淡路島 南あわじ市 メディア向けニュースリリース

南あわじ旬だより

２０２６年３月

◆暮らしの中にケアの輪を
「シニア元気分け合いプロジェクト」

◆多様な人材が活躍できる仕組み
「超短時間雇用」

◆声を聴き、共に描く
「対話と行動の行政」

ほか、イベントやグルメ情報などが盛りだくさん！

令和の大嘗祭（だいじょうさい）に献上された南あわじ市の乾鯛（ほしだい）

（詳細はP.23）

目次

政策

1. 暮らしの中にケアの輪を「シニア元気分け合いプロジェクト」・・・4
2. 多様な人材が活躍できる仕組み「超短時間雇用」・・・6
3. 声を聴き、共に描く「対話と行動の行政」・・・7

文化・教育

4. 淡路人形座親子劇場「うらしまたろう」・・・8
5. 大充実の企画展示「淡路人形浄瑠璃資料館」・・・9

イベント・体験

6. 「鳴門海峡の渦潮」が１年で最も大きくなる季節到来・・・10
7. 絶好ロケーションのキャンプ場「伊毘うずしお村」・・・11
8. イベント情報集約プラットフォーム「イベンティア」・・・12
9. 淡路ファームパークイングランドの丘は25周年！・・・13

グルメ

10. うずの幸グルメ・カップイングルメ・うずの幸マイスター・・・14
11. いよいよ「淡路島たまねぎ」の季節到来！・・・15
12. 淡路島の春の名物「淡路島サクラマスグルメ」54メニューが解禁！・・・20
13. 淡路島春の真鯛「桜鯛」・・・23
14. 淡路島牛乳「ご当地牛乳トレカ」・・・24
15. 兵庫県最大級の直売所 あわじ島まるごと「美菜恋来屋」・・・25

この１年、メディアで取り上げられた南あわじ市のニュースはこちら！・・・26

「旬」の場所はココ

南あわじ市全域

シニア元気分け合いプロジェクト	P. 4
超短時間雇用	P. 6
対話と行動の行政	P. 7
イベンティア	P. 12
うずの幸グルメ・カップイングルメ・うずの幸マイスター	P. 14
淡路島たまねぎ	P. 15
淡路島サクラマスグルメ	P. 20

兵庫県
淡路島

淡路市

洲本市

南あわじ市

淡路島牛乳
牛乳トレカ
P.24

イングランドの丘
P.13

伊毘うずしお村
P.11

美菜恋来屋
P.25

淡路人形浄瑠璃資料館
P.9

淡路人形座
親子劇場
P.8

鳴門海峡
渦潮 P.10
桜鯛 P.23

徳島県

分　類	■政策　□文化・教育　□イベント・体験　□グルメ
タイトル	**暮らしの中にケアの輪を「シニア元気分け合いプロジェクト」**
事業等	シニア元気分け合いプロジェクト
日　時	通年・随時
場　所	市内各関係機関
連絡先	南あわじ市 市民福祉部 地域包括支援室　担当：秋田 電話：0799-43-5237 メール：houkatsu@city.minamiawaji.hyogo.jp

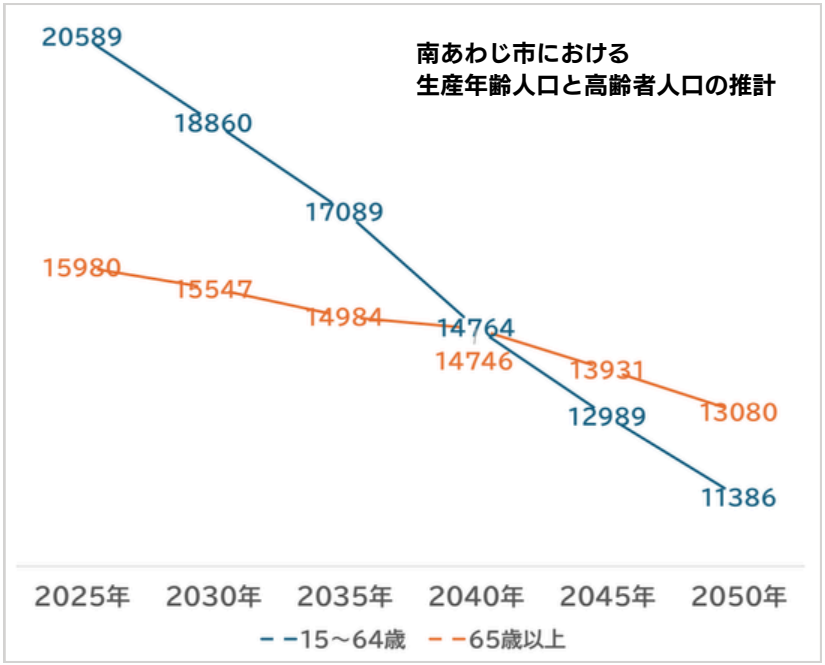
2040年問題への解となる「多職種と地域の連携モデル」

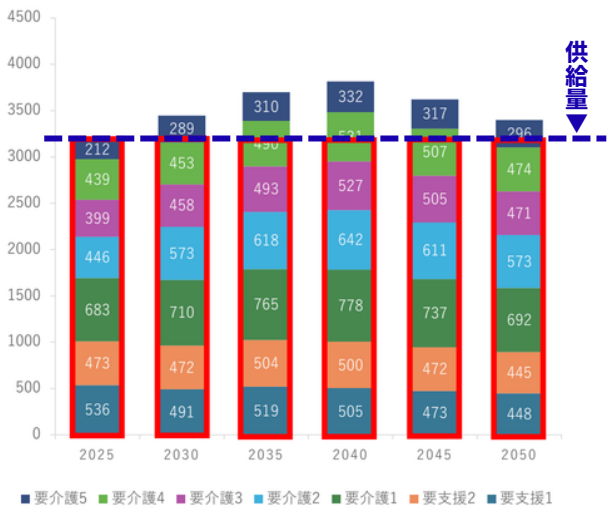
■2040年、南あわじ市が直面する「1対1」の衝撃と危機感

南あわじ市は現在、全国平均より早く「人口減少」と「超高齢化」が同時に進む局面にあります。令和8年2月末現在の総人口は42,902人、高齢化率は37.15％に達しています。さらに、2040年には生産年齢人口（14,764人）と高齢者人口（14,746人）がほぼ同数になると推計されています。これは、働く世代1人で高齢者1人を支えるという、極めて深刻な状況を意味します。

特に85歳以上の後期高齢者が急増し、その割合は21.0%（2025年）から30.4%（2040年）へと上昇する見込みです。現状でも85歳以上の2人に1人、90歳以上では4人に3人が要支援・要介護認定を受けており、認定者数は今後15年間で約500人増加すると予測されています。

このまま軽度者を現行水準の公的サービスだけで支え続ければ、2030年には在宅・施設ともに供給キャパシティが飽和し、本当に専門的なケアが必要な重度者を支えきれなくなるという物理的な限界が目前に迫っています。この深刻な未来を乗り越え、「高齢者が元気でいきいきと自分らしく暮らせるまち」を実現するための重点施策が、「シニア元気分け合いプロジェクト」です。





南あわじ市における
人口（5歳階級別・2020年国勢調査）
×介護認定率（5歳階級別・2025年3月末）
×介護給付費等実態統計（2025年5月）

■基本方針：暮らしの中にケアの輪を

市の方針を一言で表す言葉が、「暮らしの中にケアの輪を」です。

ケアとは、制度や専門職だけのものではありません。日々のあいさつや声かけ、ちょっとした気遣いも、安心して暮らし続けるための大切な土台です。

本プロジェクトは、医療や介護の制度だけでは届きにくい“はざま”を、地域のつながりと多職種連携で埋めていく取組です。柱は「気づく」「つながる」「ささえあう」の3つです。

1. 気づく

フレイル外来事業
― 元気なうちに気づき、つなぐ ―

「年齢のせい」と見過ごされがちな心身の変化を早期に捉える入口です。
医師と専門職が連携する「フレイル外来」で多角的な評価を行い、6か月間の個別支援を実施。本人の「どう生きたいか」という思いに寄り添い、生活機能の改善だけでなく地域参加まで見据えて伴走することで、プログラム修了者の運動習慣定着率100％という成果につながっています。

2. つながる

外出・参加を後押しする支援
― 制度から地域へ ―

通所型サービスを「通い続ける場」から「地域移行を支える場」へと再定義し、地域とのつながりへ橋渡しする仕組みを整えます。

市独自の奨励金制度により、通所型サービス事業所、医療機関、ケアマネジャーなどが高齢者の地域活動への参加を後押しする“社会的処方”に関わる体制を構築。必要に応じて初回同行も行い、不安の大きい最初の一歩を支えます。

また、『南あわじ市高齢者のための暮らしの情報誌』を発行し、市内90会場以上のいきいき百歳体操に加え、交流の場や生活支援など多様な地域資源を見える化しました。支援者がこれを活用することで、一人ひとりの暮らしに合った参加先を具体的に提案できます。

3. ささえあう

地域で続ける介護予防
― 日常の中に役割を ―

誰もが気軽に行ける場を整え、健康づくりとつながりを地域の日常に根づかせます。

老人福祉センター「湯の川荘」を活用した拠点「ふらっと湯の川」での交流や、市内90会場以上で展開する住民主体の「いきいき百歳体操」などを通じて、無理なく外出し、人と関わり、役割を持てる環境を広げていきます。

高齢者が「支えられる側」だけでなく「支える側」として関わる循環を生み出し、社会的孤立の防止と地域力の向上につなげます。

■社会的意義：
多職種が担う「リンクワーカー機能」

本プロジェクトの核心は、医療・介護・地域をつなぐ“リンクワーカー機能”を、特定の専門職だけでなく、多職種が担う仕組みとして地域に実装しようとしている点にあります。

南あわじ市では、通所型サービス事業所、医療機関、ケアマネジャー、地域包括支援センター、リハビリテーション専門職などが、それぞれの立場から社会的・生活的ニーズを捉え、地域資源へ橋渡しする役割を担います。

単なる情報提供にとどまらず、ときに背中を押し、ときに一緒に歩き出す。そうした「良いおせっかい」が地域に増えていくことが、この事業の価値です。

■結論：
持続可能な南あわじ市への投資

本プロジェクトでは、市内19の通所型サービス事業所が地域移行支援に取り組んだ場合、2040年には約190人分の重度者受入余力が生まれると試算しています。これは、限られた介護資源を真に必要な人へ重点化していくための基盤であり、年間約4,000万円の財政適正化効果も見込まれます。

制度の狭間を埋める仕組みを地域の中に先行的に整えること。それは、人生100年時代において南あわじ市が持続可能であり続けるための先行投資です。

孤立という地域課題に対し、制度だけでなく、人と人とのつながり、多職種の連携、地域資源の活用で向き合う。「シニア元気分け合いプロジェクト」は、その具体的な実践モデルです。

分　類　■政策　□文化・教育　□イベント・体験　□グルメ

タイトル

多様な人材が活躍できる仕組み「超短時間雇用」

事業等　超短時間雇用プロジェクト

日　時　通年・随時

場　所　市内各事業所

連絡先　南あわじ市 市民福祉部 長寿・保険課 生涯活躍推進室　担当：居内
電話：0799-43-5260
メール：shougaikatsuyaku@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

市HP

短時間から広がる多様な人材の社会参加と働く喜び

南あわじ市では、人手不足に悩む市内事業所と、障害や病気などを理由に短時間での就労を希望する市民をつなぐ新たな取組として、「超短時間雇用プロジェクト」を開始しました。
本市では、平成30年度より人口減少と超高齢社会の進行を背景に、「高齢者等元気活躍推進事業」を軸として、高齢者の社会参加と地域産業を支える取組を進めてきました。市は次のステップとして、シニア雇用で培ったノウハウを、障害や病気などによりフルタイムでの勤務が難しい方にも広げ、年齢や属性に関わらず誰もが無理のない形で地域に関われる仕組みづくりを始めています。

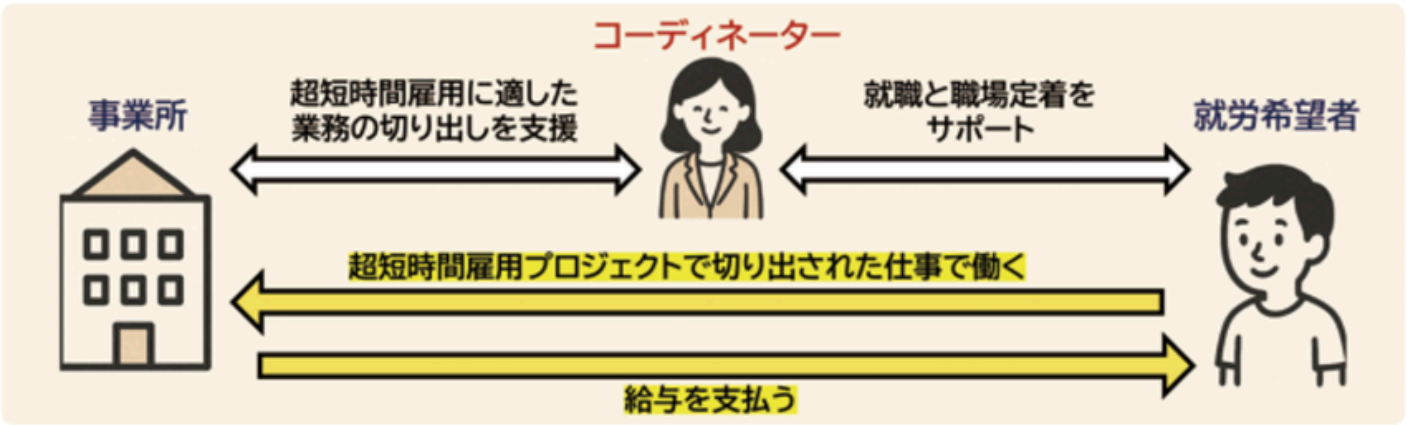
■細分化された業務が拓く「働く機会」

超短時間雇用プロジェクトでは、週1回、1回1時間からなどの短時間雇用を基本とし、事業所の業務を整理・細分化することで、無理のない就労機会を創出します。

本事業の最大の特徴は、「超短時間雇用コーディネーター」の存在です。コーディネーターが事業所と求職者の間に立ち、業務の切り出しから雇用後の定着までを一貫して支援します。事業所の本質的な課題に着目し、人と仕事を丁寧につなぐことで、雇う側・働く側双方にとってのメリットを最大化させています。

注目ポイント

- **31種類の多彩な求人が誕生**：令和7年度からの取組により、趣旨に賛同した9事業者が、これまでになかった27種類もの求人を創出してくれました。
- **10代から70代までの幅広い層が参加**：令和8年1月末現在、既に31名の求職者が登録しています。年齢層は非常に幅広く、世代を超えて「働くこと」を通じた社会参加の広がりが見られます。
- **「自己肯定感」という最大の報酬**：職場見学や体験を経て、既に9件の雇用が成立しています。単なる労働力不足の解消だけでなく、働くことで得られる「自分が必要とされている」という実感が、市民の活力となっています。



超短時間雇用プロジェクトの概要

分　類	■政策　□文化・教育　□イベント・体験　□グルメ
タイトル	**声を聴き、共に描く「対話と行動の行政」**
事業等	地域と行政の対話の場
日　時	通年・随時
場　所	市内各所
連絡先	南あわじ市 総務企画部 市民協働課　担当：善甫 電話：0799-43-5244 メール：kyoudou@city.minamiawaji.hyogo.jp

市と全21地区が対話で描く南あわじ市の次なる10年

地域と行政の対話の場（北阿万地区）

地域と行政の対話の場（丸山地区）

南あわじ市では、「子育ての喜びが見えるまち」の実現に向けて、5つの行動を柱に市政運営を進めています。その一つが、「『対話と行動の行政』の実現によるまちづくり」です。行政が一方的に方針を伝えるのではなく、地域の皆さんと課題や将来像を語り合いながら、一緒にまちをつくっていくことを目指しています。

■対話から生まれた具体的な「カタチ」

令和元年度には市内全21地区で「地域と市長の対話の場」を、令和4年度には旧町4エリアにて「地域との対話の場」を開催し、防災や高齢社会対策、地域のにぎわいづくりなど、多くの前向きな提案をいただきました。また、令和3年度から6年度にかけては、分野別対話として4年間で計41の団体の皆さんと意見交換を行いました。

その成果として、消防団の報酬改善や休日保育サービスの新設、デジタルサポート講座の展開、さらには生活インフラを地域と行政が協働で維持管理する「地域協働インフラメンテナンス事業」など、市民の声を起点とした具体的な施策が次々と誕生しています。

注目ポイント

- **3度目の「地域との対話の場」が進行中**：地域づくり協議会と行政の共同開催で、昨年11月から順次市内全21地区にて開催予定です。
- **次の10年をデザインする**：地域づくり協議会が全21地区で発足してから10年の節目に合わせ、過去を振り返るだけでなく「次の10年をどう描くか」という未来志向の議論を深めています。

分　類　□政策　■文化・教育　□イベント・体験　□グルメ

タイトル

淡路人形座親子劇場「うらしまたろう」

事業等　株式会社うずのくに南あわじ 淡路人形座

日　時　2026年4月25日(土)～5月6日(水) 11:10～、13:30～

場　所　淡路人形座（兵庫県南あわじ市福良甲1528-1地先 淡路人形浄瑠璃館内）

連絡先　株式会社うずのくに南あわじ　淡路人形座 広報担当 沼田
電話：0799-52-0260　FAX：0799-52-3072
メール：awajiningyoza@uzunokuni.com

ホームページ等

淡路人形座HP

親子で学ぶ500年の伝統芸能と海の環境保全啓発

淡路人形座が令和5年より開始した「親子劇場」シリーズ。昨夏に初上演し、4,542名もの来場者を記録して大きな話題となった演目「うらしまたろう」が、このゴールデンウィークに待望の再演を果たします。本公演は、お子様から大人までが楽しみながら伝統文化に触れ、和の心を身近に感じられる「劇場参加型」のお芝居です。

■舞台で伝える「恩返し」と「虹色の個性」

物語を通じて伝えるのは「恩返し」と「個性を認め合う大切さ」です。劇中には「家族愛」などの教訓がちりばめられ、身近な人への感謝を再確認するきっかけを提供します。象徴として登場する“虹色”の甲羅をまとった亀には、「一人ひとりの個性が折り重なって多様に共存する姿」への願いを込めています。

■五感で学ぶ伝統芸能とSDGs体験

伝統芸能特有の「ケレン味（派手な演出）」を活かした視覚的な楽しさに加え、舞踊の型「足拍子」を親子で体験できる仕掛けも用意。芝居中には子どもたちが「淡路島で獲れる魚」になって舞台に参加する演出もあり、島の海や絶滅に瀕した魚たちの現状を知ることで、次世代へSDGsの視点を繋ぎます。

■60周年を迎えた淡路人形座の挑戦

1964年に発足し、260年以上の歴史を誇る吉田傳次郎座の道具類を引き継ぐ淡路人形座は、2024年に60周年を迎えました。国の重要無形民俗文化財である「淡路人形浄瑠璃」を継承する唯一の常設館として、人形の早変わりなど、ここでしか観られない至高の芸を披露し続けています。座員一同、親子で過ごす充実の時間をお届けするため、皆様の取材をお待ちしております。

公演情報

日時：2026年4月25日（土）～5月6日（水）
※4月30日（木）は休館
時間：連日11:10～、13:30～の2回公演
（他時間帯に戎舞等あり）
会場：淡路人形座
（南あわじ市福良甲1528-1地先）
料金：大人1,800円、中高生1,300円、
小学生1,000円、幼児無料
予約・問合せ：淡路人形座（0799-52-0260）

分　類　□政策　■文化・教育　□イベント・体験　□グルメ

タイトル

大充実の企画展示「淡路人形浄瑠璃資料館」

事業等　淡路人形浄瑠璃資料館

日　時　開館時間：10:00～17:00・休館日：水曜日・祝日の翌平日・年末年始

場　所　南あわじ市淡路人形浄瑠璃資料館（南あわじ市市三條880）

連絡先　南あわじ市淡路人形浄瑠璃資料館　担当：武岡
電話：0799-42-5115

ホームページ等

資料館HP

市HP

淡路島の人形浄瑠璃を学べる「淡路人形浄瑠璃資料館」

淡路人形浄瑠璃名場面

だんじり唄奉納

第34回淡路人形絵画展

■《淡路人形浄瑠璃名場面》
絵本太功記　十段目 尼ヶ崎の段

絵本太功記 十段目 尼ヶ崎の段は、淡路座では昔から人気でよく上演されていた演目です。地元の春祭りでは、だんじり唄「太十」としても唄われています。

●だんじり唄とは？

南あわじ市の春祭には、浄瑠璃から生まれた淡路独特の「だんじり唄」が神社に奉納されます。
各地区ごとに得意の演目を熱唱し、春祭りは一層盛り上がります。

■実際にお芝居で使われた人形を見ながら描く「淡路人形絵画サークル」の作品を展示
第34回淡路人形絵画展

淡路人形浄瑠璃資料館では、5月～10月の毎月3日間、「淡路人形絵画サークル」による写生会を開催しており、５月10日までは参加者の作品を展示しています。

●第34回淡路人形絵画展

- 期間：2026年５月10日(日)まで
- 場所：淡路人形浄瑠璃資料館　第2展示室

また、「淡路人形絵画サークル」では参加者も募集中。島外からでも参加可能で、1日だけの参加もできます。

●淡路人形絵画サークル

- 次回開催日：５月11日(月)、12日(火)、14日(木)
- 場所・お問い合わせ先：淡路人形浄瑠璃資料館（0799-42-5115）

分　類　□政策　□文化・教育　■イベント・体験　□グルメ

タイトル

「鳴門海峡の渦潮」が１年で最も大きくなる季節到来

事業等　春の渦潮

日　時　春季

場　所　鳴門海峡

連絡先

南あわじ市 産業建設部 商工観光課　担当：印部
電話：0799-43-5221　FAX：0799-43-5321
メール：shoukou_kankou@city.minamiawaji.hyogo.jp

南あわじ市 うずしお世界遺産推進課　担当：足立
電話：0799-43-5207　FAX：0799-43-5307
メール：uzushio@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

鳴門の渦潮世界遺産
登録推進協議会HP

最高潮を迎える春の大渦と淡路島びらき

淡路島びらき

■1年で最も大きく、迫力を増す「春の大渦」

世界最大級、直径約30メートルに達する「鳴門海峡の渦潮」。この「世界最大級の渦潮」が、最も迫力ある姿を見せるのが春のシーズンです。満潮と干潮の差が最大になることから、「春の大渦」と呼ばれ、真っ白な飛沫を立てごうごうと渦巻く渦潮を観潮船から見下ろせば、圧倒的な地球のエネルギーを感じることができます。

■春の訪れを祝う「淡路島びらき」の伝統

淡路島の観光シーズンの幕開けを告げる「淡路島びらき」が3月7日、福良港で開催されました。島の魅力を発信する「淡路島観光アンバサダー」が一日船長を務め、観潮船から鳴門海峡へ酒樽を投じて航海安全を祈願する「酒樽流し」や、将来の桜鯛への成長と豊漁を願う「真鯛の稚魚放流」が行われました。

注目ポイント

- **放流した稚魚が「桜鯛」へ**：「淡路島びらき」の際に放流される真鯛の稚魚は、鳴門海峡の急流に揉まれ、翌年の春には40～50㎝、重さ１㎏以上の立派な桜鯛へと成長し、淡路島の春の食を彩ります。
- **メカニズムを学んでから乗船**：鳴門海峡の特殊な地形が渦を作るメカニズムは、「鳴門の渦潮世界遺産登録推進協議会」のHPでの予習がおすすめ。図や動画を用いた分かりやすい説明となっているため、知識を得てから見ると感動が倍増します。

分　類　□政策　□文化・教育　■イベント・体験　□グルメ

タイトル

絶好ロケーションのキャンプ場「伊毘うずしお村」

事業等　伊毘うずしお村キャンプ場

日　時　4月1日～10月31日

場　所　伊毘うずしお村キャンプ場（南あわじ市阿那賀782-23）

連絡先　南あわじ市 産業建設部 水産振興課　担当：村上
電話：0799-43-5243　FAX：0799-43-5343
メール：suisan@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

市HP

鳴門海峡の目前で過ごす絶景キャンプと海釣りの非日常体験

大鳴門橋を臨む絶景

南あわじ市の伊毘（いび）漁港に位置する「伊毘うずしお村」は、目前に広がる鳴門海峡の海と、壮大な大鳴門橋を臨む圧倒的なロケーションが自慢のオートキャンプ場です。自然豊かな環境の中で、ゆったりとした素敵な休日を過ごせる拠点として、ソロキャンプからデート、ファミリーキャンプまで、幅広い層に親しまれています。

夏場は海水浴場も開設されます！

キャンプサイト（海側）

■釣った獲物はその場で「豪快キャンプ飯」に

春の伊毘地区は、絶好の釣りシーズンを迎えます。自分で釣ったばかりの新鮮な魚を、その場で「豪快キャンプ飯」として調理し、味わう体験は、この環境ならではの醍醐味です。また、夕刻には鳴門海峡の向こう側へ沈んでいく美しい夕日を眺めることができ、都会では味わえない非日常の時間を提供してくれます。

■周辺の観光・温泉施設も充実

伊毘地区の魅力はキャンプ場内にとどまりません。周辺には「うずの丘大鳴門記念館」や「道の駅うずしお」、大迫力の渦潮を間近で見られる「うずしおクルーズ」などの主要観光スポットが点在しており、アクセスも非常に便利です。

分　類　□政策　□文化・教育　■イベント・体験　□グルメ

タイトル

イベント情報集約プラットフォーム「イベンティア」

事業等　プロモーション

日　時　通年

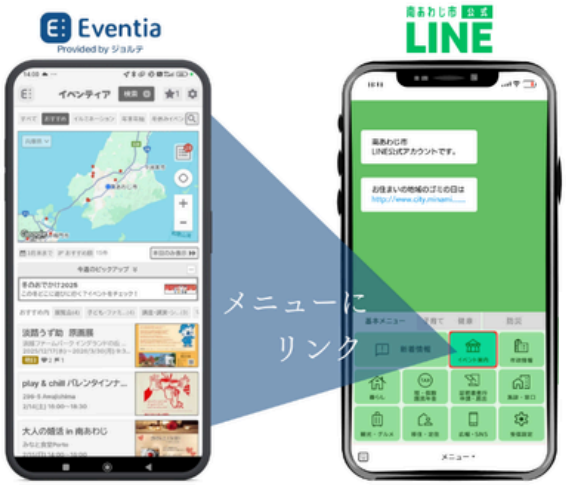
場　所　―

連絡先　南あわじ市 総務企画部 ふるさと創生課　担当：並木
電話：0799-43-5205
メール：kouhou@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

市HP

散在する地域情報を公式LINEに集約する自治体DXの形



■散在していた情報を集約、地域の賑わいを可視化

　これまで南あわじ市内で開催されるイベント情報は、WebサイトやSNS、紙媒体など、発信元が分散しており、「どこで、いつ、何が開催されているのか分かりにくい」といった課題がありました。
　これを解決するため、市はカレンダーアプリ『ジョルテ』が提供するプラットフォーム「イベンティア」と連携しました。これにより、市民や観光客は市公式LINEから、日付、エリア、ジャンル別にイベントを直感的に検索し、スケジュール管理が可能になりました。

■デジタルで地域資産を再編集

　本市では、地域に点在するイベント情報を価値ある「地域資産」として再編集し、継続的に発信していくことで、地域のにぎわい創出と観光振興につなげてまいります。埋もれがちだった地域の小さなお祭りやワークショップを可視化する、本市のDXの重要施策です。

注目ポイント

- **公式LINEからワンタップ**：専用アプリを別途入れる必要がなく、使い慣れたLINEからすぐにアクセスできる利便性が自慢です。
- **GoogleMAPと連動**：イベント情報の詳細画面から、会場までのナビゲーションもスムーズ。観光客の回遊性を高めます。
- **主催者の入力負担を軽減**：シンプルで使いやすい入力画面を整え、地域の小さな団体でも情報発信に参加しやすい環境を作っています。

※「イベンティア」は、株式会社ジョルテが提供・運営するサービスです。

分　類　□政策　□文化・教育　■イベント・体験　□グルメ

タイトル

淡路ファームパークイングランドの丘は25周年！

事業等	淡路ファームパーク イングランドの丘
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

ホームページ等

イングランドの丘HP

開園25周年の感謝を込めた10万本の花々と地域の祭典

■25周年を彩る花と香りの祭典

淡路ファームパークイングランドの丘は、2026年に開園25周年を迎えます。春の園内では、ピーターラビット™フラワーガーデンや10万本のネモフィラ、110種680本のバラ園など、花と香りあふれる景色を楽しむことができます。

■笑顔が弾ける「たまねぎ大運動会2026」

周年行事の目玉は、南あわじらしさ全開の「たまねぎ大運動会2026」です。重さ当てや大声コンテスト、射的ゲームなどの競技が体験でき、たまねぎを使ったドレッシングやスープも販売。旬のたまねぎ収穫体験や、25周年記念メニュー・グッズも登場し、家族や友人と一緒に春の一日を満喫できます。

各イベント開催時期

- **ピーターラビットフラワーガーデン™**
  4月8日(水)～10月5日(月)
- **空と大地が溶け合う 10万本のネモフィラ**
  4月中旬～5月上旬が見頃
- **淡路島たまねぎの祭典 たまねぎ大運動会2026**
  5/23(土)、5/24(日)、5/30(土)、5/31(日)
- **大人気！淡路島特産 玉ねぎ収穫体験**
  3月～5月下旬頃まで
- **芝生に映える英国の香りと彩り**
  ― イングリッシュローズが彩る春の庭園
  5月中旬～6月上旬まで

■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（最終入場16:30）
　　※季節により変動あり
休園日　：火曜日（祝日の場合は営業）
入園料（4月～）：大人 1,500円（高校生以上）　小人 500円（4歳以上）

分　類　□政策　□文化・教育　□イベント・体験　■グルメ

タイトル

うずの幸グルメ・カップイングルメ・うずの幸マイスター

事業等　南あわじ市・鳴門市連携グルメ事業

日　時　通年

場　所　南あわじ市・鳴門市内各店舗

連絡先　南あわじ市 産業建設部 商工観光課　担当：印部
電話：0799-43-5221　FAX：0799-43-5321
メール：shoukou_kankou@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

うずしおぐるぐる
HP

県境を超えた美食連携で挑むうずしお地域のブランド戦略

うずの幸グルメ

カップイングルメ
（南あわじ市）

カップイングルメ
（鳴門市）

注目ポイント

- **大鳴門橋自転車道の開通に向けて**：本事業は2028年に完成予定の大鳴門橋自転車道の開通を見据え、海峡を跨ぐ南あわじ市と鳴門市の２市が世界最大級の「鳴門海峡の渦潮」を核に地域のブランディングを行うものです。
- **「365日毎日が旬」の真意**：「うずの幸グルメ」は、特定の魚種に限定せず、「その時々に鳴門海峡で獲れる美味しい魚」を３種以上使うルール。訪れる時期や日によって出会える魚が変わり、いつ来ても新しい「旬」に出会えるのが最大の魅力です。

■鳴門海峡がつなぐ、県境を越えた美食の絆

南あわじ市と徳島県鳴門市の飲食店や宿泊施設が中心となって活動する「うずしお海道」プロジェクト推進協議会が企画する、世界一の渦潮が育む豊かな海の幸を使ったご当地グルメ「うずの幸（さち）グルメ」が、第5弾を迎えます。本プロジェクトは、鳴門海峡近海で獲れる旬の魚介3種以上を使用すること、2市の特産食材をそれぞれ1つ以上使用することを定義としており、今回は22店舗が参加。四季折々の旬の魚介や野菜をとりいれるので、365日いつ訪れても「今、最も美味しい」特別な一皿を提供します。

また、サイクリストやドライブ客向けの「カップイングルメ」は第3弾。手軽に食べられる形状ながら、中身は各市の特産品を凝縮した本格派。2月12日には「うずの幸グルメ」と併せてお披露目会が開かれ、同日から2026年の提供をスタートしています。

■マイスターが語る「食の物語」

「うずの幸グルメ」「カップイングルメ」とともに取り組むのは、食文化の魅力を熱く語り伝える食の伝道師「うずの幸マイスター」。2026年１月の認定試験を経て、新たに22名のマイスターが誕生し、現在57名のうずの幸マイスターが各市内で活動しています。

「うずの幸マイスター」は、地域の特色や食材の魅力を語り、伝えることで、鳴門海峡の環境や歴史、生産者の思いまでを味わう、特別な食体験を提供します。

うずの幸マイスター
Meister

分　類　□政策　□文化・教育　□イベント・体験　■グルメ

タイトル

いよいよ「淡路島たまねぎ」の季節到来！

事業等　淡路島たまねぎ

日　時　4月～6月

場　所　市内各所

連絡先　産業建設部食の拠点推進課　担当：村上・土井
電話：0799-43-5224　FAX：0799-43-5324
メール：shoku@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

市HP

100年続く資源循環型農業が育む新たまねぎ解禁と春の景観

新たまねぎ（早生たまねぎ）

子どもたちの収穫体験

たまねぎをじっくり乾燥させる
たまねぎ小屋

■4月解禁！生でも味わえる「春の宝石」

4月に収穫を迎える「新たまねぎ（早生）」は、辛みが少なく、みずみずしく、甘みがあり、歯ざわりが良いのが特徴です。農家が丹精込めて育てた新たまねぎは、スライスして水にさらさず30分～1時間ほどお皿に広げて空気にさらしてそのまま食べるのが一番（栄養分が流出しない）。さらに、ポリフェノール（ケルセチン）を豊富に含み、健康効果も期待できる「スーパーフード」として注目されています。

■100年続く「淡路島のたまねぎシステム」

5月中旬から6月中旬にかけて、市内1,400ヘクタールの畑からは中生・晩生のたまねぎが一斉に消え、代わって田植えの風景が広がります。この「たまねぎと米の二毛作」は、牛の堆肥を田んぼに入れ、土壌を健全に保つ100年来の「資源循環型農業」の証です。収穫後、風通しの良い「たまねぎ小屋」に吊るされ、黄金色に輝く風景は南あわじの誇りです。

注目ポイント

- 砂や礫の多い土壌により、排水がよく、冬には地中まで太陽の熱が伝わるため、根が深く張り、元気に育成します。また、砂礫が多いと土が乾き、たまねぎには軽いストレスとなり糖やデンプンを蓄え、おいしくなります。
- たまねぎを伝統的なたまねぎ小屋でゆっくり乾燥させると、機能性成分（ケルセチン）が増え、貯蔵しておくと糖含量が増え甘くなります。
- 牛とたまねぎの歴史的な関係：1900年に導入されたホルスタイン種が南あわじ市の酪農の始まり。その堆肥が活用され美味しいたまねぎを育ててきました。
- 驚異の「連作」100年：同じ場所で100年以上も作り続けながら、病害虫が抑えられているのは世界でも稀有な「水田輪作」の賜物です。

なにがちがうの？

淡路島たまねぎ 伝統的農法 おいしさの秘密

‘淡路島たまねぎ’は地域団体商標です

おいしいたまねぎができる仕組み

淡路島の誕生

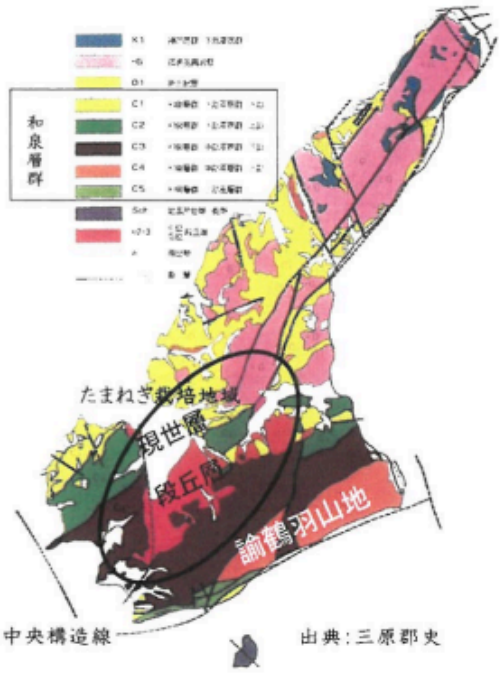
くにうみ神話の残る淡路島は、「古事記」と「日本書紀」に日本で最初に誕生した島とされています。

地質学的には、和泉層群という中生代白亜紀後期（約7000万年前、アンモナイトの生きた時代）の地層が広く分布しています。

淡路島の南側には、活断層とされる中央構造線があり、その北側にあたる諭鶴羽山地は、堆積岩である和泉層群の砂岩や礫岩で成り立っています。

海底から隆起した諭鶴羽山地が、長年の風雨により浸食され、その北西部に扇状地が形成されました。

たまねぎは、主にこの扇状地で生産されています。



おいしさポイント1

砂や礫の多い土壌により、排水がよく、冬には地中まで太陽の熱が伝わるため、根が深く張り、元気に生育します。また、砂礫が多いと土が乾き、たまねぎには軽いストレスとなり糖やデンプンを蓄え、おいしくなります。

諭鶴羽山とため池

諭鶴羽山系を背景に、水源確保のために扇状地の上流や中流域にはため池が築造されてきました。最古のものでは、1700年前の遺構（南あわじ市）が確認されています。

里山のため池から地域に張り巡らされた水路網により里を潤し、栄養塩のある水をさらに里のため池で受け活用するとともにその一部は里海にも供給され豊かな海づくりにも貢献しています。

清らかな水をたたえた里山のため池

あわじちゅうこうだかき
淡路島が育てた品種「淡路中甲高黄」

淡路島のたまねぎは、アメリカから導入された種子を大阪の農家が改良し、その種を淡路に合った品種に改良するため選抜が繰り返されました。

その結果、大正12年(1923)に「淡路中甲高」が育成されました。

その後も改良が続けられ、収穫時期の異なる3系統が昭和30年(1955)頃に固定され、「淡路中甲高黄」として栽培を始めました。

この品種は、F1品種が出てくる昭和40年代後半(1975年頃)まで、西日本のたまねぎ生産の約40%がこの系統になったこともあります。

この品種は、形も良く柔らかく甘いことから、F1品種の親となっています。現在栽培されているたまねぎの約50%にこの血が受け継がれています。中晩生品種に限ると、なんと約80%の品種に遺伝子資源として生かされています。(北海道を除く)

現在、全国で栽培している品種の多くは、まず淡路島で何年も試作を繰り返し、品種としての良否が判断されています。

「淡路中甲高黄」の種とり圃場(1955年頃)

「淡路中甲高黄」とF1品種(ターザン)の比較

おいしさポイント2

淡路で育成した品種の血が入り、淡路島の土壌や気候風土に適合するように改良が続けられた品種だから、おいしいのです。

畜産業

日本に初めてホルスタイン種(乳牛)が輸入された10年後の明治33年(1900)、淡路島に子牛十数頭が導入され、乳用牛の育成を始めました。これが南あわじ市における酪農の始まりで、西日本における酪農の発祥の地となりました。

農耕用の役牛を飼っていた農家は、酪農に転換するようになり、時を同じくして淡路島にたまねぎも導入されました。

1880年代のたまねぎ栽培への取組以降、屋敷地の長屋で数頭の牛を育て、その牛ふんを堆肥化し、農地にすき込み、砂礫の多い農地の土壌改良を行い、たまねぎと水稲を輪作する、有畜二毛作のシステムとして体系化されました。

たまねぎ栽培においては、水田に水を入れることで病害虫を抑制するとともに、畜産によって得られた牛ふんに稲わらを混ぜた戻し堆肥をほ場にすき込むことによって、野菜生産に適した物理性、化学性、生物性が豊かな土づくりが可能になりました。

乳牛を改良するコンテストを開催

稲わらは、牛の餌として活用

牛糞堆肥は、腐熟させて圃場に還元

淡路島の伝統的なたまねぎ栽培（淡路島のたまねぎシステム）

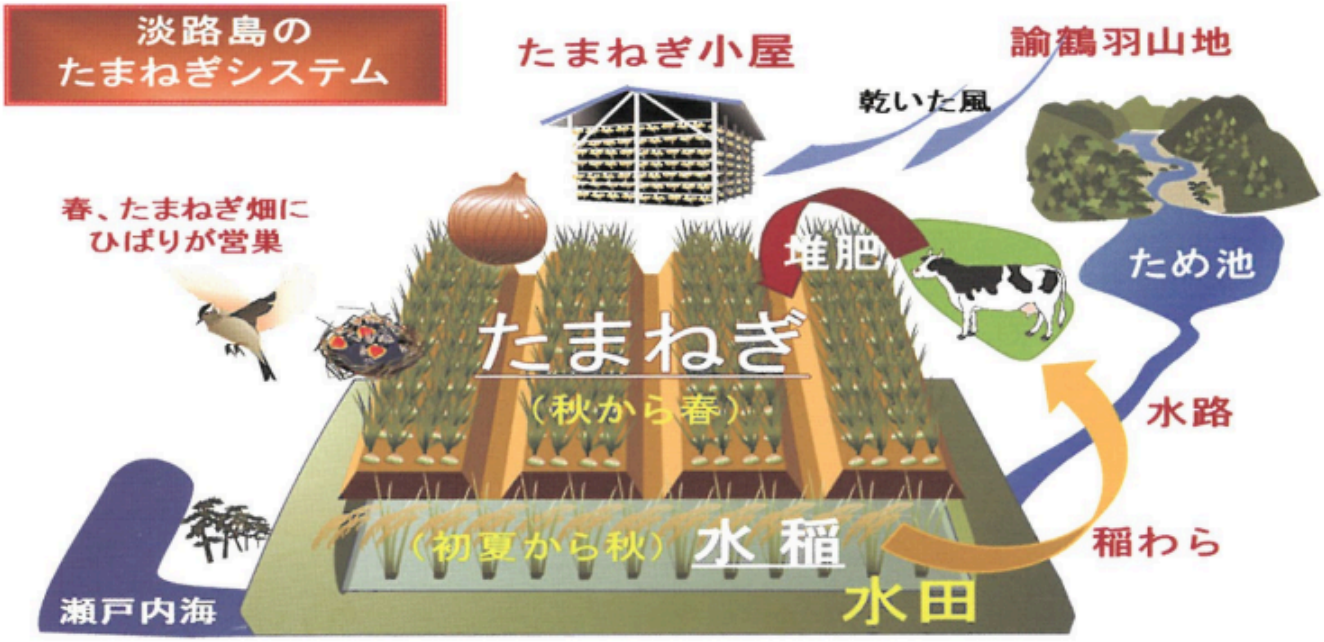
淡路島の農家は、貴重な水を大切に利用してお米を作り、牛を飼い、稲わらを餌として活用してきました。そして、その牛糞堆肥で砂礫の多いやせた土を肥やしてたまねぎを栽培してきました。そして、田に残った肥料を次のお米作りに活用する資源循環型農業を100年以上前から行っています。

収穫したたまねぎは、水田の中に建てられた風通しの良い小屋（たまねぎ小屋）で乾燥させ、貯蔵するととてもおいしくなります。

水が少ない、風が強い、大きな産業のない島でありながら工夫と勤勉な生産者により、島の特産となりました。また、ため池や水路、ほ場には様々な生き物の営みがあり、生物多様性を有する地域を維持しています。

おいしさポイント３

資源を循環させてつくる、伝統的農法「淡路島のたまねぎシステム」*を100年以上行っているからです。（世界で唯一、淡路島だけの仕組）



＊世界のたまねぎは、春まき秋収穫が一般的ですが、淡路島は冬越しの栽培で、世界的に見ると特殊です。生産地は大きな河川流域が多く、肥沃な畑地で栽培されています。しかし、連作のために地力の消耗や病害の発生などで作りにくくなると新たな土地で栽培します。

淡路島のように同じほ場で毎年生産し100年以上にわたって作り続けても、障害が出ていない地域は稀有で、世界の中でも特異な栽培システムです。

たまねぎ畑に生きる生き物

ひばりは、たまねぎ畑で産卵し、雛を育て、約2週間で巣立ちます

かわいいアマガエルやテントウムシもよく見られます

島風を乾燥に活かす「たまねぎ小屋」の知恵

周囲を海に囲まれ、常に微風があります。特に夏には諭鶴羽山地を越えた乾いた風が吹き、たまねぎの自然乾燥に適した地域となっています。

たまねぎ小屋は、収穫したたまねぎを、18玉程度に束ねて吊し、乾燥する壁のない小屋です。6月に収穫した後、この小屋で乾燥し田植え後の8月まで貯蔵に使われます。小屋でたまねぎを乾燥しているのは、淡路島だけです。

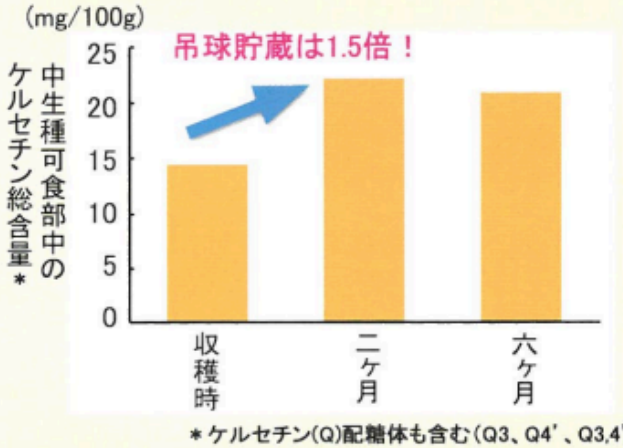
淡路のランドスケープ「たまねぎ小屋」

たまねぎをゆっくりと自然乾燥すると、太陽光や乾燥などのストレスから身を守るためにケルセチン*が増加します。また、乾燥したたまねぎを貯蔵しておくと旨味が増すと言われてきましたが、近年の研究で糖の増加が実証されました。* ケルセチンは、ポリフェノールの一種で強い抗酸化作用があり、ガンや血圧上昇を予防する作用が報告されています

おいしさポイント４

たまねぎを伝統的なたまねぎ小屋でゆっくり乾燥させると、機能性成分（ケルセチン）が増え、貯蔵しておくと糖含量が増え甘くなります。

紫外線から身を守るために作ったケルセチンは、普段使わない時、糖と結合して、ほとんどが配糖体で可食部中に存在しています。糖と結合しているため体内を移動することができ、ケルセチンが必要となったとき、糖が外れて身を守ります。

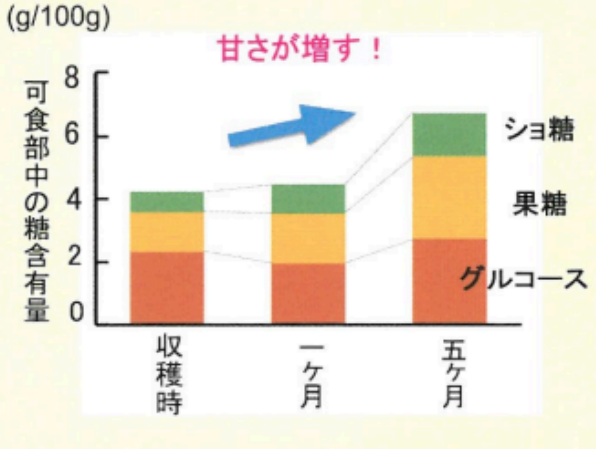


＊ケルセチン(Q)配糖体も含む（Q3、Q4'、Q3,4'）

紫外線から身を守るためにケルセチンが増加

（吉備国際大学 2018、2019）

晩生種の可食部中の糖質（グルコース、果糖、ショ糖）を収穫時、1ヶ月間吊球貯蔵、吊球後5ヶ月間冷蔵庫で貯蔵したもので比較すると、長期貯蔵で糖が増加しています。



貯蔵中にデンプンが糖に変わって甘くなる

（吉備国際大学 2018、2019）

淡路島では、出荷時期に合わせて、最もおいしいものをお届けしています。
おいしくて、体に良い成分を含んだ淡路島のたまねぎをご賞味ください。

兵庫県淡路県民局　南淡路農業改良普及センター
〒656-0442　兵庫県南あわじ市八木養宜中560-1

copy right © minamiawaji AIGC 2020

01淡路Ⓟ2-016A4

分　類　□政策　□文化・教育　□イベント・体験　■グルメ

タイトル

淡路島の春の名物「淡路島サクラマスグルメ」54メニューが解禁！

事業等　淡路島サクラマス

日　時　3月10日～5月末

場　所　島内グルメ企画参加店舗（34店舗）

連絡先　南あわじ市 産業建設部 食の拠点推進課　担当：村上・土井
電話：0799-43-5243　FAX：0799-43-5343
メール：shoku@city.minamiawaji.hyogo.jp

ホームページ等

市HP

今年は兵庫県神河町からも稚魚を導入し「オール兵庫県産サクラマス」も誕生

サクラマス（5月頃）

淡路島サクラマスグルメお披露目会

淡路島サクラマスグルメ

平成28年度に始まった「淡路島サクラマスグルメ」は、今年で10年目の節目を迎えました。かつて「春はこれ！」という名物魚がなかなか無かった淡路島に、四季いつでも観光客を楽しませたいという生産者の熱い想いで始まりました。今期は島内の飲食店・宿泊施設34店舗が参加。脂ののった切り身を贅沢に使用した新作「淡路島サクラ満開丼」など54のメニューが登場します。

■兵庫の清流と福良湾の海水が生む「奇跡の魚」

今年は、名水で知られる神河町・長谷漁協と連携し、神河町で育てられた稚魚（ヤマメ）を福良湾で順化させ、「オール兵庫県産」サクラマスの養殖にも成功しております。

注目ポイント

- **「サケ・マス類トップ」の味**：サクラマスはトラウトサーモン等と比べ、非常に上品で雑味のない甘みが特徴。生食はまさに絶品です。
- **たまねぎの皮が「色」を守る**：餌に「たまねぎの皮」を混ぜることで、ポリフェノールの抗酸化作用により、身の色を美しく保つ工夫をしています。
- **月ごとに味の違いを楽しむのもオススメ**：3月は1kg程度ですが、5月には2kgを超える大物も出てくるとのこと。脂の乗りも甘みも違ってきます。
- 養殖事業者、飲食店、宿泊施設、観光業関係者、行政など、地域が一丸となり春の淡路島で観光客さんをお迎えしようと地域活性化に取り組んでいます。

淡路島サクラマスを養殖している
福良漁協 前田若男 組合長

平成27年からサクラマスの養殖を始めました。

“淡路島サクラマス”グルメ

（令和8年3月10日～5月末）

※今年の解禁日は3月10日（火）ですのでご注意ください！

「淡路島サクラマスグルメ」ホームページ

※裏面に店舗リストMAPがあります。

島内34店舗、全54メニューが誕生!!

「サケ・マス類の中で最も美味しい」と言われるサクラマス。
春が旬のその味をお楽しみください。

全店舗・全メニューなど詳しくはこちら！

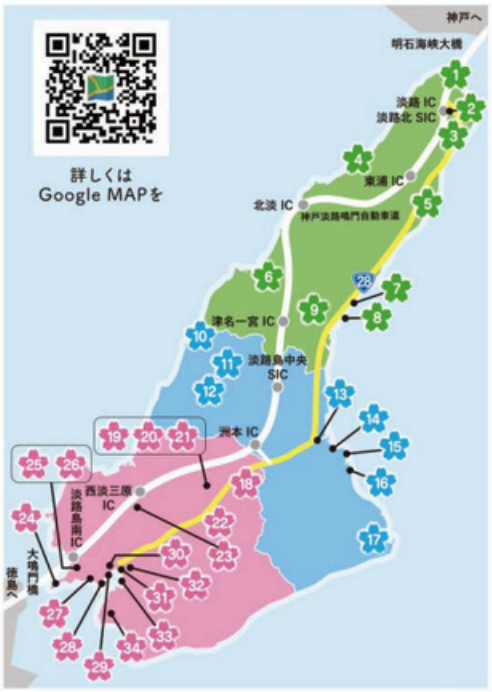
※旬の食材のため、写真と多少異なる場合があります。また、予約が必要な店舗、メニューがありますので詳細はホームページ又は裏面の連絡先から各店舗にお問い合わせください。
（表面メニューの写真と裏面店舗名、MAPの番号は連動しています。）

2026年3月10日～5月版

淡路島サクラマスプロモーション実行委員会　TEL:0799-22-0742

“淡路島サクラマス”グルメ提供店舗MAP

※表面メニューの写真と裏面店舗名、MAPの番号は連動しています。



1 **練物屋　道の駅あわじ店**
淡路市岩屋1873-1　080-3784-1303

2 **淡路ハイウェイオアシス みけ家**
淡路市岩屋大林2674-3　0799-72-0220

3 **グランドニッコー淡路 日本料理「あわみ」**（一部要予約）
淡路市夢舞台2　0799-74-1124

4 **いちじろう**
淡路市富島998　0799-82-2382

5 **新島水産 東浦店**
淡路市仮屋63-2　0799-75-2222

6 **淡路島 鼓や**（一部要予約）
淡路市多賀1119-52　0799-85-0167

7 **味心 晶**　要予約
淡路市佐野1951　0799-65-0740

8 **PASTA FRESCA DAN-MEN**
淡路市生穂新島9-15　0799-64-0777

9 **寿司一**
淡路市志筑1193-1　0799-62-3312

10 **ウェルネスパーク五色　浜千鳥**
洲本市五色町都志1087　0799-33-1600

11 **農園レストラン 夢蔵**　要予約
洲本市五色町鮎原小山田89　0799-30-2260

12 **あわじ札ノ辻ベース**
洲本市五色町広石下1459-1　090-4907-4755

13 **チーズ&ピザワークス 淡路島**
洲本市塩屋1丁目1-8　0799-25-1500

14 **夢海游 淡路島**　要予約
洲本市山手1-1-50　0570-079922（ニューアワジグループナビダイヤル）

15 **ホテルニューアワジ かまどダイニング・バル淡道**　要予約
洲本市小路谷20　0570-079922（ニューアワジグループナビダイヤル）

16 **淡路インターナショナルホテル ザ・サンプラザ**　要予約
洲本市小路谷1279-13　0799-23-1212

17 **新島水産**
洲本市由良町由良2581　0799-27-1786

18 **松葉寿司**
南あわじ市広田広田528-1　0799-45-1019

19 **淡路ファームパークイングランドの丘 ファーマーズキッチン**
南あわじ市八木養宜上1401　0799-43-2626

20 **美菜恋来屋**（大規模直売所）
南あわじ市八木養宜上1408　0799-43-3751

21 **練物屋　美菜恋来屋店**（フードコート内）
南あわじ市八木養宜上1408　0799-52-0114

22 **海鮮炉端　うの**
南あわじ市市福永689　0799-42-1534

23 **淡路島肉丼製作所　牛と米**　要予約
南あわじ市志知122-3　0799-53-6730

24 **道の駅うずしお　囲炉裏食堂うずしお**
南あわじ市福良丙947-22　0799-52-1157

25 **あわじ島バーガー淡路島オニオンキッチン**（うずの丘店）
南あわじ市福良丙936-3　0799-52-2888

26 **大鳴門橋記念館　絶景レストランうずの丘**
南あわじ市福良丙936-3　0799-52-2888

27 **グランドメルキュール淡路島リゾート&スパ**　要予約
南あわじ市福良丙317　0799-52-3011

28 **休暇村 南淡路**　要予約
南あわじ市福良丙870-1　0799-52-0291

29 **淡路島熟成魚屋　FUKUototo**　要予約
南あわじ市福良乙1663-4　0799-53-6233

30 **潮崎の湯　やぶ萬旅館**　要予約
南あわじ市福良乙4番地　0799-52-0017

31 **淡路島海産物販売ふく**（道の駅福良なないろ館内）
南あわじ市福良甲1528　0799-52-2348

32 **練物屋 福良店**
南あわじ市福良甲1530-2　0799-52-0120

33 **若男水産**
南あわじ市福良甲21-31　0799-52-3561

34 **ホテルニューアワジ プラザ淡路島**　要予約
南あわじ市阿万吹上町1433-2　0570-079922（ニューアワジグループナビダイヤル）

淡路島サクラマス（フィレ）が買えるお店

33 **若男水産**
南あわじ市福良甲21-31　0799-52-3561

20 **美菜恋来屋**（大規模直売所）
南あわじ市八木養宜上1408　0799-43-3751

5『5月限定春スター丼』5月限定

淡路島の春のスター魚（サクラマス、しらす、サワラ）を1度に味わえる贅沢な丼

淡路島サクラマスの特徴

- 上品な脂と濃厚な甘みが特徴。（雑味が無い）
- 3、4、5月と成長するにつれて、脂の乗り、味が少しずつ変化していく。「月ごとに味の違いを楽しむのもオススメです！」
- 宿泊プランのしっかりディナーや、手軽なランチメニュー、お土産まで勢揃い！

お問い合わせ先

淡路島サクラマスプロモーション実行委員会（淡路島観光協会）　TEL：0799-22-0742

淡路島観光協会 南あわじ観光案内所　TEL：0799-52-2336

※このチラシに掲載している内容は2026年2月16日時点での有効な情報です。情報は変更となっている場合がございますので、最新の情報や詳細については各施設へお問い合わせください。

分　類　□政策　□文化・教育　□イベント・体験　■グルメ

タイトル

淡路島春の真鯛「桜鯛」

事業等　桜鯛・献上鯛

日　時　春季

場　所　丸山漁港 ほか

連絡先　南あわじ市 産業建設部 水産振興課　担当：庄田
電話：0799-43-5243　FAX：0799-43-5343
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

大正期より続く献上鯛の歴史と鳴門の激流が育む真鯛の誇り

鯛の宝楽焼

天然鯛の「アイシャドー」

令和の大嘗祭に献上された
乾鯛（干鯛）

春、産卵期を前に鮮やかな桜色に染まる真鯛を、「桜鯛」と呼び、古くから春の訪れを祝う象徴として大切にしてきました。

鳴門海峡の激流に揉まれて身が引き締まった桜鯛は、令和元年11月の大嘗祭（天皇陛下のご即位式）で兵庫県からの献上品に選ばれ、天皇陛下に献上されました。（大正・昭和・平成・令和の4代続けて）

大正時代は、京都御所で挙行された大正天皇の大嘗祭に、南あわじ市阿那賀で獲れる鳴門鯛の乾鯛が御料として用命された歴史があります。

注目ポイント

- **「アイシャドー」が天然鯛の証**：新鮮な天然鯛の目の上には、エメラルドブルーの美しい斑点が現れます。
- **郷土料理**：サザエやエビなどと一緒に蒸し焼きにする「宝楽焼」や、姿焼きの鯛を茹でたそうめんと共に盛る「鯛そうめん」は鯛の旨味を存分に味わえる絶品です。
- **3月7日の放流行事**：「淡路島びらき」では将来の大きな桜鯛への成長を願い、稚魚放流が行われました。

大正時代に白衣袴の調理人が作業する様子

分　類　□政策　□文化・教育　□イベント・体験　■グルメ

タイトル

淡路島牛乳「ご当地牛乳トレカ」

事業等　淡路島牛乳株式会社

日　時　―

場　所　淡路島牛乳株式会社（南あわじ市市善光寺26番地1）

連絡先　淡路島牛乳株式会社　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

ホームページ等

淡路島牛乳㈱HP

生乳余剰解消へ挑む新しい試み「ご当地牛乳トレカ」

当社商品のトレカは４種類

トレカは集めるだけでなく、しっかりと遊ぶことができます

兵庫県南あわじ市で牛乳・乳製品を製造販売している淡路島牛乳株式会社です。このたび、牛乳業界全体の活性化や牛乳の消費拡大、春の生乳余剰解消への取り組みとして、当社商品の「モーツァルト牛乳」の広告欄にトレーディングカード「ご当地牛乳トレカ」を掲載します。本プロジェクトは、カードという楽しさを付加することで、これまで牛乳を手に取らなかった層へアプローチする先進的な試みです。

■学びとリサイクルを促進する「トレカ」

「ご当地牛乳トレカ」は、全国の牛乳パックの絵柄を集める楽しさを提供するとともに、地域産業への理解を深める設計です。カードを丁寧に切り抜くことで、自然と紙パックのリサイクル習慣が身につく啓発的な側面も持ち合わせています。5月頃には、工場にてトレカ体験イベントの開催も予定しています。

注目ポイント

- **4年連続「五つ星」の快挙**：令和7年度、当社の「匠 淡路島ヨーグルト」が『五つ星ひょうご』に選定されました。これで当社の商品は4年連続の選定となります。「匠 淡路島ヨーグルト」は、選別された5軒の酪農家から届く生乳を使用しています。
- **癒しが育む「甘み」の秘密**：モーツァルト牛乳は、牛にクラシックを聴かせるユニークな酪農法を採用。リラックスした牛から搾られた、優しい甘みが自慢です。

ご当地牛乳トレカHP

分　類　□政策　□文化・教育　□イベント・体験　■グルメ

タイトル

兵庫県最大級の直売所 あわじ島まるごと「美菜恋来屋」

事業等	直売所 美菜恋来屋
日　時	通年
場　所	直売所 美菜恋来屋（南あわじ市八木養宜上1408）
連絡先	直売所 美菜恋来屋 電話：0799-43-3751　FAX：0799-43-5551

ホームページ等

美菜恋来屋HP

県最大級の直売所が守る農家の生きがいと春の島食材拠点

ずらりと並ぶ「新たまねぎ」

淡路ビーフや淡路牛

未利用魚や低利用魚を含む
色々な淡路島の魚

２階レストラン「収穫食祭」

「美菜恋来屋（みなこいこいや）」は、兵庫県最大級の規模を誇る直売所です。春の店内は、採れたての「新たまねぎ」の白い山ができ、鮮魚コーナーには今が旬の「淡路島サクラマス」や「桜鯛」、「わかめ」や地魚などが並び、活気にあふれています。

■地域課題を解決する「高齢農家の活躍の場」

本施設は単なる販売所ではなく、高齢農家が丹精込めて栽培した野菜を「少量でも出荷でき、生きがいを感じられる場所」としての福祉的な役割も果たしています。

2階レストラン「収穫食祭」では、これら旬の野菜をふんだんに使ったおばんざいビュッフェが楽しめます。

注目ポイント

- **淡路島は素晴らしい食材・特産品でいっぱい**：淡路ビーフ、淡路島牛乳・乳製品、淡路手延べそうめん、地酒「都美人（みやこびじん）」、淡路いぶし瓦グッズなど淡路島の特産品や旬のものがまるごと揃っています。
- 淡路島たまねぎをふんだんに使ったドレッシングやスープ、ちりめんやくぎ煮、それらを使った各種ご飯のお供、練り物、お菓子などの加工品も色々と取り揃えています。
- **イングランドの丘とセットで**：隣接するイングランドの丘で遊んだ後、夕食の買い出しやお土産探しをする「南あわじ満喫ルート」がおすすめ！

直売所　美菜恋来屋

この1年、メディアで取り上げられた
南あわじ市のニュースはこちら！

月	媒体	内容	詳細
2025年			
3月	テレビ	**日本一の淡路島たまねぎ苗植え**	糖度が高く「日本一」とも称される淡路島たまねぎ。春の収穫に向けた丁寧な苗植え作業の様子が季節の話題に。
4月	雑誌	**世界最大級の渦潮「うずしおクルーズ」**	世界最大級の渦潮を間近で見られるクルーズが、ツーリングや旅行の目的地として紹介。
4月	テレビ	**南海トラフ地震への備え**	避難所の環境改善に向け「キャンプ用簡易ベッド」を導入。災害関連死を防ぐ先進的な備蓄対策が全国ニュースで注目。
4月	雑誌	**淡路島で楽しむアウトドアサウナ**	絶景を眺めながらの「ととのい体験」ができる、南あわじ市の新たな観光資源を特集。
4月	テレビ	**10万本のネモフィラが見頃**	「イングランドの丘」で丘一面を青く染めるネモフィラが満開に。GWの行楽スポットとしてお茶の間に届けられました。
5月	テレビ	**収穫最盛期！淡路島たまねぎ**	糖度計で測ると梨並みの数値を出す農家のこだわり。収穫・吊り小屋での乾燥など産地ならではの風景を放映。
5月	テレビ	**移住者が語る南あわじの魅力**	移住一家の生活に密着。豊かな食と子育て環境を求め、都市部から移住を決めたリアルな暮らしを紹介。
6月	テレビ	**驚きの大きさ「ジャンボにんにく」**	通常の数倍のサイズで、臭いが残りにくい「ジャンボにんにく」。新たな特産品としての可能性が紹介されました。
6月	雑誌	**今訪れたい「淡路島MAP」特集**	南あわじ市の食と景観を中心に、大人の休日を彩る主要スポットが詳細マップ付きで紹介。
7月	テレビ	**夏を乗り切る「ハモ」料理**	延縄漁で一匹ずつ丁寧に獲られる「べっぴん鱧」。骨切り技術や、玉ねぎと一緒に炊くハモすき等の文化を特集。
7月	雑誌	**オール淡路島産の「スモール酪農」**	淡路島牛乳が取り組む、地域密着型で持続可能な酪農の新しい形が業界誌で注目。
7月	新聞	**熟成を助ける「モーツァルト牛乳」**	牛にクラシックを聴かせ乳質向上を目指すユニークな酪農法。科学的なアプローチと独自のブランド作りを紹介。
7月	テレビ	**移住の魅力発見！自然と食の宝庫**	地元スーパーでの買い物や絶景スポット巡りを通じ、移住者が増え続ける南あわじ市の「住みやすさ」を調査。
8月	テレビ	**5万本のヒマワリが大輪**	「イングランドの丘」のハイブリッドサンフラワーが見頃。真夏の淡路島を象徴する明るいニュースとして放映。
8月	テレビ	**地元出身・村上頌樹投手が活躍**	阪神・村上投手が今季3度目の完封勝利。地元南あわじ市での応援の熱気とともに、郷土のスターの快挙を報告。
8月	雑誌	**淡路島の隠れ家宿特集**	南あわじの豊かな食材を活かした料理自慢の宿や、プライベート感溢れるヴィラを紹介。
9月	雑誌	**秋休暇は淡路島で瀬戸内を満喫**	鳴門海峡の自然と歴史、そこに根付く食文化を深掘りする質の高い観光提案がなされました。
9月	テレビ	**自転車で巡る「アワイチ」**	淡路島一周サイクリング。エイドステーションでの地元グルメ提供など、スポーツ観光の盛り上がりを紹介。

月	媒体	内容	詳細
9月	テレビ	**絶品！淡路島たまねぎラーメン**	たまねぎを丸ごと1個分使ったご当地ラーメン。地域の特産品を活かした独自グルメの進化が注目されました。
10月	テレビ	**ふるさと納税返礼品「淡路ビーフ」**	最高級の淡路ビーフがふるさと納税で人気。生産現場のこだわりと、地域経済への貢献が経済番組で紹介。
10月	新聞	**戦跡めぐり「陸軍飛行場跡」**	市内に残る旧陸軍飛行場跡。平和教育や現代の社会的なテーマ（ダークツーリズム）を考える契機として紹介。
10月	雑誌	**淡路島たまねぎの「万能ソース」**	家庭で簡単に淡路島たまねぎを味わえる加工品やレシピが料理愛好家向けに紹介。
10月	テレビ	**「道の駅うずしお」リニューアル**	絶景スポットがさらに進化。timeleszの松島聡さん考案キャラの登場など、Z世代にも届く話題性が注目。
10月	テレビ	**淡路人形浄瑠璃×インバウンド**	500年の伝統を誇る芸能。多言語対応や外国人向け体験プログラムなど、万博を機に世界へ挑む取り組みを特集。
10月	雑誌	**timelesz松島聡と巡る南あわじ**	道の駅とのコラボを通じて、アイドルファンという新たな層に地域の魅力を発信。
11月	テレビ	**10万本のコスモス満開**	秋の観光シーズンに合わせた遅咲きのコスモス。「イングランドの丘」での季節の彩りが多くのニュースで紹介。
11月	新聞	**淡路島の伝統文化「だんじり唄」**	秋祭りで奉納される勇壮な「だんじり唄」。地域コミュニティを繋ぐ伝統の継承活動が、文化面で詳しく掲載。
11月	テレビ	**冬の極上食材「3年とらふぐ」**	養殖期間を1年延ばすことで実現する大きさと旨味。出荷が始まる冬の知らせとして、旬の映像とともに放映。
11月	雑誌	**淡路島カチョカヴァロ世界へ挑戦**	地元産チーズが国際コンクールに出品。世界基準を目指す南あわじの食の職人たちが紹介。
12月	テレビ	**新春を待つ「干支瓦」づくり**	地場産業のいぶし瓦で作る来年の干支。職人が魂を込める伝統工芸品が、年末の風物詩として注目されました。
12月	テレビ	**南あわじ発！SDGsな肥料作り**	廃棄される野菜を堆肥化し、再び美味しい野菜を育てる「循環型農業」。持続可能なまちづくりの事例として紹介。
2026年			
1月	テレビ	**新春恒例「大鏡餅運び競争」**	薬王寺で約164kgの鏡餅を運ぶ伝統行事。地元の消防士が9連覇を達成した様子が、新春の話題として関西各局で報じられました。
1月	雑誌	**「美食都市アワード」を受賞**	食の専門誌で、淡路島エリアが同アワードを受賞したことに伴う特集が掲載。淡路島たまねぎや3年とらふぐなどが紹介されました。
2月	テレビ	**伝統の郷土料理「ちょぼ汁」**	江戸時代から伝わる郷土料理を特集。産後の回復を願う独自の食文化と、伝統を守り継ぐ地元の活動が紹介されました。
2月	テレビ	**「行って良かった温泉地」ランクイン**	全国の温泉地を紹介する番組に登場。冬の癒やしスポットとして、南あわじ温泉郷の魅力が全国に発信されました。

ほか多数

南あわじ旬だより 春号　2026年3月

南あわじ市総務企画部ふるさと創生課プロモーション室
〒656-0492 兵庫県南あわじ市市善光寺22番地1
担当：高柳・徳田
電話：0799-43-5205
メール：kouhou@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