

【フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト】親子で楽しめる苗植え、種まき体験&ピザづくり体験イベントを5月24日（日）開催！

～有機農業を営むwataya farmとのコラボレーションイベント～

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト（所在地：大阪市北区大淀中、最高運営責任者：大嶋茂）は、2026年5月24日（日）に、兵庫県養父市で有機農業を営む「wataya farm」とコラボレーションし、野菜の苗植えとピザづくりの体験イベントを開催します。2026年5月23日（土）に、フェアフィールド・バイ・マリオット・兵庫但馬やぶにご宿泊の方限定のイベントです。

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクトでは、全国に宿泊特化型のホテルを29施設運営し、ホテルを拠点に「地域の知られざる魅力を渡り歩く旅」のスタイルを提唱しています。本プロジェクトはコンセプトに「未知なるニッポンをクエストしよう」を掲げ、地域ならではの体験や全国の知られざる魅力の発見をしていただくことを目的としています。今回の農業体験イベントも兵庫県養父市の魅力を体感いただくために企画されたものです。

兵庫県養父市は、県北部の但馬地域の中央に位置し、県内最高峰の「氷ノ山」や日本の滝100選に選ばれた「天滝」など、豊かな自然に恵まれた地域です。清らかな水とミネラル豊富な土壌を活かし、古くから農業が盛んに営まれてきました。そんな養父市で有機農業を営むwataya farmの畑は氷ノ山を中心とした山脈のふもとにあり、清らかな水とミネラル豊富な土壌で約100種類の野菜や小麦を栽培しています。

好評につき7回目を迎える本イベントは、2つの体験で構成されています。

1つ目は、野菜の苗植えと種まきの農業体験です。春は作物の生育時期にあたるため、あえて「収穫」ではなく「植える」ことに焦点を当てています。夏に向けた苗植えや種まきを通じて、ふだん食卓に並ぶ野菜がどのように育ち始めるのかを、土に触れながら体感できます。一部、収穫体験も用意しています。さらに、バジルやルッコラなど自宅のキッチンで育てられる苗を持ち帰ることができ、体験が旅の思い出とともに日常へとつながります。

2つ目は、ピザづくり体験です。wataya farmで収穫された小麦を使った生地を自分の手で伸ばし、地元養父産の食材を自由にトッピングして釜で焼き上げます。「植える」から「食べる」までを一日で体験できる構成です。焼き上がった後は、参加者全員での試食会を行います。青空の下、自分で作ったピザをみんなで頬張る時間は、大人にとっても子どもにとっても特別なひとときです。

農業についての知識や経験がなくても、大人から子どもまで幅広い世代と一緒に楽しみ、日頃は畑とは縁のない都会暮らしの方も、気軽にご参加いただけます。スーパーに並ぶ野菜の「その前」の姿に出会い、自分の手で種を蒔き、採れたての恵みをその場で味わう。教科書やテレビでは伝えきれない土の温もりや、芽吹き力強さ、焼きたてのピザから立ちのぼる香ばしさは、ひとつひとつの体験として心に残り、忘れがたい記憶となっていきます。観光地を巡るだけでは味わえない、畑から食卓へとつながる物語を体感する一日を、ぜひ旅のスケジュールに加えてみてください。きっと、帰り道に目にする風景や日常の食卓が、これまでと少し違って感じられるはずです。



※写真はイメージです

イベント詳細

●開催日時：2026年5月24日（日）9:00～11:00

※小雨決行。大雨・荒天時は、別プログラムにて農業体験をしていただきます。

●開催場所：wataya farm畑、高柳ふれあい交流館

●参加対象：

5月23日（土）にフェアフィールド・バイ・マリオット・兵庫但馬やぶにご宿泊の方

●参加費：

おひとり様1,500円（税込）※小学生以下は無料でご参加いただけます。

チェックイン時にフロントにてお支払いください。（現金不可）

●定員：15名様

●スケジュール：

9:00 ホテル1階ロビーに集合、徒歩にて畑へ移動（約10分）

→野菜の苗植え、種まきの体験

→高柳ふれあい交流館へ移動（約10分）

→ピザづくり体験、試食

→徒歩にてホテルへ移動（約13分）

11:00頃ホテル着

※当日の状況により、若干時間が前後する場合がございます。

●服装：汚れても良い服装・歩きやすい靴（スニーカー）

*帽子をお持ちいただくことをおすすめします。

●持ち物：水分補給用のお飲み物・タオル

*大人用軍手はホテルでご用意します。お子様用の軍手はご用意ください。

●申込：

宿泊予約をお取りいただいた後、フェアフィールド・バイ・マリオット・兵庫但馬やぶフロントデスク（電話番号：079-666-8645）へ、農業体験イベント参加希望の旨をお伝えください。

wataya farm について



兵庫の最高峰・氷ノ山を中心とした山脈のふもと、清らかな水・ミネラル豊富な土・山間の風など自然の恵みを受けた畑で有機農業をしています。季節の野菜・小麦を栽培。四季折々の野菜の美味しさをめいっぱい引き出せるよう日々奮闘しています。

<https://www.instagram.com/watayafarm/>

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト

*公式WEBサイト：<https://fairfield-michinoeki-japan.com/>

*公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/fairfieldmichinoeki/>

*公式フェイスブック：<https://www.facebook.com/ff.michinoeki>

*公式ラインアカウント：@ffmichinoeki

*ポッドキャスト「旅のセレンディピティ」WEBサイト：

https://www.sekisuihouse.co.jp/development_business/fairfield-tabisere/

*愛犬旅インスタグラム：https://www.instagram.com/fairfield_dogquest/

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクトでは、今回の養父市での取り組みにとどまらず、全国29施設のネットワークを活かし、各地域の生産者や事業者と連携した体験イベントを今後も展

開していきます。都会から離れた場所だからこそ実現できる体験を届けることで、宿泊者の滞在をより豊かなものにするとともに、地域観光の活性化にも貢献していく考えです。wataya farmとの共同イベントは、回を重ねるごとに参加者の輪が広がり、リピーターも生まれています。「植える」体験から始まる食と農のつながりは、一度きりの観光では得られない地域との接点を生み出し、再訪のきっかけにもなっています。こうした小さな循環の積み重ねが、地方の魅力を持続的に発信する力となります。フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクトは、「未知なるニッポンをクエストしよう」のコンセプトのもと、まだ知られていない日本各地の魅力を旅の体験として届ける取り組みをさらに広げていきます。家族で土に触れ、一緒にピザを頬張った記憶が、次の旅への一歩につながる。そんな体験の連鎖を、全国の道の駅ホテルから発信してまいります。

フェアフィールド・バイ・マリオットについて



フェアフィールド・バイ・マリオットは、マリオット・ファミリーの隠れ家「フェアフィールド・ファーム」の名を冠したユニークな伝統にインスパイアされ、信頼されるサービスと温かくフレンドリーなおもてなしを基本理念として設立されました。コンテンポラリーで気分を高揚させるデザインは、ご旅行中もお客様が日常を維持できるよう、無理のない体験をご提供します。落ち着いたシンプルさを感じさせるフェアフィールドは、上質なリビング、ワーキングエリア、スリーピングエリアを独立させた、考え抜かれたデザインのゲストルームとスイートをご用意しています。20の国と地域に1,300以上の施設を持つフェアフィールドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラム、Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。このプログラムでは世界各地のブランドMarriott Bonvoy Momentsでの特別な体験、無料宿泊やエリートステータスの認定など、他にはない特典をご用意しています。プログラムへの無料登録や詳細については、marriottbonvoy.comをご覧ください。詳細およびご予約は、Fairfield.marriott.comをご覧ください。

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000078.000147426.html>

積水ハウスホテルマネジメント株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/147426

報道関係者からのお問い合わせ先

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト

担当：大石

TEL：06-6743-4793

Mail：shizuka.oishi@fftripbase.com