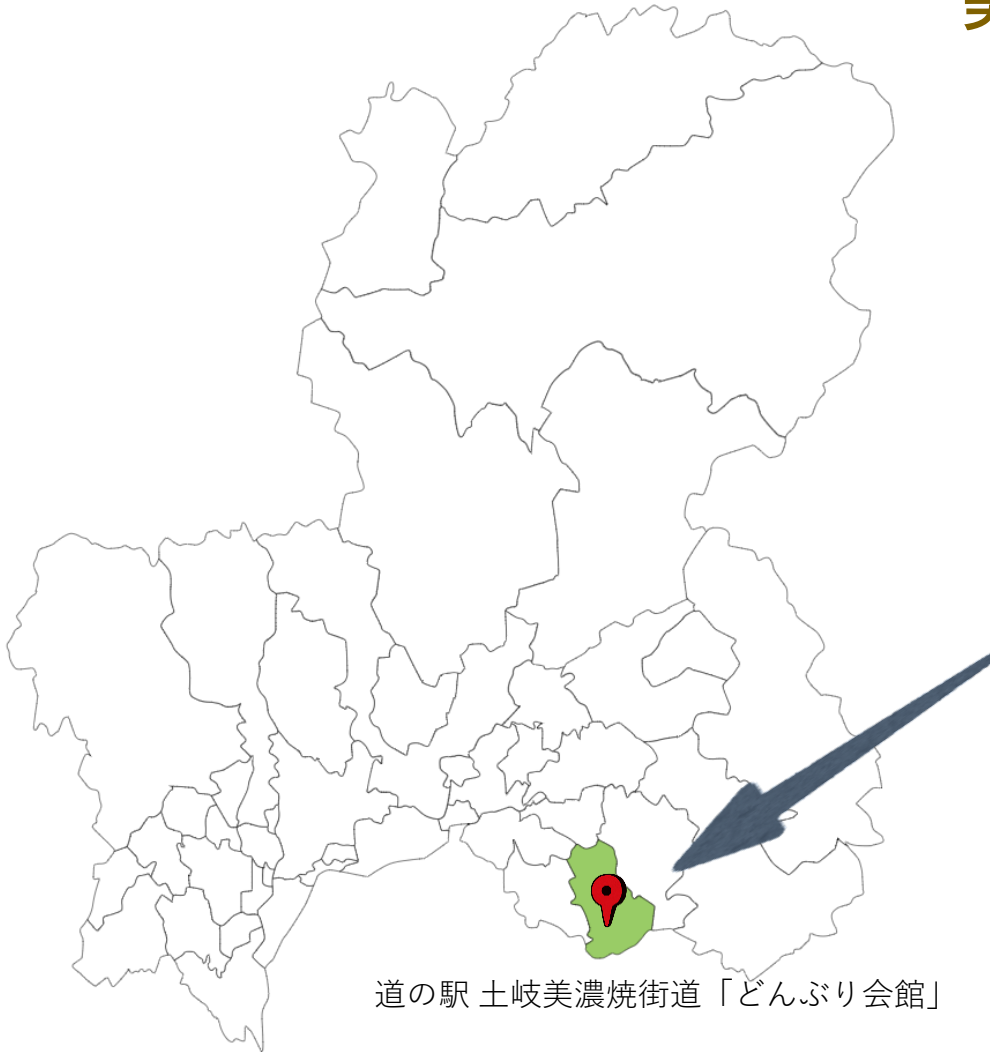


美濃焼文化と土岐の新鮮野菜を満喫



道の駅 土岐美濃焼街道「どんぶり会館」

「道の駅 土岐美濃焼街道 「どんぶり会館」」の概要
住所：土岐市肥田町肥田286-15
URL：<https://www.donburi-kaikan.com/index.html>



「どんぶり会館」は土岐が全国有数の「どんぶり」の産地であることから、土岐美濃焼のアンテナショップとして開設されました。
更に、お客様に足を運んでいただくための工夫として、農産物直売所や全国の特産品コーナー等を設置しています。
今回、直売所開設の経緯や取組内容取材しました。



どんぶりの町にある直売所

農政局…開設の経緯と運営の主体を教えてください。
 どんぶり会館…土岐市は陶磁器生産量が日本一。焼き物に適した良質な粘土が豊富に取れることから、1300年以上の歴史と技術が受け継がれてきました。平成10年、地域振興の一環で、土岐美濃焼のアンテナショップとしてどんぶり会館が開設されました。どんぶりをアピールするために、外観もどんぶりの形にデザインされています。
 また、近くに大きな池があり、買い物しながら美しい景色を眺めることができます。
 農政局…焼き物を発信するため作られたこの建物の中に、農産物直売所があるのはなぜでしょうか。



地下にある掘出し物コーナー

売場からは、杉焼池が見えます



どんぶり会館…農産物直売所が設置されたのは20年ほど前です。当時はどんぶり会館の前に3、4人の出荷者が直売所を出店していました。それを見た当時の駅長が、店内に農産物直売所を設置したことがきっかけです。「あそこに行けば野菜を売ってくれる」と地元民の口コミで広まったこともあり、今では25人の出荷者がいます。



農産物直売コーナー



どんぶりの形をモチーフにした設計

土岐はどんぶりだけじゃない

農政局…産直コーナーの魅力はなんでしょうか。

どんぶり会館…産地から近く、新鮮な野菜が手に入るところです。日持ちのために未熟なものを置くのではなく、その日に一番おいしい状態で食べられる完熟野菜が並びます。

出荷者は60〜70代が多く、基本的には自分で食べる分を作っているのので、生産量が少ないです。その分、栽培に手間ひまをかけることができ、美味しい野菜ができるのだと思います。

農政局…入荷する日は決まっていますか。

どんぶり会館…基本的に、水曜と土曜に入荷されることが多いです。地元のお客様は「ここに来ればおいしい地元野菜がある」と知っているのので、入荷のタイミングを知っている人は、開店前に並ぶこともあるほどです。



夏が旬のスイートコーン
甘くておいしいよ



スーパーではあまりお見かけできない
ジャンボサイズに出会えるかも！

農政局…野菜の中で特に売れ行きが良いものを教えてください。

どんぶり会館…夏はスイートコーンが甘くて人気です。最近では、きゅうり、まめ類、ネギも良く売れます。おすすめは、モロッコというエンドウ豆に似た野菜で、味噌炒め、胡麻和え、みそ汁などに入れるとおいしいです。野菜のレシピは常連のお客様からもらったりします。産直コーナーでは「これ美味しかった」とお客様同士が自然と会話が生まれるので、地域のコミュニケーション機能にもなっています。

全国道の駅との産品交流

お客様人気**NO.1**



きず海苔（愛知県田原市）

ちょっぴり傷はあるけど、
海苔の風味は劣らない。
大容量でお得なので、ス
タッフにも人気があります！

スタッフのおすすめ**NO.1**



海峡つゆ（愛媛県今治市）

1ヶ月に60～80本売れる人気商品！
愛媛の鯛を使っていて、どんな料
理もおいしくする万能つゆ

スタッフのおすすめ**NO.2**



すし自慢（愛媛県新居浜市）

混ぜるだけで簡単すし飯に！
ツンとした酸味がないので、子
供にも嬉しいお味



農政局…道の駅産品交流コーナー
を設置したきっかけは何でしょう
か。
どんぶり会館…道の駅開設当初は
どんぶりの販売に力を入れていま
したが、売上がなかなか上がりま
せんでした。そこで、地元の人た
ちに足を運んでもらえる場所を作
りたいという思いから、道の駅産
品交流コーナーが設置されました。
このコーナーは、提携関係を結ん
だ道の駅から集めた特産品を販売
しています。前駅長が自ら車を走
らせ、全国の道の駅をめぐり、お
いしい！と思ったものを厳選して
います。
また、提携関係を結んだ道の駅
では、当館で取り扱う美濃焼を販
売しています。

地元農産物と特産品のコラボレーション

農政局…レストランメニューで地元食材を使ったものや地元ならではのメニューがありますか。
 どんぶり会館…レストランで使われているお米は全て土岐市のお米です。もちろん、提供している食器類は美濃焼です。
 地元ならではのメニューとえば「ときの釜ぐれ定食」があります。焼き物作りに勤しむ釜職人が、座る暇さえ惜しんでご飯を書き込んだと言われている味ご飯です。これを食べれば当時の釜職人の気分を味わえます。
 今はやめてしまいました。いながら蜂の子の甘露煮を使ったどんぶり飯もありました。甘露煮は今もお土産コーナーに販売しているので、珍しいものの好きの方にはお勧めです。
 他にも、レストランには道の駅名物の「どんぶりソフト」があります。どんぶりを使うことで、溶けてこぼれる心配がなく、食べやすいです。どんぶりの持ち帰りができるので、旅のお土産にもなります。



レストランのメニュー

道の駅名物！どんぶりソフト

ご飯茶碗サイズのどんぶりにソフトクリームがたっぷり入っています。どんぶりは持ち帰り可能



お土産コーナーで販売している
地元加工品の一例



←竹皮羊羹

いなごの甘露煮→



毎朝焼きたてを提供するパン工房



今後の展望

実際の電動ろくろ体験教室の様子

農政局…焼き物の町ということで、陶芸の体験コーナーがあると聞きました。
 どんぶり会館…地下1階にろくろ体験や絵付け体験ができるコーナーがあります。
 予約制の電気ろくろ教室と、随時開催の手びねり・絵付け教室があり、地元小学校が団体で利用することもあります。
 どんぶり会館に来た際は、家族や友達と美濃焼の本場で世界に一つだけの器を作りませんか。

↓体験コーナーで作ることができる陶器の一例



農政局…地域との連携はあります。
 どんぶり会館…当館は、地元の小・中学校の職場体験の受入れを行っています。他にも、学校との連携でいうと、土岐商業高校が開発したオリジナルサイダーを当館で販売したこともあります。
 農政局…現在の課題と今後の展望を教えてください。
 どんぶり会館…農産物の出荷時期が集中してしまうことが課題です。特に夏になると、トマトやナスが良くとれるので、品目が偏ってしまいますし、棚の陳列スペースが無くなってしまいます。もともと産直コーナーのスペース自体が限られているので、対策する必要があります。
 この課題を解決するために、野菜のストックを置く場所を確保することを考えています。現在は入荷日以外の日は野菜が品薄になっていますが、ストックを設けることで野菜を常時販売することができるようになると考えています。



今回取材に協力いただきました、成橋さん