

果物農園で楽しむ さとやま体験とグルメ。

フルーツアイスバー作りは夏季限定の
人気プログラム。ドライフルーツやミニ
ケーキなど、トッピングも充実。

ここでしかできない体験で、
果物の付加価値を高める。

広島県北部の三次^{みよし}は、美しい空気と水、
そして朝晩の大きい寒暖差によって、良質な
果物を育てるのに適した地域だ。(株)イチコ
トは、一年中果物狩りが楽しめる(有)平田観
光農園で収穫された果物や副産物を活用
し、「さとやま」体験と、飲食事
業を展開している。

農園の敷地内に2017年4月オープン
した体験施設「イチコト」は、この場所なら
ではの体験を求めて、多くのファミリーや女
性グループ客で賑わいを見せている。特に人
気を集めているのが、季節限定のフルーツア
イスバー作り。ベースの味とトッピングを自
由に組み合わせ、オリジナルのアイスバーを
作ることができる。フルーツ缶詰作りでは、
果物の皮や種を取り除きカットして、シロッ
プを作り、機械で缶の蓋を閉め、ラベルを作
るまで全てを体験できる。完成品はお土産
としても好評だ。その他にもクレープやピザ
作り、果物の木の
剪定枝を活用した
草木染など、バラエ
ティ豊かなプログラ
ムで、来園者をいつ
でも楽しませてく
れる。



約130人収容可能な「イチコト」施設内。
修学旅行や社員旅行での活用も予定し
ている。

豊かな自然に囲まれて 果物農園の味覚を堪能。

果物栽培で60年以上の歴史を持つ(有)平田観光農園では、一年を通して15種類150品種を育てている。夏から秋にかけてはリンゴやぶどう、桃、冬から春にはイチゴなど、それぞれの季節で最も美味しい完熟果物の収穫体験を実施しており、来園者もぎたての味覚を楽しむことができる。

そんな自慢の味をより魅力的に伝えるために、(株)イチコトでは農園内で飲食事業も展開している。庄屋敷敷を移築して建てられた「カフェノクー」では、旬の果物と三次産の食材を使ったハンバーグやカレー、オリジナルブレンドコーヒーといったメニューを、古民家のゆつたりとした空間で味わうことができる。また、テイクアウト専門の「ノクーテリ」では、ジューシーなジビエソーセージのホットドッグや果物をふんだんに使ったかき氷やスイーツなど、手軽に食べられるメニューが充実。さらに、果物のジャムや柚子味噌、ドライフルーツといった加工商品の生産・販売も行っている。

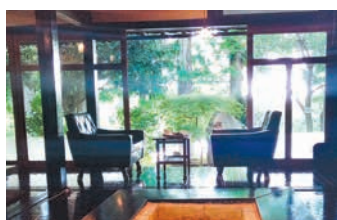
団体客や訪日客の誘致に積極的に取り組みながら、次世代を担う若手の育成にも力を入れる同社。豊かな風土を活かした体験や美味しさを通し、自然の素晴らしさを伝えることで、今までに無い新しい観光農園を目指している。



60aの広大な梨園では、「幸水」など8品種を栽培。みずみずしい味わいは、旬の夏季にぴったり。



夏季はデラウェア狩りを実施。種なしで小粒なため、子供や女性に人気が高い。



昔の風情を残す古民家を活用した「カフェノクー」。「煮込みハンバーグ 自家製のフルーツソース」など、果物農園ならではの料理を堪能できる。



株式会社 イチコト
代表取締役 田邊 純事(左)
有限会社 平田観光農園
代表取締役 平田 真一(右)

60年以上の歴史を持つ(有)平田観光農園の、体験・飲食事業に特化した新会社として2016年(株)イチコトが発足。さまざまなプログラムで生産物の付加価値向上に取り組み、新しい観光農園の形を目指す。



テイクアウト専門の「ノクーテリ」や、ジャムなどの加工商品の販売も充実している。



株式会社 イチコト(平田観光農園内)

〒728-0624 広島県三次市上田町1740-3
TEL:0824-69-2346

<http://www.marumero.com/>