

【取材のお願い】「山田養蜂場グループのイチゴはなぜ大きく甘い！？」

ミツバチのポリネーション（受粉）から学ぶ「植物と生物の共生」 ～洗わずそのまま食べられる“奇跡のイチゴ”から伝えたい想い～

株式会社山田養蜂場（本社：岡山県苫田郡鏡野町、代表：山田英生）のグループ会社である「山田みつばち農園」では、2026年1月5日（月）「イチゴの日」から今期のイチゴ狩りをスタートしました。

当園のイチゴは、イチゴ狩り期間中「化学農薬不使用」で栽培。ミツバチの力を借りて実る“洗わずにそのまま食べられる”奇跡のイチゴを通じ、自然環境の大切さを伝える取り組みを行っています。自然環境への配慮と食の安全性を両立させた、山田養蜂場グループならではの持続可能な農業の形を、地域の皆様や観光客の方々へ提案しています。



■養蜂のプロが管理するミツバチで育てたイチゴ

山田養蜂場のグループ会社である当園は、2008年に設立いたしました。原点にあるのは、豊かな自然環境がなければ成り立たない「養蜂業」の精神です。野山の植物や栽培作物の多くは、ミツバチなどの昆虫が行う花粉媒介（ポリネーション）によって受粉し、果実を実らせます。特にイチゴを栽培するビニールハウス内では、受粉を行うミツバチの働きが欠かせません。ミツバチが隅々まで丁寧に受粉を行うことで、一粒一粒が綺麗に、そして大きく育ちます。受粉が不完全な場合は果肉が育たず、奇形果が増えるなどの障害が起こってしまいます。

当園では、イチゴはもちろん、ハウス内のミツバチを養蜂のプロが日々管理しています。巣箱内のミツバチの数や状況を丁寧に確認し、ミツバチがストレスなく生活できる環境を整えることでイチゴの受粉をサポートしています。

こうしたミツバチの働きを少しでも多くの方に知っていただくため、イチゴ狩りという体験を通じ、自然環境におけるミツバチの働きを学びながら楽しめる施設を運営しています。

イチゴの実ができるまで



花の中心をミツバチがくるくる回り、
花粉を付けます。



▲ミツバチが満遍なく受粉したイチゴ



（大きなものは子どもの手のひらサイズ）



▲ミツバチによる受粉が不十分なイチゴ

■“洗わず食べる”奇跡のイチゴ狩りとは

イチゴは病害虫に弱く、無農薬での栽培が困難といわれています。しかし、ミツバチは農薬に非常に敏感な生物です。当園ではお客様に安全な食を提供し、さらにミツバチを守るべく、イチゴ狩り期間中は化学農薬を一切使用しません。その場で摘み取って「洗わずにそのまま」食べられる安心感は、当園ならではの価値です。

また、当園では単なる収穫体験に留まらず、ミツバチの生態を学ぶ「みつばち教室」、新鮮な「はちみつ搾り体験」などの体験教室も実施しており、楽しみながら生物の共生関係や持続可能な自然環境の重要性について学ぶことができます。



▲小さなお子さまも安心して食べられます



▲イチゴハウス内にあるミツバチの巣箱

＜イチゴ狩り 基本情報＞

期間：2026年1月5日（月）～5月下旬（予定）

時間：10:15～16:00（最終受付15:15まで）※45分・総入れ替え制

※木曜日のみ 10:15～13:00（最終受付12:15まで）

料金：大人（中学生以上）2,850円／小学生 1,800円

未就学児 無料（大人1名につき2名まで）※3人目からは小学生料金

予約方法：電話 0868-54-5515／WEB <https://www.mitsubachi-nouen.com/>

■ミツバチの恵みや魅力を存分に味わえる「1Day フリーパス」を 2025 年から導入

山田みつばち農園は、平日限定で園内のアクティビティ、グルメ、手作り体験のすべてを1日中無制限で楽しめる「1Day フリーパス」を2025年から導入しました。ミツバチの生態は知れば知るほど奥深く、その魅力や里山の豊かな生態系を五感で感じていただきたいとの思いで取り入れました。

●平日限定・1日30名までの完全予約制（2日前までに電話かWEBで要予約）

●税込料金：1月～5月 大人9,600円／小学生以下5,200円

6月～12月 大人7,700円／小学生以下4,200円



＜現在楽しめるアクティビティの例＞

◇体験：イチゴ狩り、ミツロウキャンドルづくり、はちみつ搾り体験など

◇レストラン：熟成はちみつ鶏のバーベキュー、イタリアン（ピザ・パスタをお好きなだけ）、はちみつ食べ比べ、はちみつソフト、イチゴクレープなど人気メニューがほぼ全て楽しめます！※一部対象外メニューあり

■ 取材・撮影のご案内

以下の内容について、現地での撮影・インタビューが可能です。その他ご要望がございましたらご相談ください。

●「洗わず食べる」イチゴ狩りの様子 ●「はちみつ搾り体験」や「みつばち教室」など、専門スタッフによる体験教室の解説

■ 山田みつばち農園について

山田みつばち農園は、ミツバチが育む豊かな自然との共生をテーマに、季節ごとにミツバチの恵みや体験を提供しています。化学農薬に頼らないイチゴづくりをはじめ、カフェ、レストランや蜂蜜搾り体験などのアクティビティを通じて、自然の恵みを五感で学ぶことができます。

最新情報をInstagramにて公開しています（右記QRコードからご覧いただけます）

所在地：岡山県苫田郡鏡野町塚谷 785-1

TEL：0868-54-5515（営業時間：10時～17時／定休日：年末年始）



YAMADA.BEE.FARM

【メディアお問い合わせ先】

株式会社山田養蜂場 広報室 樋上 (ts0975@yamada-bee.com) 早瀬 (ch0517@yamada-bee.com)

〒708-0393 岡山県苫田郡鏡野町市場 194 TEL：0868-54-1906 FAX：0868-54-3346