

○イングランドの丘の野菜畑について

野菜畑では、およそ1,500㎡の畑面積に約2,000株のさつまいもを栽培しています。春には、淡路島の特産である玉ねぎが、夏にはオクラやナス、とうもろこしなどの新鮮な夏野菜の収穫体験が楽しめます。また、メインの大花畑と隣接しているので、春はネモフィラ、夏はひまわり、秋にはコスモスをそれぞれ眺めながら野菜の収穫を行う、イングランドの丘ならではの体験ができます。

■かわいいあの子を応援“動物サポーター”をただいま募集中！

淡路ファームパーク イングランドの丘では、コアラをはじめとする動物たちの飼育環境の充実や健康管理のために「動物サポーター制度」を6月からスタートしました。動物たちが安心して暮らせる環境づくりを目的としております。

この制度は、サポーターとなった個人や企業・団体が支援を行い、園内の動物の餌代や飼育環境の整備、教育活動に活用するものです。サポーターは年齢や性別、住所を問わず誰でも加入でき、登録期間は1年間です。現時点では、公式ウェブサイトからオンラインでのみ申し込みを受け付けています。サポーターになると、それぞれのプランに応じて、無料入園券や園内利用券、ホームページやSNSでの紹介、園内掲示、抽選によるサポーター限定イベントへの招待（個人向けプレミアムプランのみ）など、様々な特典を受けることができます。

■テーマは大収穫祭！新作秋グルメぞくぞく登場！ →次ページで紹介します。

- ・おいしい工房 …おいもスティック・さつまいもポタージュスープ・まんまイモ
- ・石窯ピッツア工房、コアラ島バーガー …『かぼちゃソフトクリーム』（10月～11月末）
- ・石窯ピッツア工房…『淡路 秋の収穫祭ピッツァー淡路牛ローストビーフと淡路玉ねぎの贅沢仕立てー』
- ・コアラ島バーガー …『きのこ香る えびとかぼちゃのグラコロバーガー』（新作）
- ・ファーマーズキッチン …『25th 淡路牛ローストビーフ丼』



イングランドの丘入園ゲート

■イングランドの丘 基本情報

施設名称：淡路ファームパーク イングランドの丘

営業時間：9:30～17:00（4～9月の土日祝は17:30）

休園日：火曜日（祝日の場合は営業）、年末年始

入園料：大人 1,500円（高校生以上） 小人 500円（4歳以上）

◇『淡路ファームパーク イングランドの丘』はイギリスの湖水地方をイメージしてつくられた農業公園です。

園内は【グリーンヒルエリア】と【イングランドエリア】の2つのエリアに分かれており、コアラをはじめとした約30種類の動物たちとの出会いやクラフト体験、野菜の収穫体験や四季折々のお花を眺めたりと、自然の中でゆったりとした時間を満喫できる施設です。



やわらかいローストビーフがたっぷり

メニュー名：『25th 淡路牛ローストビーフ丼』

店舗名 【ファーマーズキッチン】

価格：2,500円

販売期間：10月～11月末 ※土日祝のみ 限定5食

淡路島の美味しさを一杯に詰め込んだ25周年を記念した特製メニュー。

淡路島の恵みを一杯に詰め込んだ、贅沢なローストビーフ丼。しっとりやわらかく仕上げた淡路牛もも肉のローストビーフを250g、ふっくら炊き上げた淡路米の上にたっぷりと盛り付けました。シャキシャキのリーフレタスと甘み豊かな淡路玉ねぎ、とろりとした淡路卵が、それぞれの美味しさを引き立てます。仕上げには、淡路玉ねぎを贅沢に使用した特製ソースをたっぷり。

さらに、味変には地元醤油屋さんの醤油と瀬戸内産の藻塩を添えたわさび醤油で、ローストビーフ本来の旨みをお楽しみいただけます。淡路島の食材が織りなす、ここでしか味わえない贅沢な一杯です。

メニュー名：『きのこ香る えびとかぼちゃのグラコロバーガー』

店舗名 【コアラ島バーガー】

価格：【単品】1,450円 【セット】1,850円

販売期間：10月～11月末 ※限定10食

秋の味覚を贅沢に包み込んだ、季節限定バーガー。

サクッと揚げたグラタンコロケは、海老・かぼちゃ・淡路島玉ねぎ・淡路島牛乳・バターを使用し、とろけるようなクリーミーな味わいに仕上げました。さらに、しめじ・えのき・淡路島玉ねぎ・淡路島牛乳で作る、旨みたっぷりの自家製クリームきのこソースが秋らしい深い味わいを演出します。

シャキシャキのキャベツとともに、自家製バンズでサンド。バンズは水を一切使わず、淡路島牛乳だけで仕上げた、ふんわりバターが香る特製バンズです。



淡路島牛乳を使ったクリーミーなグラコロ

メニュー名：『淡路 秋の収穫祭ピッツァ

ー淡路牛ローストビーフと淡路玉ねぎの贅沢仕立てー』

店舗名 【石窯ピッツァ工房】

価格：2,500円

販売期間：10月～11月末 ※土日祝 限定5食

200gの自家製ローストビーフを贅沢に使用し、甘み豊かな淡路島産玉ねぎと2種類のイタリア産チーズ（グラナ・パダーノ、パルミジャーノ・レッジャーノDOP）が織りなす濃厚な味わい。

仕上げにエキストラバージンオリーブオイルとブラックペッパーで香り豊かに。石窯で焼き上げた、秋だけのごちそうピッツァです。



ローストビーフ、チーズと淡路島産たまねぎが会った

メニュー名：『かぼちゃソフトクリーム』

店舗名 【石窯ピッツァ工房 + コアラ島バーガー】

価格：500円

販売期間：10月～11月末

淡路島牛乳ソフトクリームに、かぼちゃのやさしい甘みをプラス。なめらかでコクのある淡路島牛乳ソフトクリームに、ほっくりとしたかぼちゃを合わせた、やさしい味わいのソフトクリームです。

牛乳の豊かな風味とかぼちゃの自然な甘みが溶け合い、お子さまから大人まで楽しめる一品に仕上げました。



かぼちゃの甘みと淡路島牛乳のおいしさをお楽しみください

【淡路島】イングランドの丘にピーターラビット™がやってくる！

「ピーターラビット™フラワーガーデン」が 4 月 8 日オープン

コラボメニューやスタンプラリー、ピーターラビット™グッズなど、この期間だけの特別なコラボが楽しめます。

今年開園 25 周年を迎えるイングランドの丘(運営:南淡路農業公園株式会社 代表:喜田 憲和 本社:兵庫県南あわじ市)が昨年に引き続きピーターラビット™とのコラボイベントを 2026 年 4 月 8 日~2026 年 10 月 5 日の期間限定で実施致します。



【見どころ①ピーターラビット™とコラボとしたいいつもと違う「イングリッシュローズガーデン」】

英国庭園の特徴である整った花壇、広々とした芝生、多様な植物種、そして自然と調和したデザインは、ピーターラビット™の絵本シリーズの世界を再現しており、ピーターラビット™たちのフотスポットやマグレガーおじさんの畑、立像などいつもと違う「イングリッシュローズガーデン」エリアを楽しめます。



＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

淡路ファームパーク イングランドの丘 担当: 石田 清穂 TEL: 0799-43-2626 MAIL: info@england-hill.com

【見どころ②ピーターラビット™フラワーガーデン コラボメニュー】



店舗名 ファーマーズキッチン 限定 8 食
メニュー名称 マグレガーおじさんのプレート
2, 200円

ピーターのお話しに登場する「マグレガーおじさんの畑」をイメージした、物語仕立てのパイプレート。淡路島の食材を使い、やさしい味わい仕上げました。物語では少しドキッとするエピソードがありますが・・・ご安心ください。ピーターのお父さんは入っていません。物語とともに楽しむ、お子様から大人まで楽しめる一皿です。



店舗名 石窯ピッツァ工房 限定 5 食
メニュー名称 フラワーガーデンピッツァ
2, 450円

農園風ナポリピッツァに、エディブルフラワーをあしらったピーターラビットコラボ限定メニュー。華やかな花咲くガーデンを思わせます。ここでしか味わえない、特別なピッツァをお楽しみください。



店舗名 コアラ島バーガー
石窯ピッツァ工房
メニュー名称 ピーターのうさみみソフト
650円

ピーターラビットをイメージした、うさみみチョコが可愛いソフトクリーム。きらきらと輝くアラザンをトッピングに仕上げました。見て楽しく、食べておいしい、2 つの味から選べるピーターラビットコラボ限定ソフトクリームをぜひご賞味ください。

※コラボメニューを注文いただいた、お客様には、ピーターラビット™シールをプレゼント致します。

＜報道関係の方からのお問い合わせ先＞

淡路ファームパーク イングランドの丘 担当：石田 清穂 TEL：0799-43-2626 MAIL：info@england-hill.com

分類 ■観光・グルメ □イベント・体験 ■産業 □文化・教育 □政策

タイトル

南あわじ市産米粉から産まれた新名物へ。 秋限定「一粒の口福 淡路島団子 焼き芋味」発売

ホームページ等



事業等

南あわじ市産米粉、地域

日時

秋限定

場所

菓子工房 菓のん（南あわじ市神代地頭方955-1）

連絡先

菓子工房 菓のん 店長：渡邊 由一
メール：kanon.awajihima@gmail.com

電話：0799-20-5048

菓子工房 菓のんHP

南あわじ市産米粉を100%使用した地域産米粉の魅力発信

南あわじ市の和菓子店「菓のん」は、2026年9月中旬より、南あわじ産米粉を100%使用した秋限定商品『一粒の口福 淡路島団子 焼き芋味』を販売します。

焼き芋を練り込んだもちもち食感の団子に、南あわじ市のセンザン醤油を使用した特製みたらしダレを合わせ、お好みできな粉をまぶして味の変化も楽しめる一品です。

南あわじ市米粉協会会員として地域産米粉の魅力発信に取り組む中、「淡路島団子」を地域の新たな名物として育てたいという思いから開発しました。秋の淡路島観光のお土産としてはもちろん、地元の皆様にも季節の味覚を楽しんでいただける商品を目指しています。

注目ポイント

- ・南あわじ産米粉を100%使用した「淡路島団子」の秋限定商品。
- ・生地に焼き芋を練り込み、秋ならではの香ばしさとやさしい甘みを楽しめる新フレーバー。
- ・南あわじ市のセンザン醤油を使用した特製みたらしダレを採用し、地域の食材・企業の魅力を発信。
- ・添付のきな粉で味の変化を楽しめる、一度で二つの味わいが楽しめる商品。
- ・南あわじ市米粉協会会員として、南あわじ産米粉の魅力により多くの方へ届けるために開発。
- ・「一粒の口福」をコンセプトに、淡路島団子を地域の新たな名物へ育てる取り組み。
- ・秋の淡路島観光のお土産としてはもちろん、地元の方にも季節限定の味わいを楽しんでいただきたい。
- ・今後も季節に合わせた限定商品を展開し、南あわじ産米粉の魅力と淡路島団子のブランド価値を高めていく。



南あわじ産米粉を使用
秋限定「一粒の口福 淡路島団子 焼き芋味」

分類 ■観光・グルメ ■イベント・体験 □産業 □文化・教育 □政策

タイトル

豊洲市場に並ぶ魚を捕るベテラン漁師さんから魚のおいしさの秘密や苦労話を聴ける。
定置網（ていちあみ）漁の豪快な仕事ぶりを近くで感じる「漁業見学プライベートツアー」

事業等

秋、家族向け 体験コンテンツ

日時

2026年11月下旬～

場所

南あわじ市灘

連絡先

（一社）淡路島観光協会 村上（電話 0799-22-0742）
メール：awajishima-kankou@awaji-kankou.or.jp



淡路島観光協会HP
（淡路島内各種体験プラン）

自然と遊ぼう！南あわじ市で見つける、親子ワクワク秋の体験セクション①



定置網漁の箱網引き上げの様子



淡路島の南側、灘地区で獲れる魚は、東京の寿司屋などで食されています。定置網漁を生業（なりわい）としているベテラン漁師さんと漁船に乗り、普段は1日15か所を水揚げ作業しますが、このツアーではその1か所を見学します。定置網漁の仕組み、ここで獲れた魚のおいしさの秘密や苦労話などを聴き、普段食卓に並ぶ魚がどのように生産者から届けられるのか学べる貴重な体験です。

漁師さんと一緒に漁船に乗り、定置網漁を間近で見学できます。定置網を仕掛けている漁場に到着すると、漁師さんは魚がかかっている箱網と呼ばれる網を引き上げていきます。途中までは機械を使いますが、最後は人力で1人でこの重い網を引き上げていきます。

ひと段落すると、当日揚げた魚の雄雌や魚種の見分け方など豆知識やおいしさの秘密、苦労話を聴くことができます。

その後、帰港し、水揚げ場の水槽に揚げていきます。これも重労働ですが、スイスイ水揚げをする漁師さんのカッコイイ姿を見ることができます。

体験後は当日水揚げされた魚を購入して帰ることもできます。

【定置網とは】

季節ごとにどんな魚がどこで獲れるかという情報、狙う魚の習性や沿岸の潮の流れなど、先人漁師たちが蓄積してきた独自のノウハウによって網を海底に設置します。漁船で魚を追って獲るのは対照的に、魚の動きそのものを読む漁法のため「待ちの漁」とも言われています。

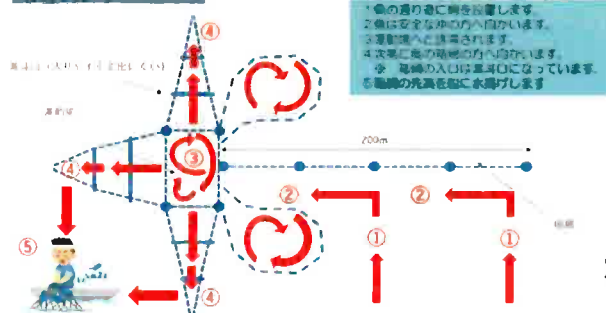
【体験詳細】

- ・期 間：2026年11月下旬から2027年3月31日まで予定
- ・時 間：10：00
- ・料 金：2人 13,500円/人 3人 9,300円/人
4人 7,200円/人 5人 5,900円/人
- ・場 所：灘市民交流センター駐車場（兵庫県南あわじ市灘土生1-1）
- ・予約方法：オンライン予約



体験プランの詳細及び予約は
こちらからご確認ください。

「定置網」とは？



定置網漁について
詳しく見る

分類 ■観光・グルメ ■イベント・体験 □産業 □文化・教育 □政策

タイトル 国内オリーブ最適地の1つ淡路島。オリーブの実はどうして栽培されている！
オリーブ農家の苦労話やオリーブオイルと健康の秘密を学ぶ大自然の中で「淡路島オリーブ収穫体験」

事業等 秋、家族向け 体験コンテンツ

日時 2026年9月下旬～11月

場所 南あわじ市内各所（淡路島内に数か所あり）

連絡先 （一社）淡路島観光協会 村上（電話 0799-22-0742）
メール：awajishima-kankou@awaji-kankou.or.jp



淡路島観光協会HP
(淡路島内各種体験プラン)

自然と遊ぼう！南あわじ市で見つける、親子ワクワク秋の体験セレクション②



完熟したオリーブの実

食の豊富な淡路島、温暖な気候と日照時間の長さがオリーブ栽培に適しています。島内数か所ある農園の1つでご家族や仲間たちと楽しくオリーブの収穫体験ができます。オリーブの木に囲まれながら、大自然の中でピクニックも！お手軽に農業従事者の体験ができます。

収穫は専用のカゴを背負って、木になっているオリーブの実を手でもぎ取りカゴに入れていきます。高いところは、専用のはしごに登り、収穫することも可能です。大自然の中なので、季節によっては虫やカエルなども観察することができます。

また、1グループにつき1本オリーブオイルのお土産付きです。お家に帰って、オリーブオイルを楽しむことができます。

※淡路島オリーブを搾ったオイルを使用した料理（パエリア・じゃこ飯・タコ飯・ミネストローネスープの4種類）から1つを選んでいただき調理する、希少な国産オリーブを収穫から食すまで堪能できるオリーブ堪能体験プランもあります。

【淡路島オリーブ】

淡路島は温暖な気候、日照時間の長さや適切な年間降雨量により、日本国内でもオリーブ栽培の最適地の1つです。果実はオリーブオイル、新付け（浅漬け）、塩漬けに加工でき、オイルを搾ったカスは魚類や動物の飼料として、剪定した木は室内装飾用としてなど、余すことなく活用できます。



収穫後のオリーブの実

【体験詳細】

- ・期 間：2026年9月下旬から2026年11月末頃まで予定
- ・時 間：① 9：30 ② 13：30
- ・料 金：3,000円（1グループ）～
- ・場 所：収穫体験場所は、島内に数か所あります。
オリーブの品種や時期により体験場所が変わります。
- ・予約方法：オンライン予約



淡路島エクストラヴァージン
オリーブオイル



体験プランの詳細及び予約は
こちらからご確認ください。



分類 ■観光・グルメ ■イベント・体験 □産業 □文化・教育 □政策

タイトル

濱田ファミリーがお出迎え！土に触れ、穏やかな時間の中で、 おいしさの秘密や農業の話を聴きながらの「淡路島たまねぎ収穫体験」

事業等 秋、家族向け 体験コンテンツ

日時 2026年11月～

場所 南あわじ市松帆

連絡先 (一社) 淡路島観光協会 村上 (電話 0799-22-0742)
メール: awajishima-kankou@awaji-kankou.or.jp



淡路島観光協会HP
(淡路島内各種体験プラン)

自然と遊ぼう！南あわじ市で見つける、親子ワクワク秋の体験セレクション③



濱田ファミリーがお出迎え

日本を代表するたまねぎ産地淡路島。そんな淡路島を代表する甘くやわらかいたまねぎを中でも一番生産の盛んな三原平野のたまねぎ農家で収穫が体験できます。

淡路島濱田ファームの名物主人【てっちゃん】が淡路島のたまねぎのおいしさの秘密を教えてください、ご希望の方にはたまねぎのまるかじりも体験。事前準備を終えると、いよいよ畑に入りたまねぎの収穫をします。収穫したたまねぎはお土産に持って帰れます。お家に帰っても柔らかくておいしい淡路島のたまねぎが堪能できます。

※11月からは“極早生”のたまねぎ収穫ができます。

【淡路島のたまねぎとは】

今から約130年前（1890年頃）に淡路島での栽培がはじまり、御食国・淡路島を代表する食材のひとつとなりました。淡路島は、年間の平均気温16℃という1年を通して温暖な気候で、日照時間も長く、寒さが苦手なたまねぎ栽培に適した地です。また、酪農が盛んで牛の堆肥を使った土作りができたことなど、いろいろな条件が重なり、全国有数のたまねぎの産地となりました。淡路島のたまねぎは水稻の裏作として栽培されており、米とたまねぎを交互に栽培することや、牛の堆肥を田んぼに入れることも手伝って、たまねぎが育ちやすい土づくりができています。また、その昔、海底から隆起してできた淡路島の土壌は海のミネラルを豊富に含み、たまねぎに甘さと栄養分がぎゅっと凝縮されます。

【体験詳細】

- ・期間：2026年11月初旬から2027年5月31日まで予定
- ・時間：① 10：00 ② 14：00
- ・料金：2,000円/人 【2名様から ※小学生以上】
- ・場所：淡路島濱田ファーム（兵庫県南あわじ市松帆志知川172-1）
- ・予約方法：オンライン予約



体験プランの詳細及び予約はこちらからご確認ください。



収穫作業の様子



収穫後のたまねぎ

分類 ■観光・グルメ ■イベント・体験 □産業 □文化・教育 □政策

タイトル 創業慶応元年、知る人ぞ知る淡路島手延べそうめん！ 製麺所で昔ながらの製法を職人から直接学べる「そうめん作り体験」

事業等 秋、家族向け 体験コンテンツ

日時 2026年10月～

場所 南あわじ市福良

連絡先 (一社) 淡路島観光協会 村上 (電話 0799-22-0742)
メール: awajishima-kankou@awaji-kankou.or.jp



淡路島観光協会HP
(淡路島内各種体験プラン)

自然と遊ぼう！南あわじ市で見つける、親子ワクワク秋の体験セレクション④



そうめん作りの作業 (ハタ掛け)

流通量が、全国手延べ麺生産量の約0.5%以下と非常に少ないため、「幻のそうめん」とも呼ばれている淡路島手延べそうめんは、淡路島の南部・福良地域で作られています。

創業慶応元年（1865年）淡路島手延べそうめん元祖である金山製麺で、実際そうめん製造を行っている作業場に入り、淡路島手延べそうめんの歴史や製造行程・特徴を学び、実際に昔ながらの製造過程の一部を体験！「いとでし」と呼ばれる職人さんと直接会話ができる、希少な体験ができます。

淡路島手延べそうめんのお土産付きです。

そうめん製造は毎年10月～4月まで限られた期間で製造します。また、そうめんの種類で製造時期も違います。今回体験していただくのは、一番代表的な銘柄である御陵系(ごりょういと)の一部工程ですが、深夜2時から作業が始まり、全工程で2昼夜掛かる大変な作業です。

体験できる作業は、「小引き」作業と、「門干し」作業です。

- ・小引き (こびき)：掛巻の後、熟成させた麺を約80cmに引き延ばす
- ・門干し (かどほし) ハシで上下に分けながら延ばし、ハタにつける

※そうめん作り作業後に製麺所が経営するそうめん専門店で郷土料理「鯛にゅうめん」をお得に堪能できるプランもあります。

【体験詳細】

- ・期間：2026年10月1日から2027年4月30日まで予定
- ・時間：火曜日～土曜日 11：00
- ・料金：小学4年生以上（1～5人） 4,000円/人
- ・場所：金山製麺（兵庫県南あわじ市福良乙604-2）
- ・予約方法：オンライン予約



体験プランの詳細及び予約はこちらからご確認ください。



「小引き」作業の様子



門干しの作業の様子



鯛にゅうめん

分類 □観光・グルメ ■イベント・体験 ■産業 □文化・教育 □政策

タイトル 400年の伝統を、自由な色で楽しむ 淡路島の瓦工場でつくる「古代鬼瓦の絵付け体験」

事業等

日時 淡路瓦、鬼瓦、ミニ鬼瓦、絵付け体験、体験コンテンツ

場所 通年

連絡先 株式会社タツミ (南あわじ市津井976)

株式会社 タツミ 代表：興津祐扶

電話：0799-38-0309 メール：garou@tatsumi-oni.co.jp



Ibushi Gallery 瓦廊

(株) タツミ

子どもも気軽に楽しめるミニ鬼瓦絵付け体験

注目ポイント

- 江戸時代から約400年続く淡路島の伝統産業「淡路瓦」を、若い世代や子育て世代に知ってもらうために始めた体験プログラム
- 奈良時代以前の鬼面瓦をもとにした古代デザインの鬼瓦へ、自由に色を塗り、自分だけの「魔除け」を制作
- 実際に淡路瓦を製造する工場に併設されたギャラリーで、瓦の歴史や職人の仕事に触れながら楽しみ、完成品は当日持ち帰り可能



小さいお子さんでも気軽に
ミニ鬼瓦に色づけ体験ができます

淡路島の伝統産業「淡路瓦」。江戸時代から約400年続く歴史を持ち、日本三大瓦産地（三州、石州、淡路）の一つに数えられています。

しかし、住宅様式の変化などにより、瓦を身近に感じる機会は少なくなっています。特に若い世代や子育て世代には、淡路島が全国有数の瓦産地であることや、島内で今も瓦職人がものづくりを続けていることを知らない人も増えています。

そこで、淡路瓦を気軽に見て、触れて、楽しんでもらう入口として始めたのが「古代鬼瓦の絵付け体験」です。

体験会場は、南あわじ市津井で伝統的な鬼瓦を製造する瓦工場に併設された「Ibushi Gallery 瓦廊」。淡路瓦の製品や職人の作品が並ぶ空間で、あらかじめ焼き上げられた古代デザインの鬼面瓦に、アクリルマーカーを使って自由に色を塗り重ねます。

体験で使用する鬼瓦は、一般的によく知られている立体的な鬼瓦とは少し異なる表情をしています。その原型となっているのは、奈良時代以前につくられていたとされる、平板に鬼の顔を表した古代の鬼面瓦です。

鬼瓦の表情や形は時代とともに変化してきましたが、古くから「厄除け・魔除け」の願いが込められてきました。恐ろしい顔の鬼が屋根の上からにらみを利かせ、建物やそこに暮らす人を災いから守ると考えられてきたのです。

伝統的ないぶし銀の鬼瓦に、赤や青、金色など、思い思いの色を加えることで、同じ形の鬼瓦でも一つひとつ異なる表情が生まれます。伝統をそのまま見るだけでなく、自分の感性で色を重ねることで、淡路瓦をより身近に感じてもらえる体験です。

完成した鬼瓦は、その日のうちに持ち帰ることができます。旅の思い出としてはもちろん、自宅に飾る自分だけの「魔除け」や、大切な人への贈り物としても楽しめます。小さなお子さまから大人まで参加でき、古代鬼面瓦のほか、瓦コースターなど複数のデザインから選ぶこともできます。

芸術の秋、淡路島を訪れた際には、約400年受け継がれてきた伝統に触れながら、世界に一つだけの鬼瓦づくりを体験してみてください。

この体験をきっかけに、淡路瓦や瓦職人の仕事を知る人が一人でも増え、次の世代へ伝統をつないでいくことを目指しています。

分類 □観光・グルメ ■イベント・体験 □産業 □文化・教育 ■政策

タイトル 淡路市・洲本市・南あわじ市が共同で 「20代限定」の出会い・交流イベントを10/17（土）に開催！

事業等 出会い・交流イベント、淡路島内3市共同

日時 イベント日時：令和8年10月17日（土）13:00～16:00

場所 淡路ファームパーク イングランドの丘「国生みの館」（南あわじ市八木養宜上1401番地）

連絡先 南あわじ市役所 企画部ふるさと創生課 担当 大上・濱野
電話0799-43-5205 [✉furusato@city.minamiawaji.hyogo.jp](mailto:furusato@city.minamiawaji.hyogo.jp)

ホームページ等



南あわじ市役所HP

※情報公開は9月1日以降のため
ホームページも9月1日以降に公開されます

淡路島内3市が共同で20代限定の出会い・交流イベントを開催



イベントの様子（昨年写真）

淡路島内の3市（淡路市・洲本市・南あわじ市）は島内に在住・在勤する若者等の出会いと交流を促進するため、昨年度に引き続き第2回目となる交流イベントを、令和8年10月17日（土）に「淡路ファームパーク イングランドの丘」にて開催いたします。

■ 開催概要

イベント名：「AWAJI OURS～まるっとあわじかん～
20代限定交流イベント in イングランドの丘」

日時：令和8年10月17日（土）13:00～16:00
（受付開始 12:30～）

会場：淡路ファームパーク イングランドの丘
「国生みの館」（南あわじ市八木養宜上1401番地）

対象者：20代の独身者で下記①②のいずれかに当てはまる人

①淡路島内に在住・在勤の男性 ②淡路島内に在住・在勤または移住意思がある女性

募集人数：男女各12名（計24名） ※応募多数の場合は抽選

参加費：無料

募集期間：令和8年9月1日（火）～9月30日（水）

主催：淡路市子育て応援課・洲本市企画課・南あわじ市ふるさと創生課

注目ポイント

- ・現在、地方における若者の減少や未婚化・晩婚化が課題となる中、淡路島内の3市が自治体の垣根を越え若者のための交流イベントを開催します。島内で暮らす20代の若者たちに「気軽に出会える場」と「新たなつながり」を提供することで、将来的な定住促進や地域の活性化を目指します。
- ・「20代限定」だから共通の話題で盛り上がる！
同世代ならではの空気感で、緊張せずアットホームな雰囲気交流していただけます。
- ・「イングランドの丘の魅力を活かした「交流ゲーム」
自己紹介の後は、緑豊かな園内を散策しながらチームで協力するゲームを予定。
自然と会話が弾む仕掛けをご用意しています。※雨天時は室内でのレクリエーションに変更。
- ・しっかり話せる1対1のトークタイム
グループワークで仲良くなった後は、国生みの館にて1対1でゆっくりお互いのことを知るお時間を設けています。

分類 ■観光・グルメ □イベント・体験 ■産業 □文化・教育 □政策

機能性表示食品の届出が受理されたミニトマト（生鮮品）で 食べて頂ける方の健康を守りたいんです！

事業等 トマト、ミニトマト、戎珠GABAスイート、新規挑戦

日時 以下のとおり

場所 南あわじ市市三条1405

連絡先 (株) アクアヴェルデAWAJI 代表：豊田 電話：090-3625-5518
info@acquaverde-awaji.com

ホームページ等



戎珠GABAスイート

(株)アクアヴェルデAWAJI

普通に栽培するミニトマトの4～5個分のGABA値があります！

- ・ GABAのチカラ（100g中57mg）
肌の乾燥が気になる方へ 肌の弾力を維持し、肌の健康を守るのを助けます！
- ・ 毎日の食事にプラスするお手軽ミニトマト習慣で科学的根拠が報告されています。
- ・ 応用特許技術：モイスカルチャー栽培を活用し、栽培することで、糖度にこだわるだけではなく
トマト本来が持つエネルギーを引き出すことに注力しています！



●ミニトマト●
①産地直産品を採り、適切な温度・湿度・光量で育てる。②収穫後、適切な温度・湿度・光量で貯蔵・流通させる。③消費者が安心していただくための品質管理を徹底する。④消費者が安心していただくための品質管理を徹底する。

アクアヴェルデ (株)アクアヴェルデAWAJI



戎珠GABAスイートの栽培の様子

○苦労した点

消費者庁への届出受理までに2年程度かったこと。

◆高齢化もあり、農業者人口は減少傾向にあります。そして、気候変動の中、非常に栽培管理が難しくなっています。今までは普通に購入出来ていた野菜もひよっとしたら難しい世の中になるかも知れません。

そんな未来でも、少ない量でも高い栄養価の野菜を届けられるカタチを届けることが出来る農園として歩み続けて行きたいと取組んでいます！

分類 □観光・グルメ □イベント・体験 ■産業 □文化・教育 □政策

タイトル

南あわじの靴下工場、20年の眠りから初めての秋冬へ

事業等

地場産業、靴下、ものづくり

ホームページ等

日時

以下のとおり

場所

南あわじ市福良甲512-77

連絡先

株式会社ユイ 担当：吉濱

電話：0799-52-0131

メール：yoshihama@yui-e.co.jp



20年越しの手作り再生。ものづくりの底力を



店内の様子



ユイショップ改装履歴



注目ポイント

- ・20年越しの手作り再生／今春のGWに、20年近く眠っていた市内の古い工場跡地をスタッフがDIYで片付け、かつての作業机や棚をリメイクして商品棚に再利用した、温かみのある直営店です。
- ・「ものづくりの底力」を地元へ／玉ねぎや観光地だけではない南あわじのものづくりの技術とぬくもりを、地域の方や来島者へ工場直売で直接届けたいという想いから始まりました。
- ・初めて迎える秋冬／今春のオープンから初の秋冬シーズン。9月より春夏物から工場自慢のあたたかい靴下へ順次バトンタッチし、足元から広がる小さなぬくもりを提案します。

兵庫県南あわじ市に今春オープンした靴下の工場直営ショップが、開店以来はじめての秋冬シーズンを迎えます。20年近く眠っていた市内の古い工場跡地を、スタッフ自らがゴールデンウィークにDIYでよみがえらせた一軒です。9月からは、春夏物にかわって工場自慢のあたたかい靴下が順次店頭に並びます。玉ねぎや観光地だけではない淡路島の「ものづくり」の底力を、工場直売ならではのリーズナブルな価格とともに、地域の皆さんや来島者へ直接お届けします。

店内に新品の什器はほとんどありません。20年近く動きを止めていた工場に残る作業机や古い棚を、スタッフが一つひとつ磨いて手をかけてリメイクし、そのまま商品棚として使っています。かつて靴下を編み、仕上げてきた道具たちが、いまは商品を並べお客様を迎える場所として、もう一度働きはじめました。木の質感やわずかな傷まで残した空間は、量販店にはないこの工場だけの温度とストーリーを持っています。淡路島といえば玉ねぎや観光地。けれど南あわじには、長年靴下をつくり続けてきた確かな縫製・編み立ての技術と、それを支える人たちがいます。その底力を遠くの誰かではなく、まず地域の皆さんや島を訪れる人へ直接届けたい——そんな想いが、この工場直営ショップの出発点でした。つくり手の顔が見える売り場で、技術のぬくもりをそのまま手渡します。

眠っていた工場の片付けは、20年分のほこりとの格闘から始まりました。使えるものは活かそうと重い棚を運び出しては塗り直し、汗を流しながら少しずつ空間を整えてきました。初めての秋冬に向け、夏物から靴下を入れ替える準備も、いままさに大詰めです。

秋冬の主演は、厚みのある編みやはき心地にこだわった工場自慢のあたたかい靴下。工場直売ならではのリーズナブルな価格で、良質な一足を気軽に暮らしへ取り入れられます。冷えはじめる季節、手づくりの空間で、足元からじんわり広がる心地よさを、ぜひ確かめてみてください。

この小さな一歩が、いつか「南あわじ＝ものづくりの島」として親しまれる未来へつながればと願っています。観光や農業とはまた違う、汗と手仕事から生まれる島の魅力を、一足の靴下から感じていただけたら幸いです。秋の一日、足元からあたたまる工場直営店へ、どうぞお気軽に足をお運びください。



鳴門の渦潮（大鳴門橋の下で）

南あわじ旬だより 秋号 2026年8月

南あわじ市企画部シティプロモーション課
〒656-0492 兵庫県南あわじ市市善光寺22番地1
担当：土井・高柳
電話：0799-43-5201
メール：promotion@city.minamiawaji.hyogo.jp



◀ 南あわじ市ホームページ
<https://www.city.minamiawaji.hyogo.jp>

下記の変更等及びご意見・ご感想は こちらからお寄せください

（二次元コードまたは下記URLより）

<https://logoform.jp/form/AKEA/1496385>

- ・送付先の変更
- ・送付先の追加
- ・送付方法のメールへの変更

