Road Station travelogue

道の駅紀行

～地域の魅力に触れる時間～

全国には「道の駅」が1040駅もあるそうです。四国には83の道の駅があり、高知県は四国で2番目に多い22の「道の駅」があります。(2014年10月現在)

自動車社会の発展により、長距離ドライブをする機会が増え、一般道路にも誰もが気軽に利用できる休憩施設が求められる時代となりました。日本では初めて1993年4月に「道の駅」が誕生したそうです。

道の駅の活性は、地域の活性化につながります。それぞれの地域が地元の特色を生かし様々な方法で利用者にアピールを行っています。道の駅は、その地域がギュッと詰まった小さな町かもしれませんね。

その地域の文化・名所・特産物などを活用した、農産物直売所や売店・レストラン、温泉や宿泊施設、資料館や地元工芸体験施設、公園・キャンプ場・海水浴場などのレジャー施設が併設されていて、今や道の駅自体が目的地になりました。

それでは早速、楽しい「道の駅」旅にしゅっぱ～つ。

田野駅屋

住所:高知県安芸郡田野町1431-1　TEL:0887-32-1077
営業時間:7:30～17:30(12/31は午前中で営業終了)
定休日:1/1～1/3
駐車台数:大型3台、普通車30台、バリアフリー駐車2台

鉄道ごめん・なはり線の田野駅と一体になった道の駅「田野駅屋」は、地元田野町の誇る大野台地、奈半利川、田野海岸など、山・川・海の恵みが沢山詰まった施設となっています。

特に取材班おススメなのが、軽食コーナーで味わうことのできる「すりみ丼」。土佐シローのふわっふわっ卵に地元の魚で作ったすり身をじじてあり、思わず頬張ると口の中には優しい磯の香りが広がります。人気商品ですので、お昼時にはすぐに売り切れになってしまいますので、田野駅屋にお越しの際には是非ご賞味ください。

レトロな雰囲気の建物と看板が素敵です

←近くには天日塩製塩体験施設があります。是非チャレンジしてみてはいかがでしょう?

人と自然の温もり

633美の里

吾北の自然の豊かさと人の温かみに会える道の駅633美の里

住所:高知県吾川郡いの町上八川甲1160-2
TEL:088-850-5300　営業時間:9:00～18:00
(食堂:9:00～オーダーストップ16:30)
定休日:12/31～1/3
駐車台数:大型5台、普通車25台、バリアフリー駐車2台

道の駅「633美の里」の名前の由来は、国道194号と国道439号が交わる場所にあることから、この二つの合計の数字「633」に、旧吾北地区の形がムササビの飛行する形に似ているということから「633美の里」と名付けたそうです。

この道の駅には、吾北の農家の人達が作った、旬の新鮮な野菜や、みそ・こんにゃく・豆腐などの加工品、フードコーナーには手作りお菓子やツガニそば・ツガニうどんなど、吾北自慢の愛情たっぷりの特産品がたくさん味わえます。今回いただいた「かぼちゃのパイ」は素材の甘味を活かした優しい味わいでした。時間帯によっては、出来立てもいただけるそうです。

愛媛に向かう際には是非立ち寄りたい道の駅です。

やさしい味のお出汁がたまらない【ツガニうどん・そば】

地元でとれた豊富な野菜がいっぱい並んでいます。

手作りパイ

↑情報コーナーにはムササビくん(はく製)がいます

633美の里の珍味のこんにゃくはお酒との相性抜群です!
是非ご賞味ください。

取材／写真＝新谷洋二　山本基也　谷信児
高芝あずさ　寺岡由梨　有安代志美

オススメ土産　633美の里

ゆすはら町名産の「かよ卵」を使用した特製チーズケーキ。なめらかな舌ざわりが魅力的な名物スイーツです。

オススメ土産　道の駅ゆすはら

田野駅屋の手作りプリンは素朴な味わい。人気商品なのも頷けます。

オススメ土産　田野駅屋

雲の上の町

道の駅ゆすはら

住所:高知県高岡郡梼原町太郎川3799-3　TEL:0889-65-1100
営業時間:7:30～21:00(雲の上のレストラン:11:00～20:30)
定休日:年中無休　駐車台数:大型10台、普通車80台、バリアフリー駐車5台

雲の上のホテルでは、どの部屋からも美しい緑と雄大な山々が望めます。

茅葺きで趣のある茶道と水車小屋です。風情があって、とっても素敵です。

高知市内から車で約2時間。国道197号線沿い、日本3大カルストに数えられる四国カルストの麓(ふもと)に位置する「道の駅・ゆすはら」。梼原町内に残っていた茅葺き屋根の水車小屋を復元したものなど、昔の生活様式や自然に関する知識を遊びながら学べるネイチャーランドです。

その他、四国カルストで育った カルスト牛などの地域の食材を生かした「雲の上のレストラン」、自然の中でゆっくりとくつろげる「雲の上のホテル」などもあります。"雲の上の市場"では、お土産コーナーやフードコーナーがあり、梼原名産のキジを使用したお料理をいただくことができます。

今回は「キジラーメン」をいただきました。キジ肉は身が引き締まりさっぱりとした味で醤油ベースのラーメンと相性抜群でした!他のお肉に比べて高タンパクローカロリーなのもうれしいですね♪

大自然の中、ゆっくりと流れる時間の中に癒されてみてはいかがでしょうか?お近くに来られた際には"ぜひ一度お立ち寄りください"。

↑取材班がいただいた「キジラーメン」です。キジ肉は身が締まっていて食べごたえ満点でした。

食後はこれで決まり!!
高知名物「アイスクリン」甘さ控えめのあっさり風味です。

↑地元でとれたお野菜や特産品を販売しています。木のぬくもりを感じさせてくれる地域に密着したお店です。

「雲の上の市場」は、農産物や特産品を販売する施設です。

SUMIYOUは、高知に住みゆう、人と街とのつながりを応援します。

アパマンショップ 高知中央店
〒780-0870　高知市本町5丁目3-3
TEL 088-824-6811(代表)　FAX 088-824-6815
info@kochihouse.co.jp

アパマンショップ 高知駅前店
〒780-0056　高知市北本町2丁目2-17
TEL 088-878-1122(代表)　FAX 088-878-1160
ekimaeten@kochihouse.co.jp

アパマンショップ 高知宝永店
〒780-0817　高知市中宝永町4-18
TEL 088-880-1033(代表)　FAX 088-880-1088
houeiten@kochihouse.co.jp

本誌における
ご意見・ご感想等、
お気軽に、どうぞ。

Dramatic Communication アパマンショップ HOME'S CLEAN

高知の街とひとがつながる KOCHI HOUSE
http://www.kochihouse.co.jp/

My one Culture vol.10

たこ鍋

高知ではあまり馴染みのないこの鍋。実際高知では食べることができません。お店は広島県東広島市にある韓国料理屋『チョンゴル』さん。高知市内からは高速を使い3時間。近くはないですがこの鍋だけ食べに行く価値ありです。

高知ではあまりお目にかかれない瀬戸内海産のイイダコをふんだんに使い、エビ、ホルモン他たくさんの野菜をチゲ味噌風のスープで煮込むぷりぷりのたこは絶品です。

広島方面へ行く機会ございましたら是非行ってみてください。

高知宝永店　谷 信児

お客様へ一言
お部屋探しはアパマンショップ高知宝永店へ!高知市東部エリアはもちろん、中心部・弥右衛門エリアもおまかせください。

スタッフのお気に入りをご紹介

ウチリノ
わたし「らしさ」、見つけた。
https://www.facebook.com/uchirino

SUMIYOU Request
すみゆう リクエスト
I choose my own wallpaper
自由を借りよう!
「壁紙が選べる賃貸」