

“農業 × 学び × 体験”

旅行に新しい価値を。



ひらかた独歩ふぁーむとは？ 栄養コンテスト最優秀賞を多数受賞！セミナー講師や収穫体験コンテンツなど多数

大阪府枚方市「穂谷の里山」で有機農業を行う代表・大島が、2015年に新規就農して立ち上げた農園です。にほんの里100選にも選ばれた美しい里山で、科学的かつ論理的な「BLOF（ブロフ）理論」に基づき、作物の能力を最大限に引き出す有機農業を実践しています。

“自分が食べたい、大切な人に食べてもらいたい”——そんな想いで、土づくりから栽培管理まで徹底。栄養コンテスト「オーガニック・エコフェスタ」では2016年以降、芽キャベツ・水菜・根深ネギ・春菊など複数部門で受賞。2020年最優秀賞を受賞した水菜は、糖度・抗酸化力が高くビタミンCが豊富、苦味の元となる硝酸イオンが極めて低いことが分析で証明されています。

メイン作物は「ソバージュ栽培」によるイタリアントマト。野生の力を引き出し、強健に育てることで夏を越えて冬まで収穫できる特別な栽培方法です。真っ赤に完熟してから収穫するため旨みが非常に濃く、地元レストラン・スーパー・百貨店でも高い評価をいただいています。

さらに2021年からは、枚方のクラフトビール「THE HOTANI CRAFT」の原料となるフレッシュホップを生産する唯一の農家として、地域産業にも貢献しています。

主な実績

- ・オーガニック・エコフェスタにて複数部門で最優秀賞など受賞
- ・毎日新聞をはじめ、各種メディアで農業活動や取り組みが掲載
- ・枚方市主催「第15回ひらかた食育カーニバル」や、くずはモール主催「ファーマーズマルシェ」でセミナー講師として登壇
- ・農福連携をテーマにしたクラウドファンディングでゴール達成
- ・株式会社日本旅行様の旅行企画・実施の日帰りツアーにて、収穫体験・料理教室のコンテンツ提供および協力



水菜部門最優秀賞

大阪府
ひらかた
独歩ふぁーむ
大島哲平

	糖度	抗酸化力	ビタミンC	硝酸イオン
白茎千筋京水菜	5.4	101	70.9	63.5
株体	3.5	57.9	42.9	5190
平均				

小祝説明

私が、この場所で、農業をする意味とは…

- ・新規就農者が、他人の土地山林を管理する意味？
- ・農作物の生産販売が、私の仕事の真の価値？

今、私の野菜がなくなって世の中の人には困るか？

- ⇒ 残念ながら、困らない、飢える人は出ない。
- ⇒ 農業を通じた国土保全とその継承こそ、自分の仕事の真の価値（役割）ではないか？
- ⇒ **風景の後ろにある“想い”を伝え、繋ぐ農業**



団体向け基本プラン

実績多数

■ 収穫体験プログラム

- ・所要時間：約 60 ～ 120 分
 - ・料金：1 名 2,000 円～
 - ・受け入れ組数：15～30 名
 - ・内容：農園説明 → 畑案内 → 収穫体験 → 写真撮影
 - ・収穫できるもの：季節の野菜
(例：サツマイモ、タマネギ、枝豆、葉物など)
 - ・お持ち帰り：各自の収穫分を袋詰め
- ※価格・内容については相談に応じます。

■ 講演・ワークショップ・料理教室

- ・所要時間：約 60 ～ 120 分
 - ・料金：1 名 2,500 円～
 - ・受け入れ人数：10 ～ 30 名程度
 - ・内容
 - ・農業のリアルと地域活性の取り組み
 - ・農業と食育
 - ・収穫した野菜を使用した料理教室
- ※価格・内容については要打ち合わせ

お問い合わせ先

ひらかた独歩ふぁーむ

担当：大島

MAIL：t-oshima@doppo-farm.com

所在地：573-0114

大阪府枚方市穂谷 3 丁目 4-8



ひらかた
独歩
ふぁーむ

HIRAKATA DOPPO FARM

公式サイト



Instagram



奥ひらの魅力的なコンテンツも

ひらかた独歩ふぁーむが位置する“奥ひら”エリアは、穂谷をはじめとする枚方市東部の里山地域一帯の名称で、自然・体験・食を楽しめる人気の観光・交流エリアです。穂谷の農体験に加え、周辺では フットゴルフ、ハイキング、自然散策、地元食材を使った飲食体験 など、多彩なアクティビティが楽しめます。

旅行会社様のツアー造成において、収穫体験と併せて奥ひらのアクティビティを組み合わせることで、滞在時間の拡大や魅力あるコース設定が可能です。

奥ひら公式サイト

