道の駅たかの通信 No.247

2024.6.20

道の駅たかの
（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♪

旬野菜、続々登場

６月に入り、直売所では高野大根やキャベツやレタスなどの葉物野菜の他、トマトやキュウリ、とうもろこしなどの夏野菜も出荷が始まっています。

スーパーなどでは天候不順の影響でキャベツやキュウリ、ねぎ、にんじんなどが軒並み例年より高値で推移していましたが、産地の切り替わりで徐々に落ち着きつつあります。

とはいえ、現在も品目によっては高値が続いており、お客様はこれらの野菜を求める傾向にあります。

また、今年は梅雨入りも例年に比べ１０日程度遅く、出荷者の皆さんからは生育への影響を心配する声が上がっていますが、恵みの雨に期待しながら忙しい農繁期を乗り切っていきましょう。

潤沢に並んだ山盛りのキャベツ
（東城町産）

たかのキッチンにて新メニュー販売中♪

たかのキッチンでは夏の新メニューとして重原農園さん（西城町）の生で食べても美味しいほうれん草をたっぷり使用した和風と洋風２種類の冷やしうどんをご用意。

和風は、ぶっかけうどんにほうれん草と新玉ねぎのシャキシャキ食感が合わさり、さっぱりと召し上がれます。

洋風は、シャキシャキ食感はそのままに、生クリームたっぷりの出汁にバターガーリックオイルと温玉、パルメザンチーズで濃厚な味わいに仕上げました。道の駅へお越しの際は是非召し上がってみてくださいね♪

大鬼谷オートキャンプ場に新施設誕生！

６月９日より、大鬼谷オートキャンプ場にて新施設「ガレージハウス」の営業がスタートしました。

屋内にはテーブルとベンチが備え付けられており、お食事などを楽しんでいただけるほか、靴を脱いで奥に上がると、寝袋などを広げて最大５名様まで宿泊が出来る、まるで「秘密基地」のような遊び心満載の施設となっております♪

「ガレージハウス」という名前ですが、お車やバイクで建物内へ乗り入れする事はできませんのでご注意下さい。テント不要で楽しい雰囲気を気軽に満喫できる宿泊施設となっていますので、ご家族がお集りの際などにご利用してみてはいかがでしょうか。

裏面につづく♪

出荷者さん紹介バトン No.56

燻製（くんせい）ハコダ　箱田（はこだ）　修助（しゅうすけ）さん（西城町）

今年４月より西城町で手作り燻製のお店「燻製ハコダ」をオープンしました箱田と申します。出身は西城町で、庄原格致高等学校を卒業後に進学のため広島市へ出ましたが、両親が西城町で食糧品店を営んでおり、卒業後は家業を継ぎました。

１９８０年代の後半から酒類販売業免許の取扱が段階的に改正され、酒類販売の規制が大幅に緩和、日本全国で酒のディスカウントストアが登場しました。

このような時代の流れから、事業を食糧品店から酒屋に重きを置く方向に転換し、平成４年に庄原では初めてとなる酒のディスカウントストア「箱田酒店」としてリニューアルしました。

その後しばらくは庄原だけでなく、三次など他の県北地域からも安価な酒を求めて多くのお客様にご来店いただいていましたが、スーパーやドラッグストアなどの量販店にも酒のディスカウント販売が広がり、酒屋だけで事業を継続していくことが難しくなっていきました。

そこで思い切って広島市内で事業をやろうと決意し、平成１８年に中区白島で「酒屋がする飲み屋」をコンセプトに半分居酒屋で半分酒屋の「現金屋（げんきんや）」をオープン。今年で１９年目を迎えました。

箱田さんと奥様の典子(のりこ)さん

酒屋を改装し真空機やミートスライサーなどを整備

「現金屋」で大好評の燻製を商品化し道の駅でも販売中

「現金屋」では庄原の地酒や山芋、なば、ヒバゴンネギなど庄原産の食材を使用した「ヒバゴンピザ」など県北ならではのメニューの他、幻の芋焼酎「魔王」をリーズナブルな価格で提供するなど大変ご愛顧をいただいております。

しかし、昨今のコロナ禍で休業を余儀なくされたり、物価高の影響も相まって家飲みが定着しつつあり、店飲み需要が減少しています。そんな状況を打開するために何か新しいチャレンジをしてみようと思い、約２年間の構想を経てスタートしたのが燻製の製造・販売でした。そして今年の１月から休業状態だった西城の酒屋を改装、４月に「燻製ハコダ」をオープンしました。

そして現在、平日は広島で「現金屋」の営業、週末は西城に帰って燻製の製造と納品などを行う忙しい日々を過ごしています。

製造している燻製は庄原産の猪肉、瀬戸もみじを中心に、熟成鶏、チーズ、ミックスナッツなど「現金屋」でお客様から大好評の自信作のレパートリーも展開。熱源には炭火を使用し、スモークウッドで香りをつけていきます。温度調節が難しく手間がかかりますが味は抜群です。

４月から道の駅たかのでも燻製の販売をスタート。売り場で商品を並べている際に、お客様から「この前買ってみたら美味しかったよ」と早速嬉しいお言葉をいただく機会もあり、製造は大変ですが、お客様や道の駅スタッフの皆さんとのコミュニケーションがやりがいに繋がっています。

次回もお楽しみに♪