

# 奥三河の田園風景にほっこり



「道の駅アグリステーションなぐら」の概要  
住所：愛知県北設楽郡設楽町西納庫字森田32  
URL：<https://aguristationnagura.jimdofree.com/>

「道の駅アグリステーションなぐら」は北設楽郡の中央にあり、奥三河の山々に囲まれ美しい田園風景の中にあります。道の駅アグリステーションなぐらでは地元産のえごまを使った人気商品や、奥三河地区の農産物、加工品等を中心に販売しています。

今回、直売所の開設の経緯や取組内容取材しました。



# 旬の食材や加工食品を提供

農政局…開設の経緯と運営の主体を教えてください。

なぐら…農業が盛んな名倉地域で農産物を自ら販売する場を作ろうとしたのがこの道の駅の始まりで、任意団体名倉高原生産組合は、指定管理者制度によらず、町から管理費を受けないで、運営しています。

店内の柱や陳列棚、机等は設楽町産の杉の木を使用しており、木の温かみを感じられる落ち着いた空間となっております。

農政局…道の駅にはどのような施設がありますか。

なぐら…農産物や特産品を販売する直売所、地元産品を使ったレストラン「アグリ食堂」があります。敷地内には加工施設、フランクフルトの販売店と、情報発信施設があります。

農政局…周辺に美しい景色が広がっていますね。

なぐら…道の駅は浜松市と高山市を結ぶ国道線沿いにあり、標高622mに位置しています。道の駅周辺は素朴な田園のたたずまいと、清流のせせらぎを感じることができ、都会の喧騒から離れてゆっくり過ごすことができます。

晴れた日には食堂の外にあるイートインスペースで田園風景を眺めていただけます。

農政局…直売所ではどのような商品を販売していますか。

なぐら…地元の農産物、加工品、木工品、生花を取り扱っています。奥三河地区に属しているので、設楽町産のものだけでなく、近隣の岐阜県、長野県の商品も取り扱っています。



# 山間高冷地で育つ高原野菜

農政局…販売している農産物の特徴はありますか。  
 なぐら…設楽町の特徴はなんといっても高原野菜です。昼夜の寒暖が激しい山間高冷地のため、野菜がおいしく育ちます。  
 その中で特に人気が高いのは高原トマトと高原とうもろこし、お米です。  
 高原トマトは設楽町の果菜類の中でも収穫量が最も多く「ルネッサンス」と「麗月」という2つの品種を中心に販売しています。アグリ食堂では、甘さたっぷりの高原トマトから作ったトマトジュースを飲むことができます。珍しいものでは、道の駅に併設している加工所で、高原トマトの漬物を製造し販売しています。  
 高原とうもろこしは名倉高原を代表する夏野菜です。昼夜の寒暖差により、甘みがぎゅっと詰まっています。大粒でやわらかい食感です。販売が7月下旬から9月と期間が短く人気も高いため、店舗に並ぶとすぐに売り切れます。



なぐら…他にも山間高冷地を活かして栽培する「みねはるか」という品種のお米が特産です。みねはるかはコシヒカリ並みの味の良い品種として開発されたものです。その味の良さから、食味鑑定コンクールを受賞歴もあります。アグリ食堂の定食のお米にはみねはるかが使用されているので、是非食べていただきたいです。  
 農政局…出荷者はどのような方が多いですか。  
 なぐら…この地域は畜産、稲作、トマトの栽培が盛んで、直売所の出荷者は兼業農家が多いです。商品の目揃えは行わず、値決め、包装、荷姿はそれぞれの出荷者が工夫しています。今は特別栽培に取り組む生産者が2名おり、夏野菜を露地栽培しています。

# 名倉高原の名物えごま

一番人気のえごまだれ五平餅



農政局…道の駅の名物を教えてく  
ださい。  
なぐら…えごまだれ五平餅が名物  
です。設楽町名倉地区では古くか  
ら在来種のえごまが栽培され、郷  
土食に利用されてきました。アグ  
リ食堂で販売されているえごまだ  
れ五平餅が評判となったことを  
きっかけに、設楽町で本格的に栽  
培がおこなわれるようになりまし  
た。そこからえごまの特産化、地  
産地消を進め、今では地域の特産  
物となっています。  
五平餅の原料には、設楽町産のお  
米を使用しています。タレはえご  
ま、醤油、砂糖のみで非常にシン  
プルな材料で作っているのです。え  
ごまの風味が引き立ち、香ばしく  
おいしいです。  
五平餅は、以前は1つ1つ手作り  
でしたが、販売量が増えた今では  
機械で成型し、仕上げの焼きを店  
内で行っています。

充実したえごま商品のラインナップ



テイクアウト用もあります



アグリ食堂手作りのえごま味噌



なぐら…えごまだれ五平餅は多い時  
には1日1200本ほど売れており、  
道の駅全体の売上の約3割を占めて  
います。家で食べたい人向けにテイ  
クアウト用のセットも用意していま  
す。

# 実は隠れた日本一が！

農政局…人気商品を教えてください。  
なぐら…設楽町は、実はニジマスの  
甘露煮の生産量が日本一です。町内  
で獲れた魚の加工のほか、委託製造  
も盛んに行われています。  
愛知県淡水魚養殖漁業協同組合が製  
造する一夜干し、燻製など加工品の  
お土産もおすすめです。  
設楽町には養魚場もあり、「絹姫  
サーモン」の養殖を行っています。  
ニジマスとアマゴを掛け合わせた品  
種で、川魚特有の臭みがなく、上質  
な脂がのっていることが特徴です。  
海のサーモンと違い、寄生虫の心配  
がないので、生食をおすすめしてい  
ます。町内でも出回ることが少ない  
絹姫サーモンですが、アグリ食堂で  
は絹姫サーモン丼の定食を提供して  
います。



絹姫サーモン丼の定食

管内の各種商品が揃う加工品コーナー



なぐら…設楽町が奥三河に位置し  
ているため、町内産品以外にも長  
野県や岐阜県の商品も取り扱って  
います。  
今の時期ですと（訪問時は令和5  
年12月）長野県のりんご、干し柿、  
信州そばを販売しています。  
その他にも、管内の事業者が作っ  
た木工品、生花・鉢花も販売し  
ています。



絹姫サーモンの燻製

お土産にもおすすめ◎



にじますの甘露煮

# 年に一度の感謝祭

農政局・道の駅で行うイベントはありますか。  
 なぐら高原に1度、来場いただくお客様への感謝の気持ちを込めて、感謝祭を行います。令和5年の感謝祭は2日に分けて行いました。  
 第1弾は11月4日に新米おにぎりを販売しました。設楽町でとれたみねはるかで作ったおにぎりを多くのお客様に食べていただきました。第2弾は11月11日に黒米のお餅、具沢山豚汁、卵かけご飯を用意しました。また、同時期に農産物の品評会も開催します。出品する野菜の指定はなく、地元の生産者がそれぞれが自慢の農産物を持ち込み、姿、形などを競います。優秀な成績を収めた生産者には、県知事賞が贈られます。品評会終了後は販売会も行いますので、入賞した野菜が手に入る可能性もあります。



みねはるかの新米を握りたてで提供しました！

毎年、野菜の品質、生産向上のため農産物品評会を開催しています。

自慢の野菜が並びます。

審査員の厳しい視線が...

金賞受賞！おめでとう(^\_^)!

表彰後は即売会されます。



# なぐらの魅力を広げていくために

農政局…現在の課題と今後の展望を教えてください。  
なぐら…地域の少子高齢化・過疎化が課題になっていきます。人口が減っていくことで直売所の出荷者も減少し、商品の品揃えや出荷量の確保がますます難しくなってきました。安定的に商品を供給するためにには地域の担い手育成、新規就農者確保に力を入れていかなければなりません。この道の駅もこの地域唯一のお店なので、存続させていく必要があります。  
今後の展望としては、道の駅の加工場で作る漬物など農産物加工品を年間通して販売できるように体制を整備し、売上を伸ばしていきたいです。  
毎年10月に行っている品評会は、定期的に秋野菜の出品に限られてしまうので、来年以降は8月頃の開催も検討しています。  
また、若い子たちに地元の食材を知ってもらう機会を作るため、学校に五平餅の出張販売の店をしたいと思います。  
農政局…ありがとうございます。



今回取材に協力いただいた、組合長の原田さん



道の駅の情報発信施設



道の駅裏の川沿いにある桜並木（春頃の写真）