



相野あじさい園

100種2万株の紫陽花の花が、自然豊かな庭園に咲き誇ります。色々な種類の紫陽花が、不思議な色に変化しながら咲く様子は、見る人を楽しませてくれます。

- 住所／上相野373 ☎079-568-1301
- 営業時間／9:00～17:00
- 時期／6月中旬～7月中旬



花のじゅうたん

ゆるやかな丘の畑一杯に植え付けられた芝桜が一億輪もの大群落になっています。全国でも数少ない芝桜専門庭園で、地面を全く見せないほど咲き詰めるところから「花のじゅうたん」と名付けられています。一面芝桜の花の香でうまり、顔も服もピンクに染まるかと思うほどです。

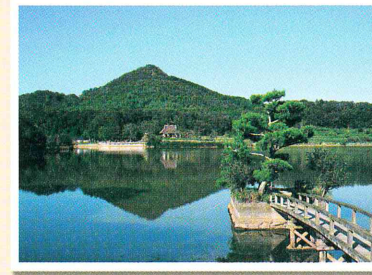
- 住所／永沢寺170 ☎079-566-0446
- 営業時間／8:00～18:00
- 時期／4月中旬～5月上旬



永沢寺 花しょうぶ園

名刹永澤寺の門前に広がる33,000㎡の本格的日本庭園風の花しょうぶ園です。花しょうぶには小粋な平咲きの江戸系、優しく垂れ咲きの伊勢系、豪華大輪の肥後系等があり、系統ごとに楽しむことができます。(ただし、2020年は休園)

- 住所／永沢寺82-3 ☎079-566-0935
- 営業時間／8:00～18:00
- 時期／6月上旬～7月上旬



兵庫県立有馬富士公園

県下最大の都市公園として、市中部の有馬富士、福島大池、千丈寺湖を中心とした一帯約416haが、豊かな自然環境に恵まれた広域公園として整備計画されています。園内には、棚田、鳥の道、林・水辺・草地の各生態園など自然体験や生き物の観察に適した施設や、日本の伝統的な住まいや暮らしを伝承するかやぶき民家があります。

- 住所／福島1091-2 ☎079-562-3040



天神公園

三田藩主九鬼氏の祈願所である天満神社に隣接し、園内には梅や桜など季節の花が植えられています。なかでも桜が咲き誇るころには、多くの花見客で賑わいます。

- 住所／天神3-34-5



風のミュージアム

三田市在住の造形作家新宮晋さんの風で動く作品が、県立有馬富士公園休養ゾーンに常設展示されています。世界で初めての野外ミュージアムです。

- 住所／尼寺(にんじ)968 (県立有馬富士公園 休養ゾーン)

観る 食べる 遊ぶ 買う



いちご狩り【12月下旬～6月・要予約】

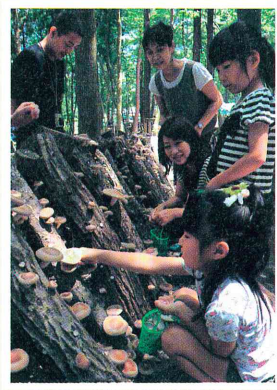
広々としたビニールハウスの中で、丁寧に育てられたいちごは、甘くて美味しい。高設栽培なので、清潔で立ったまま楽にいちご狩りができます。



栗拾い【9月中旬～10月下旬・要予約】

三田の自然の中で育った栗は、大粒で甘味が強く良質です。

※栗ひろいは食事とセットになります。



しい茸狩り【一年中・要予約】

豊かな自然の中で、ナラやクヌギの木で原木栽培をしています。肉厚でジューシーなしい茸は、原木の栄養素を吸収して育った原木栽培ならではのもの。採れたてのしい茸でのパーベキューは、最高です。

※しい茸狩りは食事とセットになります。

三田の観光情報

三田市観光協会
ホームページ



※詳細はホームページをご覧ください。



黒豆の枝豆狩り【10月中・要予約】

一年でこの時期限定の黒豆の枝豆は、まさに旬の味。普通の枝豆より粒が大きく、美味しいので贈答用として喜ばれています。



芋掘り【9月上旬～11月上旬・要予約】

自分で収穫するお芋の味は、格別です。太陽をいっぱい浴びて育ったお芋は、とても甘くてホクホクしています。



三田肉のすき焼き

三田肉の特徴である口の中であとけるような肉質の柔らかさと旨みが、三田産の野菜とマッチして最高です。



地場野菜

豊かな自然の中で収穫される野菜は美味しくて、新鮮な地場野菜を使用した和食や洋食は、見た目も味も満足です。



そば

畑一面真っ白なそばの花は、初秋にかけての三田の風物詩になっています。冷涼な気候で育ったそばは甘みと香りが特徴です。自家栽培、自家製粉で手打ちしたそばや十割そばを味わえるお店があります。



ボタン鍋

日本古来の季節限定の猪肉鍋。肉質は柔らかく、脂はあつさりとしています。赤味噌でいただくのが一般的ですが、お店によっては白味噌仕立てなど趣向を凝らしています。



三田スイーツ

老舗の正統派和菓子から、芸術的に彩られた洋菓子まで、洗練された三田スイーツ。旬のいちごや栗、新鮮な卵や牛乳を使用した贅沢なスイーツが楽しめます。

味噌

三田の自然の中で育んだ米・大豆を使用した減塩手作り味噌です。

うどん

大正5年、地域産業振興のため、うどん作りが始まりました。三田のうどんはつつすらと赤みがかったて、上品な香りとシャキッとした歯ごたえが特徴です。

山の芋

夏の太陽と秋の冷涼な気候で育った山の芋は良質で、三田の特産品となっています。栄養豊富な自然健康食品です。

母子茶

永澤寺の開祖が中国から伝えたとされる「母子茶」は、高地特有の味と香りが広く親しまれています。



三田鈴鹿竹器

四国讃岐の竹職人が技術を伝えたのが起こりと言われています。三田の良質なマダケを使用し、手編み手作りを基本とし多くの人に愛用されています。また、伝統的技術技法等が認められ、兵庫県伝統的工芸品の指定を受けています。

〈特産品を販売しているお店〉

●つくしの里

高平地区で収穫したモチ米「ヤマフクモチ米」を100%使用した無添加のお餅を販売しています。

- 住所／上槻瀬375 ☎079-569-1908

●茶香房 きらめき

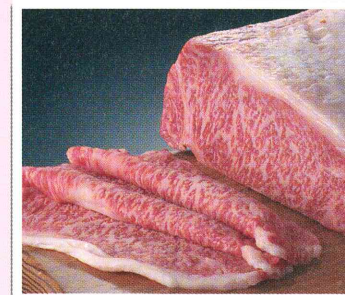
茶園栽培から、製造・袋詰めに至るまで全て手がけています。工場内では、試飲サービスや販売もしています。

- 住所／母子2433 ☎079-566-1166

●バスカルさんだ一番館

「身土不二」を理念に、三田で採れた農産物等を販売しています。朝採りの旬の野菜や特産品を求めて、多くの人で賑わっています。

- 住所／川除677-1 ☎079-563-7744



三田肉

但馬牛を素牛とし、三田市内の指定生産者が丹精込めて飼育し、基準に合格したものが三田肉です。霜降り肉で柔らかく「旨み」が特徴です。



三田米

武庫川水系の清らかな水と肥沃な土壌で育ったお米は、美味しいと評判です。



地酒

美味しい水と肥沃な土地で育った酒米から作られる地酒は、香り豊かで味わい深いです。