

「つくで高原」の食と自然を満喫できる道の駅！！

道の駅「つくで手作り村」

＜事業者の概要＞

- ・所在地 : 愛知県新城市作手清岳ナガラミ10-2
- ・運営主体 : 有限会社 つくで手作り村
- ・取組内容 : 道の駅(レストラン、加工施設、直売所及び体験施設等)
- ・売上高 : 1億3,000万円(平30年度)
- ・来客数 : 13.2万人(平30年度)
- ・雇用者数 : 25人(平30年度)(臨時雇用含む)
- ・URL : <http://www.tsukude.com>



手作り村全景



直売所売場



動物とのふれあい
(体験施設)

【開設の経緯】

- 平13年、作手村が地域振興を目的に、直売所を含む複合施設として開設(翌年、「道の駅」に登録)。
- 施設開設以降、テナントとして個々の事業者が入居する施設全体を同村が管理・運営する形であったが、その後の市町村合併の議論に伴う見直しの中で、平16年、新たに法人化した主体(有つくで手作り村)が管理・運営する形に変更。

【特徴的な取組】

- レストランで使う食材は、全て直売所で販売する県内産を使用し、このことを店舗内外に明示。また、自然薯料理等ご当地メニューも展開。
- 加工施設を併設し、地場産物を使った大豆加工品(味噌等)、トマト加工品(ピューレ等)、甘酒及び五平餅等を製造・販売するほか、鏡餅や弁当の受注製造・販売(配達)も実施し、地場産物をPR。
- 直売所で扱う農産物は、通常の作手産や当地ならではのもの(あけび、むべ、くるみ等)に加え、地元の高校で作ったもの(野菜、米、花等)も販売。
- 体験施設では、木工・陶芸・農業(とうもろこしのもぎ取り)体験を提供するほか、にじます釣り・つかみどり体験や、動物(やぎ等)とのふれあい体験の機会を提供し、滞在型の施設としても対応。



地場産の使用原材料を明示
(レストラン)



地場産の使用原材料を明示
(加工施設)

【取組の効果】

- 売上高: 1億2,000万円(平27度) → 1億3,000万円(平30年度)
- 来客数: 15万3千人(平27年度) → 13万2千人(平30年度)
- 従業員数: 28人(平27年度) → 25人(平30年度)

【今後の展望】

- 新規需要の開拓に向け、地場産米粉を原料とするピザの販売(令2年3月～)とフォーの開発・商品化を急ぐ。

つくで手作り村

レストラン、食品加工施設、手作り体験施設を含む複合施設

