

春の行楽シーズン突入

春休みに突入し、売り場は家族連れのお客様などで賑わっています。

3月20日、21日と思わぬ雪に見舞われましたが、その後は徐々に暖くなりすっかり春の陽気に。売り場に並ぶ野菜の量もどっと増え、直売所も春らしさ全開になってきました♪

新年度の始まりということで、卒業・入学など環境が大きく変わる方もいらっしゃると思います。

道の駅たかのも新年度でスタッフの異動がありました。慣れない間にご不便をおかけすると思いますが、フレッシュな気持ちで頑張りますので引き続き精力的な出荷をよろしくお祈りします！

道の駅たかの 2024.4.5

(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♪



比和町からも葉わさびが入荷♪

道の駅全制覇の旅

平成5年に日本初の道の駅が出来てから31年。今では全国に1,213もの道の駅が整備されており、広島県内だけでも21の道の駅があります。

各道の駅にはそこを訪れた証としてスタンプが設置されており、専用のスタンプブックも販売。各地方のスタンプを全て集めると「完走認定証」が授与され、道の駅ファンの皆さんの楽しみの一つになっています。

先日、愛知県春日井市から来られたお客様は、すでに関東・北陸・中部・近畿の全ての道の駅を制覇。回った道の駅は800以上にも上るといふ大の道の駅マニアの方で、道の駅たかので中国地方(全108駅)も制覇。

お名前がなんと高野さんで、中国地方は道の駅たかのを最後に行こうと決めていたとの事。記念にアップルパイをプレゼントし旅の思い出に加えていただきました。

今や道の駅は旅の途中に立ち寄る場所から旅の目的地になっています。その土地のグルメや特産品を楽しむ「道の駅巡り」もおすすめですよ♪



愛知県春日井市からバイクでお越しの高野(たかの)さん。

広島駅の駅弁が大集結！

4月10日は「駅弁の日」、4月22日は「道の駅の日」に制定されています。それにちなんで「鉄道の駅」と「道路の駅」が連携し、広島駅で販売されている人気の駅弁を道の駅たかので特別販売するイベントを行います。4月19日から21日までの3日間で500食を販売予定です。

これまで道の駅たかのに発着する高速バスの空きスペースを活用し、広島市内へ庄原の特産品を輸送し、物流コストや環境への影響を軽減する「貨客混載」の取り組みを行ってきましたが、今回は初めて広島から高野町へ荷物を運ぶ取り組みとなります。あなごめしや牡蠣めしなど、広島駅でしか購入できない駅弁をお買い求めいただけますのでこの機会にぜひご利用下さい♪ご予約は4月15日までとなっております。詳しくは道の駅スタッフまで。

広島駅の人気駅弁がやってくる！

道の駅たかの 駅弁まつり

4/19~21 11:00~17:00

ご予約は営業日

4/10「駅弁の日」・4/22「道の駅の日」

全国「道の駅」を「道の駅」のイメージで、お楽しみください。

広島駅でしか購入できない駅弁をお買い求めいただけます。

とらぢ ^{まつい}松井 ^{えいしゅく}永淑さん（高町）

高町でキムチの製造と韓国料理店「とらぢ」を営んでおります、松井永淑と申します。生まれは韓国南部の順天（スンチョン）市で、平成2年に来日し福岡県の博多に住んでました。そこで主人と出会い、自給自足を目指して田舎暮らしをしようと農業をしながら暮らせる家を九州各地で探しましたが、家はあれども田んぼや畑が無く、条件に合う家がなかなか見つかりませんでした。そしてようやく見つけたのがここ庄原市の高町で、平成7年に1ターンで移住しました。程なくして主人と死別し、子供を育てるために始めたのがキムチづくりと韓国料理店でした。

とらぢのキムチは1から10まで全て手作りにこだわっており、漬ける野菜もその季節ごとの美味しい食材を使用するようにしています。道の駅などで販売している白菜や大根のキムチはもちろん、山くらげやナス、セロリ、山芋などもキムチにしてランチなどで提供していますがとても美味しく人気です。

漬ける野菜は出来る限り地元の物を使用し、日本では売っていない韓国唐辛子や魚醤などは本場韓国から仕入れています。

出来るだけ値上げはせずに営業を続けていきたいと考えてますが、最近の原材料の高騰は悩みの種になっています。



仕込み中の白菜（左）と漬け原材料（右）。白菜は細かくカットして漬ける。にんにくは手作業で皮を剥いていく。唐辛子や魚醤、昆布などは全て本場韓国から輸入している。

松井さんと店内の様子。毎週水木金はランチ営業、ディナーは完全予約制。

お店は開業して19年になります。毎週水木金の3日間ランチ営業を行っており、石焼ビビンバやスンドゥブ、キムチチゲ、トッポギを提供しています。キムチを買って食べてみたら美味しかったからとお店に来てくれるお客さんも多いです。

道の駅たかのが出来る前は、庄原の九日市（くんちいち）やスーパーの前で販売させていただいたり、地域のお祭りでキムチを販売していました。道の駅が出来た後も高野までが遠いので出荷が出来ませんでした。板橋に集荷が来るので利用することにしました。

道の駅たかのが出荷をするようになって、これまでご縁がなかった出雲市や福山市など遠方からのお客さんにご来店いただくことが増え、「通りがかってキムチを買ったら大当たりだったので食べに来ました」と言っていたら、大変嬉しく思っています。

元々生活のために始めたキムチづくりですが、ご近所の皆さんや常連のお客さんもたくさんキムチを買いに来て下さり、地域の為に役に立っていると感じる事が出来ています。これからも手作りにこだわりながら韓国のキムチ文化を伝えていきたいと考えています。