

「熟じゃが」販売開始！

庄原産じゃがいもを道の駅たかのに併設する「雪室」で3ヶ月間貯蔵することで糖度と旨味が増した雪室熟成じゃがいも「熟じゃが」の販売を開始しました。

昨冬も高野町には沢山の雪が降ったこともあり、雪室内は、現在も温度約0度、湿度約95%の適切な状態を保っており、美味しい雪室熟成じゃがいもに仕上がっております。メイン品種は「メイクイン」、「男爵」、「キタアカリ」の3種。土・日を中心に数量限定で販売する予定です。ポテトサラダやスープ、そのまま蒸して食べても甘くて最高です♪直売所にてお買い求め下さい♪

道の駅たかの **2023.10.20**
(広報・企画グループ)
庄原市高野町下門田49
☎0824-86-3131
michieki.tak@takanoyama.jp
<https://www.takanoyama.jp>
★Twitter・インスタも更新中♪



今年第1号の「熟じゃが」

Sweets Buffet ~高野りんごと秋の果実~

JR広島駅新幹線口に隣接する「ホテルグランヴィア広島」にて、10月21日(土)~11月26日(土)の土・日・祝日の計14日間、高野りんごをメインに、秋の果実を使った20種類のスイーツと7種類のセイボリーが提供されるスイーツbuffet「高野りんごと秋の果実」が開催されます。

広島駅への高野りんごの輸送は、広島駅と出雲市駅を結び、道の駅たかのにも停車する高速バス「みこと」の乗客と共に貨物に乗せる「貨客混載」を活用して行い、新鮮な状態で、物流コストを抑えながらの輸送が可能となっています。

この貨客混載の取り組みは、2018年から開始されましたが、その後間もなくコロナ禍に突入し、宿泊・飲食需要が大きく減少したことから一時中断されていましたが、この度大々的に復活する運びとなりました。

スイーツbuffetを開催するにあたり、ホテルでスイーツを担当するパティシエの山下さんや関係者約10名が、高野町果樹園芸組合の青才りんご園を訪れ、摘葉作業などを見学された後、品種毎の味や硬さの違いなどを熱心に聞かれていました。



HOTEL GRANVIA HIROSHIMA
Dish Parade
季節を味わうスイーツbuffet
土日祝開催
15:00-16:30

Sweets Buffet

高野りんごと秋の果実

2023年10月21日(土)~11月26日(土) 土日祝 14日間開催

広島県庄原市「高野りんご」をメインに
秋の果実を使った20種類のスイーツ
7種のセイボリーもご提供いたします

大人 3,800円 小学生 1,900円 4歳以下 1,000円
※小児料金に幼児食代(1,500円)を別途お付けいたします

※本会館に併設する「道の駅たかの」にてお申し込みいただけます

※予約必須

※先着順

※10%OFF

Menu

- 「高野りんご」スイーツ8種
 - アップルパイ
 - りんごケーキ
 - りんごのタルト
 - りんごのプリン
 - りんごのケーキ
 - りんごのムース
 - りんごのケーキ
 - りんごのケーキ
- りんごのケーキ
- りんごのケーキ
- りんごのケーキ
- りんごのケーキ
- りんごのケーキ
- りんごのケーキ
- りんごのケーキ

ホテルグランヴィア広島のパティシエ山下さんと、高野りんごについて談義する青才竜二さん。

ホテルグランヴィア広島 | 082-262-1132

First train合同会社の水間 真と申します。高野町の湯川出身で、庄原格致高校を卒業後、大学進学を機に市外に出て、卒業後は広島市内で広告関係の会社に勤務。営業職などを経験した後、どうしても地元でまちづくりや観光・宿泊業に携わりたいという思いが強くなり、30歳を機に庄原へ帰りました。

道の駅たかのが開業した直後に株式会社緑の村に入社し、当初は道の駅たかので勤務、その後は大鬼谷オートキャンプ場に異動し、約2年間の勤務で宿泊施設の運営ノウハウを学ばせていただきました。

その後独立し、合同会社First trainを立ち上げました。現在は、庄原市中本町にカフェを併設したコワーキングスペース「HONMACHI STAND」を営業しています。このお店は、当時所属していた青年会議所の仲間内で、庄原には様々な分野で活躍する人たちが出会ったり、情報交換する場が無いよねという話をしていて、それを実現する場として2021年4月にオープンしました。1階にはカフェスペースもあり、三次の「始まりの食パン」や、この食パンを使用したサンドイッチ、ジビエを使用した無水カレーなどを提供しています。

毎日お店を開けるのは大変ですが、日々食パンを買いに来ていただく地域のお客様に「おかげで町が明るくなったよ」と言っていたいた時は大変嬉しく、作ってよかったと感じました。



カフェスペースでは「始まりの食パン」や高野りんごジュースなどを販売。

2階のコワーキングスペースは会議やリモートワークなどに活用可能。

まちづくり事業として、空き店舗や空き家を宿泊施設などに改装して活用する「古民家ステイズ事業」にも携わり、高野町の湯川にある古民家を再利用した宿泊施設「ござこ森」開業の際には、設計・施工などを担当しました。

元々観光業がやりたいという想いで庄原に戻ってきたので、ござこ森を目的に来ていただいたお客様に「すごく良かった！来年も来ます！」といった嬉しい感想を沢山いただいており、苦勞が報われた気がしてとても感激しました。

ここでは、チェックイン・チェックアウトや清掃などを地元の方に担っていただいています。他地域から来られるお客様に満足して帰っていただくよう生き生き働いてくださる姿を見ると、地域性の高い仕事ができていると感じています。

今後は、クラフトジンジャーシロップ「SATOYAMA.SETOUCHI」のような庄原や広島らしい地域おこしのベースとなるような商品開発、後継者のいない事業者からの事業の引き継ぎ等の事業を展開していきたいと思っています。 [次回もお楽しみに♪](#)