



神戸農園 ハレいろに行ってきました！

令和8年2月3日
取材：近畿農政局消費・安全部

神戸農園 ハレいろとは...

兵庫県神戸市西区にある農園で、いちご狩りといちごの直売を行っています。

現在はいちご5品種(紅ほっぺ、^{あきひめ}章姫、かおり野、よつぼし、やよいひめ)を栽培しており、果汁あふれる完熟いちごの味と香りを楽しめます。※やよいひめはいちご狩りのみでの提供
代表の佐々木さんは、就農2年目の若手農家でありながら、そのいちごの味に定評があります。直売所には列ができるほどで、連日たくさんの訪問客で賑わっています。



神戸農園 ハレいろのこだわり

“特別な美味しいを届けたい”

美味しい朝採り完熟いちごを届けるため、収穫作業は午前3時から始まります。
神戸農園 ハレいろのいちごは、栽培から収穫まで丁寧に育てた、完熟いちごです。



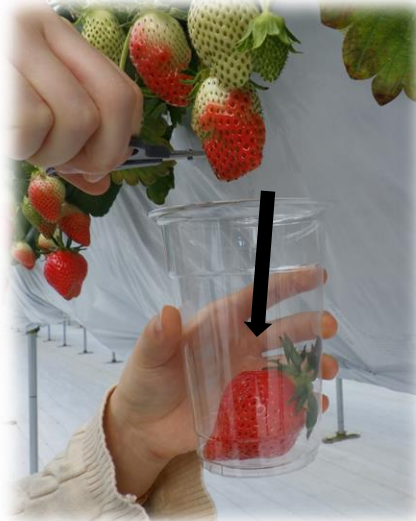
※詳細は、神戸農園 ハレいろウェブサイト(<https://www.kobenoen-hareiro.com>)をご確認ください。

いちご狩り

神戸農園 ハレいろでは、40分間で5品種のいちごが食べ比べできます。
大きないちごを探したり、お気に入りの品種を見つけたり...楽しみ方はさまざまです♪
(料金 大人:2,800円 小学生以下:1,800円 3歳以下:無料)

✓ いちご狩りの方法

はさみでへたの少し上を切り、収穫します。



スタッフの方に聞きました☆☆☆

甘くて美味しい！
いちごの見分け方

- ①へたが反り返っている
- ②へたの際まで赤い
- ③へた先が枯れている

✓ いちごの品種

紅ほっぺ



甘みと酸味のバランスがよく、
コクのある美味しさ♪

あきひめ
章姫



酸味が少なく、
甘くて大人気！

かおり野



桃のような上品な香り♪
関西では珍しい品種！

よつぼし



甘味、酸味、風味、美味の
バランスがよつぼし級★★★★

やよいひめ



甘みが強く、酸味は控えめで
濃厚な味わい♪

～直売所の紹介～

取材日は、当日の早朝に収穫した4品種のいちごが、完熟の状態の販売されていました。
(1パック:750円～)
いちごは収穫した瞬間が甘さのピークなので、早めに食べるのがおすすめです！

あきひめ
章姫



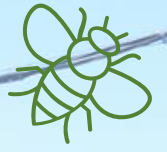
紅ほっぺ



かおり野



よつぼし



営業時間:10時～12時
営業日:火・木・金・土・日

お買い得な不揃いパックも販売！
(1パック:500円～)

Instagram



@KOBE.NOEN_HAREIRO



←いちご狩り体験・直売所の
最新情報はこちらから



神戸農園 ハレいろの佐々木さんにお話を聞きました。



神戸農園 ハレいろ 代表 佐々木隆仁さん



● 神戸農園 ハレいろ
兵庫県神戸市西区伊川谷町前開287
前開ICから車で約5分

就農のきっかけを教えてください。

農家の平均年齢が高いという現状を知り、農業分野に伸びしろを感じたからです。誰かに送ったときに喜ばれるいちごに魅力を感じ、いちご農家として就農することを決めました。

神戸農園 ハレいろのいちごはどこで食べることができますか。

直売所のほか、飲食チェーン店の神戸珈琲やMother Moon Café、近隣のスーパーでも提供しています。将来的には、農園にカフェを併設し、神戸を代表するいちごを提供できれば嬉しいです。

これからの農業、観光農園についての展望や思いをお聞かせください。

「どんな農家として生きていきたいのか」を考え、その実現に必要な資源を活用することや、世間の動向や流行をマーケティングし、農園をブランディングしていくことが大切だと思います。

読者のみなさまへメッセージをお願いします。

「特別な体験と“美味しい”をお届けする」をモットーに、スタッフみんなで愛情を込めて丁寧にいちごを育てています。

ぜひ神戸農園 ハレいろのこだわりのいちごを食べにきてください♪