

地域のみんなを主役にする道の駅



道の駅田原めっくんはうす



「道の駅田原めっくんはうす」の概要

住所：愛知県田原市東赤石5丁目74

URL：<https://tahara-michinoeki.com/mekkunhouse>

「道の駅田原めっくんはうす」は渥美半島の玄関口として、観光情報の発信をしています。

また、令和4年の市町村別農業生産額第2位の田原市に所在する直売所として、新鮮な野菜の販売はもちろん、店内の加工場で地元野菜を使った加工品の製造販売や、農産物のPRを積極的に行っています。

さらには、地元農産物をその場で堪能できる人気レストランも併設されています。

今回、直売所開設の経緯や人気の秘訣について取材しました。



売場の9割が渥美半島産

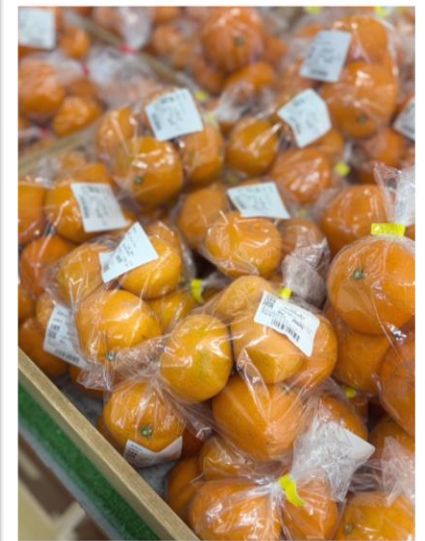
農政局…道の駅田原めつくんはうすはどのような施設ですか。
めつくんはうす…田原観光情報サービスセンターが運営している道の駅です。他にも市内2箇所の道の駅を運営しています。渥美半島にある3つの道の駅にはそれぞれ役割があり、田原めつくんはうすは野菜、あかばね口コストーションは花としらす、クリスタルポルトは水産物をテーマにしています。田原めつくんはうすは、売り場の3分の2が野菜売り場になっており、全体の8割ほどが渥美半島のもので構成されています。
農政局…農産物はどのようなものがありますか。
めつくんはうす…夏は特産品のメロンで棚が埋め尽くされます。冬はキャベツ、ブロッコリー、みかんが多いです。中でも、渥美半島で栽培される伊良湖みかんは糖度が高く酸味もほどよいことが特徴で、お客様から人気があります。

農政局…出荷や値決めはどのようにしていますか。
めつくんはうす…出荷者自身が行っています。出荷者に向けて一日に4回のメール配信を行っており、商品の売れ具合をほぼリアルタイムで通知しています。出荷者は商品の売れ具合を見ながら出荷のタイミングを判断します。値決めは、近隣の価格も参考にしつつ、出荷者自身が決めています。
農政局…出荷者の団体はありますか。
めつくんはうす…産直部会を設置しており、部会会員向けのセミナーや講習会を行っています。
農政局…直売所へ出荷する方はどのような方が多いですか。
めつくんはうす…専業農家の方が多いです。市場流通とは違い、直接売場へ商品を持込むので、その場で会った消費者と交流したり、物が売れていく実感があったりと、生産者のやりがいにつながっています。

渥美半島の新鮮野菜がいっぱい！



←煮込み料理や炒め物におすすめの冬キャベツ



あまくておいしい伊良湖みかんー

めっくんもぐもぐ工房大活躍

農政局…六次産業加工場施設について教えてください。

めっくんはうす…平成30年のリニューアルオープン時に、補助金を活用して新設しました。以前から農産物加工品を作りたいという考えがありましたが、委託製造をするには発注のロットが大きすぎるため、事業者にとってハードルが高いと感じていました。施設内に加工施設を新設することで、「まずは少量を試しに作ってみよう」という要望に応えることができるようになりました。さらに、道の駅の中にあるという利点を生かして、試作した商品をすぐさま店内でテストマーケティングができるというメリットがあります。

農政局…加工施設で作った商品はどのようなものがありますか。

めっくんはうす…ドレッシング、ジャム、ふりかけ、カレーなど様々な商品を作っています。

めっくんはうす…その中でも特に人気が高いのは、「田原野彩ドレッシング」です。名前のとおり、田原の野菜を原料として作ったドレッシングです。着色料、保存料一切不使用で、野菜本来の鮮やかな色合いを活かしたカラフルなラインナップが特徴で、味や風味も素材を活かすように工夫しています。

農政局…ドレッシングを開発したきっかけはありますか。

めっくんはうす…出荷できない規格外品や売れ残りなど、廃棄されるものを何かに活用できないかと出荷者から相談されたことがきっかけです。田原市内で農産物加工に精通している方の協力を受け、未経験のスタッフが一から商品のレシピを作り上げました。

現在は常時6種類ほど展開しています。それに加えて、旬の野菜を使った季節限定の商品もあります。

加工商品は
手づくりです！



六次産業加工場施設

いつものサラダに
彩りをプラス



地元を味わうレストラン

レストラン「岬めぐり亭」で提供しているランチセット

農政局…他にはどのような施設がありますか。
めつくんはうす…レストラン、パン工房、軽食など、いくつかのお店がテナントで入っています。
農政局…レストランの料理にも地元の農産物が使われていますか。
めつくんはうす…レストランで使っている農産物は店内で仕入れているので、ほとんど地元のもので使われています。
農政局…おすすめはありますか。
めつくんはうす…すべておすすめですが、定食を注文していただと、日替わりのおばんざいをバイキング形式でお楽しみいただけるので人気です。中でもカレーはスパイスが効いてとてもおいしいですよ。



おかわり自由のおばんざいセット

農政局…地元の学校とのコラボ商品があるんですね。
めつくんはうす…総合学習の授業で東部中学校が見学に来られた際に、「生徒さんとの間で「コラボ商品を作ろう」という案が生まれたことをきっかけに、地元食材を使ったレシピを考案してもらいました。レシピをもとにもぐもぐ工房で商品化し、店頭で販売しています。コラボレーションは2回行いました。

東部中学校とのコラボ商品

レシピ、名前、
パッケージのイラスト
を学生が考案



第1弾：タハLOVEピザソース



第2弾：豚トマ丼の素

野菜ソムリエのいる直売所

農政局…その他に道の駅の特徴はありますか。

めつくんはうす…店舗に野菜ソムリエが常駐していることも特徴です。珍しい野菜の食べ方のアドバイスを行うのはもちろん、出荷者に対して、袋の包み方や陳列方法のアドバイスなども行います。

また、田原めつくんはうすの公式インスタグラムで野菜ソムリエが考案したレシピを紹介していますので、ぜひご覧ください。

農政局…野菜以外にもおすすめはありますか。

めつくんはうす…食肉加工場を営む「大六」がテナントとして入っており、田原ポークや伊良湖黒牛を使った加工商品を製造・販売しています。フランクフルトやイチポンドハンバーグはインパクトのある大きさから、バーベキュー用に人気です。

バーベキューに人気！
イチポンドハンバーグ



1ポンド＝約450g



田原ポークや伊良湖黒牛を使った
「大六（だいろく）」の加工品

農政局…道の駅交流コーナーにはどのようなものがありますか。

めつくんはうす…田原市と友好提携している都市や交流のある道の駅とはお互いの特産品を送り合っていて、届いた交流品を特設コーナーで販売しています。

農政局…交流している道の駅は何か所ほどありますか。

めつくんはうす…改めて数えてみたところ、北は青森県から南は愛媛県まで、40か所ほどの間に交流があり、届く商品はその土地の特色あるものばかりです。

こちらからは海苔、寒天ゼリー、せんべいなどを交流がある道の駅に送り、販売していただいています。

道の駅田原めつくんはうす



「道の駅めつくんはうす」の交流品コーナー
「道の駅どんぶり会館」の美濃焼

道の駅どんぶり会館



以前訪問した「道の駅どんぶり会館」の交流品コーナー
田原の海苔があり、人気NO.1商品でした！

交流

次世代のことを考えて

メロン狩りや各施設情報等は観光案内所へご相談ください

○道の駅あかばねロコステーション

たくさんのお花と、田原でとれる海産物があります。
めっくんはうすの後はこちらにもお立ち寄りください。



今回取材に協力いただきました、金子さん

農政局…課題はありますか。
めっくんはうす…農産物の出荷時期が集中することです。例えば、メロンの収穫時期である夏になると、陳列棚がメロンで埋め尽くされてしまいます。週に一度、産直市場以外にも販売する機会を設けているので、抱えきれない在庫分はそこで調整しています。
また、地域の課題としては、遊休農地の問題があります。田原市は農産物の一大産地ではありますが、産地を継続していくためには遊休農地を次世代が使える形にしていかなければいけないと考えています。
農政局…今後の展望を教えてください。
めっくんはうす…遊休農地を活用して観光農園を作り、収穫体験ができるようにし、併設したカフェで収穫した食材を使用したメニューを提供したいと考えています。さらに、道の駅で提供している観光ツアーと組み合わせる新たなツアーを造成するなど、いろいろなことを考えています。