

鳴門やけん

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語



廃校になった小学校を再生
**TODAベリー
ファーム**

地域の誇るブランド芋が
みんなの笑顔をつくる
里むすめパーク

食べてくれる人の笑顔が見たい
**フルーツガーデン
やまがた**

おはなし。
農業体験
の

海辺の斜面で育つ
おいしい鳴門ミカン
林農園

苦手意識も吹き飛ばす
極上の肉厚シイタケ
**サンヨウ
ファーム**



vol
12



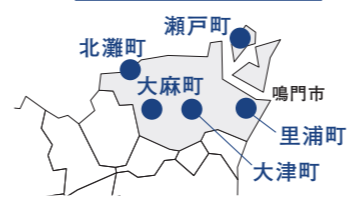
おかげさま。



鳴門には、
やりがいと誇りを持ちながら
農業体験に情熱を注ぐ人々がいます。
今回も、たくさんの方の
ご協力いただきました。



今回の舞台は



Free
0円

企画・編集 / 「鳴門やけん」編集委員会
発行 / 2026年3月
印刷 / 2026年3月
鳴門市企画総務部秘書広報課
徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170
電話 088-684-1118
制作 / 株式会社鳴門広告社 写真 / 小川直樹

※内容は取材日(2025年)時点のものです。

バックナンバー





どれにしようかな
どれが甘いかな
これにしよう!



イチゴの赤ちゃん、
見つけたよ
大きくなーれ

高設栽培で、大人も子どもも摘み取りやすい高さにイチゴが実ります。
ヘタのところまで赤く熟しているのが食べ頃と教えられ、慎重に吟味。

と鳴門の海で採れたカキ殻を独自の配合でブレンドして土に与え、カツオのエキスや有機酸カルシウム肥料を葉面散布しています。鳴門ならではの栽培方法で、おいしく安全安心なオリジナルブランド、鳴門の特産物として発信しています。

この日、やって来たのは市内の認定こども園IZUMIと認定こども園成稔の4歳児たち。認定こども園成稔の美保みどり園長は「自分で選んで、摘んで、味わう経験は、五感を育てるとともに、育ててくれた命を大事にしておいしくいただくことにつながります。いろいろな教育や保育の要素が詰まっていますね」と語ります。

たわわに実るイチゴ 農業体験で 味わう、学ぶ、感じる。



イチゴの実
つぶれやすいので
大事にして
あげてね



鳴門のブランド、
うずしおベリー®を
召し上がれ!

本格的な農業に触れる機会はそう多くはありません。季節感や鮮度、自然と人の共同作業。その恵みを味わう喜びは、大人も子どもも変わりありません。そんな農業体験ができる施設が鳴門市に増えています。子どもたちのにぎやかな声が、広い広いビニールハウスの中に響いていました。果汁で口の周りを赤く染める子、大粒はないかとじっくり探す子、小さな手の平でそっと包むように持つ子。ここは鳴門市の北西にある旧北灘西小学校。美しい海や山の自然に恵まれた学校は2015年、児童数の減少によって142年の歴史に幕を閉じました。そんな学校が再利用され2021年、「TODAベリーファーム」として生まれ変わったのです。

1000平方メートルのハウスに8000株のイチゴ苗が植えられています。全て紅ほっぺという品種ですが、「うずしおベリー」という名前がついています。「うずしおベリー」とは、鳴門市にある「フルーツガーデンやまがた」が開発した、甘みと酸味のバランスが絶妙な大粒のイチゴです。天然の海藻エキス

好きだからできる 1年を通して 一株二株と向き合う。

日光、風通し、気温
自然条件もあり、
毎年違い、
難しいです



大人も子どもも楽しい もう一度、人が集う 場所へ。

やって来るのはもちろん子ども
もだけではありません。関西か
らの旅行ツアーや口コミで、年配
の方から家族連れまで。そし
て、『TODAベリーファーム』な
らではの、イチゴ狩りだけでは
ない楽しみもあります。

「使われなくなった校舎を開
放しています。教室の黒板、机
や椅子に、大人は懐かしいと童
心に帰って喜ばれます。ホール
を使ってコンサートをしたり、さ
まざまなイベントも行っていま
す。町内会の方々も協力してく
れ、これからも地元と一体になっ
て取り組んで行きたいと思っ
ています」と、マネジャーの山田
哲郎さんは語ります。



おいしい！の声を
聞くために、
日々の手入れが
大切です

イチゴ狩りが終わると6月
からは苗づくりが始まります。
ポットに小さな苗を植えて夏の
間に成長させ、10月に本圃(ほん
な)かな。

ぼの高設ベットに定植。苗づく
りは難しいと二人は声をそろえ
ます。

「根張りが良ければ、最初の
イチゴの出来が早く、12月の頭
からどんどん収穫できます。で
も、苗に何か不具合があるとは
つぼつと実はまばらになる。同じ
作業をしたはず、何か原因はあ
るはず。毎年が勉強です」

私たちが見るのはイチゴ狩り
のシーズンだけですが、生産者
は1年中、手を抜けません。二株
一株と向き合い、その多くは手
作業。「イチゴが好きだからで
きるんですよ」と、二人は笑顔で
答えます。

かつては多くの子どもたちが
学んでいた場を、もう一度、活気
のある、人が集まる場所にした
い。農業体験に加え、『TODA
ベリーファーム』には、そんな願い
も込められています。

「酸味があって甘いのがベスト。そんなイチゴを、より多く実らせたいですね。」

苗づくりから収穫まで、 愛情たっぷり 丹精込めて。

イチゴ狩りのシーズンは例
年、12月下旬から5月下旬ま
で。その期間はお客さまのため
に、常に完熟のイチゴが食べら
れるよう調整しなければなら
ません。

栽培を担当するのは榎本大
樹さん、由美子さん夫婦。「根
元から茎が伸びて、そこに白い
花がいくつも咲き、実ができて
くる。全ての実を实らせるので
はなく、摘果できかといつて二つ
一つの実に栄養を凝縮してい

ます。また、葉が成長し過ぎる
と光を遮り、実の成長が鈍く
なります。古い葉を一枚一枚、手
で取り除いていきます」と大樹
さん。

徳島市在中のお二人は「いつ
かは農業をしたい」という夢を
持っていました。由美子さんの
「好きなものでないとやれない」
の一言でイチゴに決まったそう。
まず由美子さんが「フルーツ
ガーデンやまがた」にイチゴ栽
培の勉強に入り、二年後に大樹
さんも脱サラをして入社。その
後、『TODAベリーファーム』
が設立されることになり、二人
が任されることになりました。



1.土には鳴門のカキ殻を砕いたものが。根張りは何よりも大事。
2.花が咲き、次々と実をつける。一つの実に栄養を凝縮するために摘果します。
3.気温の高低で色づく速さが変わる。完熟まで2週間くらいが理想だそう。
4.小さな茎は摘み取り、実の方に栄養が行くようにします。



ピアノが置かれた広々としたホール、地元の画家が黒板に絵を描き、春には窓一面の桜が見える教室。大人も子どももうきうきする旧校舎内。



人が集い笑顔になる
活気あふれる
施設づくりをして
います





地域の誇るブランド芋が みんなの笑顔をつくる。

芋掘り体験は
個人でも
団体でもOK!

里むすめの栽培農家は
後継者にも
恵まれているんです



芋畑のすぐ奥は大手海岸。芋掘り体験には組合長の所有する畑を開放するなど、農家さんの協力も得て行われています。

ミネラル豊富な 砂地で育てるのが おいしさの秘密。

「見て見て、こんな大きなのが掘れた!」。子どもたちの元気な声と笑い声があちこちから湧き上がるのは、鳴門市里浦町に広がる芋畑の一角。農業体験を通じた交流や情報発信を行う「里むすめパーク」で毎年8月下旬から10月中旬にかけて受け付けている芋掘り体験は、地域の小学校や幼稚園はもとより、徳島を訪れる観光客からも人気を集めている取り組みです。

鳴門市は全国にその名を知られる「サツマイモ『なると金時』」の産地であり、その中でも海沿

いの里浦地域で作られるものはJA里浦によってトップブランド「里むすめ」として位置付けられています。そんな「里むすめ」の魅力をより身近に感じてもらうために、JA里浦は20年ほど前から芋掘り体験を開催しているそうです。

「そもそも鳴門市でのサツマイモ栽培の歴史は大正時代にまでさかのぼり、最初に伝えられたとされる大毛島には当時のことを記した碑が残されています。温暖で降雨量の少ない瀬戸内式気候の鳴門はサツマイモ栽培と相性が良く、栽培エリアが大毛島から四国本土へと移った現在、里浦町では合計303ヘクタールもの広大な畑で作り続けられています」と、JA里浦の村上 東男さんは語ります。

全国にサツマイモの産地は数あれど、そのほとんどは土の畑。鳴門のように砂地の畑で栽培している場所は限られているといい、特に里浦地域では大潮の満潮時よりも海抜が低いため海からのミネラルが自然と畑に補充されることや、砂地ならではの水はけの良さなど、サツマイモの成長にとって好条件が揃っています。そんな環境に苗を植えて約100日で、きれいな赤紫色が特徴の「里むすめ」は収穫時期を迎えます。

夢中になれる 芋掘り体験は 手軽な宝探し。

果物などの収穫体験と芋掘りでも大きく異なっているのは、掘ってみるまでどんなサツマイモが出てくるか分からない点。砂の中から姿を現すサツマイモは一株ごとに数も大きさも違います。そんな大きなサツマイモが出てきても、サラサラとした砂地の畑だから掘り出すのは簡単です。また地表に出たつるは邪魔にならないようあらかじめJAの職員さんが取り除いてくれているので、小さな子どもでも砂遊びや宝探しのような感覚で楽しむことができます。その手軽さから、近年では芋掘りから料理までを通じて親睦を深める婚活イベントなども企画されています。

帰る頃には、どの子も袋いっぱいサツマイモを抱えて満面の笑み。汗をかいて一生懸命掘り出したサツマイモがそれぞれの家で食卓に上り、その味と体験談で家族も笑顔になれる。これこそ鳴門ならではの最高の食育に違いありません。

ちなみにサツマイモは低温に弱いので、家庭では冷蔵庫に入れず常温保存が基本。日が経つと熟成され、甘みが増すそうです。

また来たいな
楽しい



サツマイモは
根が太った
ものです



こんな風に
連なって
生えてきます



どんな
サツマイモが
掘れるかな



8月・9月のサツマイモ収穫シーズン中に芋掘り体験を開催しています。最上級のなると金時「里むすめ」を自分の手で掘り、楽しんでいただけます。

「加熱した『里むすめ』の食感はホクホクしており、最近焼き芋で好まれている『ねっとり系』とはまた違ったニーズがある」と、村上さんは教えてくれます。確かに、甘みだけでなく豊かな食感を楽しめる「里むすめ」は、煮物や天ぷらなどおかずとしての使い方にも向いています。

重いよう!
持ち上げるのが
大変



すごいすごい
大きなサツマイモが
掘れたよ



ママに
焼き芋に
してもらおう



芋掘り体験は遠足やイベントで活用していただくほか、ご家族で気軽に楽しんでいただけます。



芋掘り体験後の調理や会食ができるレクリエーションルーム、さまざまな調理器具をそろえ、里むすめを使った加工品の開発ができる調理室、里浦の特産品の販売を行う簡易ストアを内包した施設「里むすめパーク」





夏の訪れを告げる果実を 自ら収穫して食べる幸せ。



フルーツガーデンやまがたでは、ナシの成長を守るために「育果紙」を使用しています。品種ごとに色分けされた育果紙が美しい風景を生み出しています。



届かないから
採ってよ



一緒に切ろうね
ほら、切れた

もぎたて
とっても
おいしそう



みんなでナシ狩り、
最高の思い出に
なったね!

- 7月下旬から9月下旬まで5種類のナシが次々実ります。
- 日除けとクーラーのある快適な空間で、食べることができます。

ナイフやまな板は常備しています。手ぶらで楽しめます。BBQコーナーも併設しています。

収穫体験を通して知る ナシづくりの手間と苦労。

そもそもナシは、苗木を植えてから数年は木そのものを十分に発育させるために実を小さなうちにわざと切り落とし、棚に沿って成長するように、枝をテープで固定しながらコントロールする必要があります。しかも収穫時期は台風と重なることが多いなど、果樹の中でも比較的手間のかかる作物です。

「そんな苦労も、食べてくれる人の笑顔を見れば全部吹き飛ばんです」と話す龍生さんにとって、観光農園はお客さんだけでなく自分も幸せになれる最良の手段だと言えるでしょう。そのためナシ畑を増やし続けているそうです。

こちらでは「豊水」や「幸水」を中心に現在4品種のナシの収穫体験ができますが、同じ木から生えていてもあっちの枝には「豊水」、こっちの枝には「秋月」……という具合に、1本の木からさまざまな品種を収穫できるのが、ナシのおもしろいところ。



食べてくれる人の
笑顔が一番の
ご褒美です

ナシを育てるのは地道な作業がたくさん。手を抜かず丁寧にこなします。

フルーツガーデン山形 取締役 山形 龍生さん

「笑顔が見たい」
シンプルな理由を
きっかけに。

やさしい甘みと爽やかな酸味で、私たちを楽しませてくれる夏の風物詩・ナシ。鳴門市でも生産が盛んに行われているため、格子状に設置した棚に沿って低く枝を伸ばすナシ畑の様子は鳴門市民にとってなじみ深い景色ですが、実際にナシの収穫を経験したことがあるという人は少ないかもしれません。

そんな貴重なナシ狩りができる観光農園の一つが、県道12号線沿いにある「フルーツガーデンやまがた」です。今でこそ春にはイチゴ狩りの定番スポットとしてにぎわうこちらですが、実は農家として生産を開始したのはナシの方が先だったそうです。

ナシ狩りを始めたのは約15年前のことです、そのきっかけは直売所に訪れるお客さんでした。「このナシはおいしいから」と何度も足を運んでくれるお客さんの笑顔を見て、龍生さんの父、山形 文吾社長が「農園でナシを直接食べてもらうことができれば、もっと良い笑顔が見られるのでは」と思ったことから、観光農園のオープンに踏み切ったといいます。



ナシは元の木に異なる品種の枝を接ぎ木をして品種を更新していくことができるからこんなややこしいことになっていますが、枝ごとに巻き付けたテープや一つ一つの実に被せた袋の色で、初心者でも簡単に品種を見分けることができます。

ナシ畑に入ると、たわわに実ったナシが迎えてくれます。収穫そのものは難しいものではなく、ナシを手で支えながらはさみを使ってヘタ部分から切り落とすだけ。それでも1本の木からおおよそ100個ものナシが出荷できるそうで、頭をぶつけそうな位置にある低い枝を避けながらの収穫は、繰り返しとなかなか大変な作業です。

収穫したナシはその場で味わえるだけでなく、お土産として2玉ずつ持ち帰ることが出来ます。自分で収穫したという思い出が加わることで、みずみずしいナシの風味がさらにおいしく感じられるはずですよ。



敷地内にあるイチゴ専門カフェ「FGY Cafe」。365日イチゴスイーツが食べられます。



季節のフルーツを販売する特設コーナーや、真夜中でもフルーツを購入できる自動販売機もあります。





海辺の斜面で育つ 鳴門ミカンの実力やいかに。

期間中は雨の日以外
毎日開園
予約なしでも
お越しください



受け継いだミカン農園を大切に守り続ける傍ら、お客さんへのサービスとして育てているキウイは1個50円と格安です。



おすすめの
時間帯は
日当たりの良い
午前中です

「ミカンの樹にあるトゲには注意して」と林さん。

ミカンの味は樹ごとにも異なります。甘いミカンに会えたら、その樹は来年も期待できます。

寒暖差と手間暇が おいしいミカンを 育てる。

ミカン畑といえば、なぜか斜面に多いイメージがあります。もしかすると斜面のほうが甘いミカンが得意なんでしょうか、と林さんに聞いたところ、「それはあまり関係ないと思います。平地ではコメなどを作り、田畑として利用しにくい斜面にミカンが植えられていることが多いんですね。ただおいしいミカンが育つには土の質、気候、日当たりなど、いろんな条件が関係してきます。ここは東と南に向かって開けた土地で、夏はかなり暑くなります。東南アジア原産のミカンにとってはこの暑さが成長に適しているようです。逆に冬は山を越えて海から冷たい風が吹き込んできて、その寒暖差も影響しているのでしょう」。日当たりと風通しが良くなるよう、オフシーズンには余計な枝を落としていた林さん。5月中旬に花を付けた後、甘いミカンに育つように若い実



手の届く場所に
ミカンが
いっぱい!



このミカンは
お家へのお土産!
みんなていっぱい
採りました

畑はすごい坂道!
転ばないように
気をつけようね

山肌に作られた園は足元に注意。来園するには動きやすい靴と汚れてもいい服装で。



僕が採った
このミカンは
甘いかな?

探ったらすぐに、
いただきま〜す!



皮をむくと、爽やかな香りが漂います。



林さんによると、おいしいミカンを見極めるポイントは色艶の良さだそう。

初詣で買った苗木から 農園へと成長。

徳島県でミカンの産地といえ、多くの人は勝浦町をはじめとする山間部を想像することでしょう。実は鳴門市でもミカンは生産されているのですが、鳴門市民でも「えっ、どこで?」と首をかしげる人がいるかもしれません。島田島の「林農園」は、まさに知る人ぞ知るミカン狩りのスポットなのです。かつては子どもたちの歓声でにぎわった旧島田小学校(現トナル島田)、その少し南にあるのが「林農園」。ここは今からおおよそ60年前、園主林広志さんのお父さんが山を切り開いて始めたミカン畑です。

「私にも詳しいことは分かりませんが、父が大麻比古神社に初詣に出かけた際、そこで売られていた苗木を買って植えたのが最初だと聞いています。もとはナシとコメを作っていた農家なので忙しいのは秋までで、農閑期の冬に実を付けるミカン栽培は都合が良かったんでしょうね」。そこから年々苗木が増えていき、林さんが引き継いだ今では何百本もの樹が斜面を覆い尽くすように植えられています。

取材日にはちょうど正興寺保育園の園児たちがミカン狩りに訪れており、それぞれが選んで収穫した甘いミカンを口いっぱい頬張っていたほか、「職場でこのミカンは皮が薄くておいしいと教えられて来た」と話す鳴門市内の女性客の姿も。林さんによるとお客さんの8〜9割はリピーターで、毎年このミカンを楽しみにしてくれているのだといいます。

シイタケのおすすめの調理方法



- ①ホットプレートにクッキングペーパーを敷きます。
- ②シイタケの軸の根元の石突きを切り落とします。
- ③シイタケのかさを下にして並べます。
- ④軸の部分は、キッチンばさみで縦や横に切ります。横に切ればふわふわ食感、縦はこりこり食感を楽しめます。



- ⑤お好みで、チーズや塩を振ります。
- ⑥蓋をして中火で蒸し焼きにします。

チーズが乗っておいしそう!



すこく良い香りが…!

- ⑦水滴が蓋にびっしりつき、水蒸気が噴き出します。



シイタケからあふれるスープ。凝縮された旨味を堪能できます。

「シイタケ嫌いの人が苦手とするあの香りは、収穫してからの時間経過や温度変化が原因です。だからシイタケ嫌いの人も、うちで採ってすぐのシイタケなら『おいしい』といつて食べてくれるんです(笑)」。なるほど。実際に食べてみると、塩をかけて蒸し焼きにしただけのシイタケのなんとおいしいこと! これまでシイタケを敬遠してきた人にこそおすすめしたい収穫体験です。



シイタケの栽培は一年中休みがありませんが、その分毎日成長を見守る楽しさがあります

シイタケの菌床栽培について説明する新さん。おいしいシイタケは日々の温度・湿度管理が大切だと熱心に語ります。



肉厚で丸みを帯び、軸が太く短く、かさの側面と裏が白いのがおいしいシイタケの条件です。この条件を満たしたものは、匂いがほとんどしません。



実験的に温度変化にさらしたシイタケは茶色く変色し、シイタケ独特の匂いを発します。

**おいしさを
見極めるための
ポイントとは。**

温度と湿度を適正に保った環境では、シイタケがゆっくりと肉厚に成長するそうです。収穫体験では、ほとんどの人はシイタケのかさ部分の直径だけに注目して、できるだけ大きく育ったものを選ぼうとするそうです。新さんによるとおいしいシイタケの条件は、肉厚であること。大きくても小さくても、シイタケの味はそれほど変わりません。それよりもかさが開ききつていない肉厚なものを選ぶことで、より強い食感が楽しめるんです。

シイタケの収穫自体は、難しいことはありません。石突きと



収穫したてのシイタケ。肉厚でおいしそうですね。

極上の肉厚シイタケ。苦手意識も吹き飛ばす

肉厚に育ったときが一番うれしいですね



シイタケは鮮度が命。収穫したシイタケをおいしく食べてもらえるよう、特に夏場は持ち帰り用のクーラーボックスや保冷バッグの持参をおすすめします。



シイタケの菌床に白い菌糸が伸びているのが分かります。成熟するまで袋に入れたままにします。



成熟した培地は袋から出します。シイタケが徐々に大きく成長します。

キノコの中でも手に入れやすさと豊富な活用方法で重宝するシイタケ、徳島は全国1位の生産量を誇っています。そんな徳島県民にはなじみ深いはずのシイタケですが、その独特な香りが苦手という人が少なからずいるのもまた事実です。

「でもそんな人にこそ、うちのシイタケを食べてもらいたいんです」と胸を張るのは、「サンコウファーム」代表の新さん。こちらでは4棟のハウス内でシイタケの栽培を行っており、収穫体験をすることも可能です。

シイタケの栽培といえば、丸太に開けたいくつもの穴に菌を植え付ける原木栽培がイメージしやすいかもしれませんが、こちらで行っているのは菌床栽培。

「実はシイタケの品質は、育てる環境の温度と湿度に大きく左右されるんです。特に昼夜の温度差はシイタケの成長を促す刺激になるので、ここでは日中22〜23℃、夜間は10℃ほどにコントロールしています」。

培。シイヤナラ、クスギといった広葉樹のチップをブロック状に固めたものにキノコの菌を植え付ける栽培方法で、原木栽培よりもコンバクトかつ効率よく収穫できるのが特徴です。

案内されたハウス内に入ると、まず菌床を載せたラックがずらりと並び風景に圧倒されます。4棟全てを合わせると4万個もの菌床があり、そのそれぞれから顔を出している大きささまざまなサイズのシイタケの数はまさに数え切れません。そしてふと、ハウス内が人間にとって心地良い温度であることに気が付きます。

インタビュー
05
シイタケ
サンコウファーム

鳴門市の農業体験MAP

今回ご紹介したほかにも、鳴門市内には農業を体験できる場所がいっぱい!

イチゴ狩り

いせや農場

時期 1月初旬～5月初旬
営業時間 10:00～16:00
(受付15:00まで)
体験時間 1時間
定休日 不定休
駐車場 100台



徳島県鳴門市大麻町東馬詰字
式番越8-1
☎088-602-7415



要予約

イチゴ狩り

貴彩ガーデン

時期 1月上旬～5月上旬
営業時間 10:00～16:00
体験時間 1時間
定休日 不定休
駐車場 フルーツガーデン
やまがたと共有



徳島県鳴門市大麻町大代字
大道624-1
☎090-1291-1718



要予約

イチゴ狩り

佐々木農園

時期 3月下旬～5月初旬
営業時間 10:00～16:00
体験時間 1時間
定休日 不定休
駐車場 20台



徳島県鳴門市大麻町牛屋島
中北16-2
☎080-3922-4502



要予約

イチゴ狩り

TODA ベリーファーム

時期 12月下旬～5月上旬
営業時間 10:00～17:00
体験時間 1時間
定休日 月(祝日の場合、翌日)
駐車場 70台



徳島県鳴門市北灘町折野字
屋敷64-3(鳴門市旧北灘西小学校)
☎088-679-6113

要予約

イチゴ狩り

フルーツガーデンやまがた

時期 1月上旬～6月上旬
営業時間 10:00～17:00
(受付16:00まで)
体験時間 1時間
定休日 月(祝日の場合、翌日)
駐車場 50台



徳島県鳴門市大麻町大代645-1
☎088-685-4721



要予約

イチゴ狩り

フルーツガーデンゆう

時期 1月上旬～5月下旬
営業時間 10:00～16:00
体験時間 1時間
定休日 不定休
駐車場 10台



徳島県鳴門市大麻町姫田字
先達26-1
☎080-6375-3317



要予約

イチゴ狩り

ゆうファーム

時期 1月上旬～5月下旬
営業時間 10:00～16:00
体験時間 1時間
定休日 不定休
駐車場 10台



徳島県鳴門市大麻町松字
東山田61-1
☎080-6280-2020



要予約

なんと金時芋掘り体験

里むすめパーク (JA里浦ファーム)

時期 8月下旬～10月上旬
体験 1株単位で受付
営業時間 9:00～12:00
(受付9:00～17:00)
営業日 火曜・土曜のみ
駐車場 約20台(大型バス可)



徳島県鳴門市里浦町里浦字
西浜313-1
☎088-612-8401



要予約

ナシ狩り

フルーツガーデンやまがた

時期 8月上旬～9月中旬
営業時間 10:00～17:00
(受付16:00まで)
体験時間 1時間
定休日 月(祝日の場合は翌日)
駐車場 50台



徳島県鳴門市大麻町大代645-1
☎088-685-4721



要予約

ミカン狩り

林農園

時期 10月中旬～1月初旬
営業時間 9:00～15:00
体験時間 時間制限なし
定休日 雨天日
駐車場 20台



徳島県鳴門市瀬戸町中島田字
西山23-1
☎090-1171-0128

予約不要

体験はすべて有料です。料金などをご確認の上、ご利用ください。

掲載施設の予約方法や営業状況は発行日時時点のものとなります。予約が必要な施設、予約不要で利用できる施設、連絡が取りづらい施設がございます。最新の営業情報については、可能な限り事前に各施設へご確認ください。なお、ホームページがない施設もあるため、電話や現地掲示の案内などをご参照ください。

