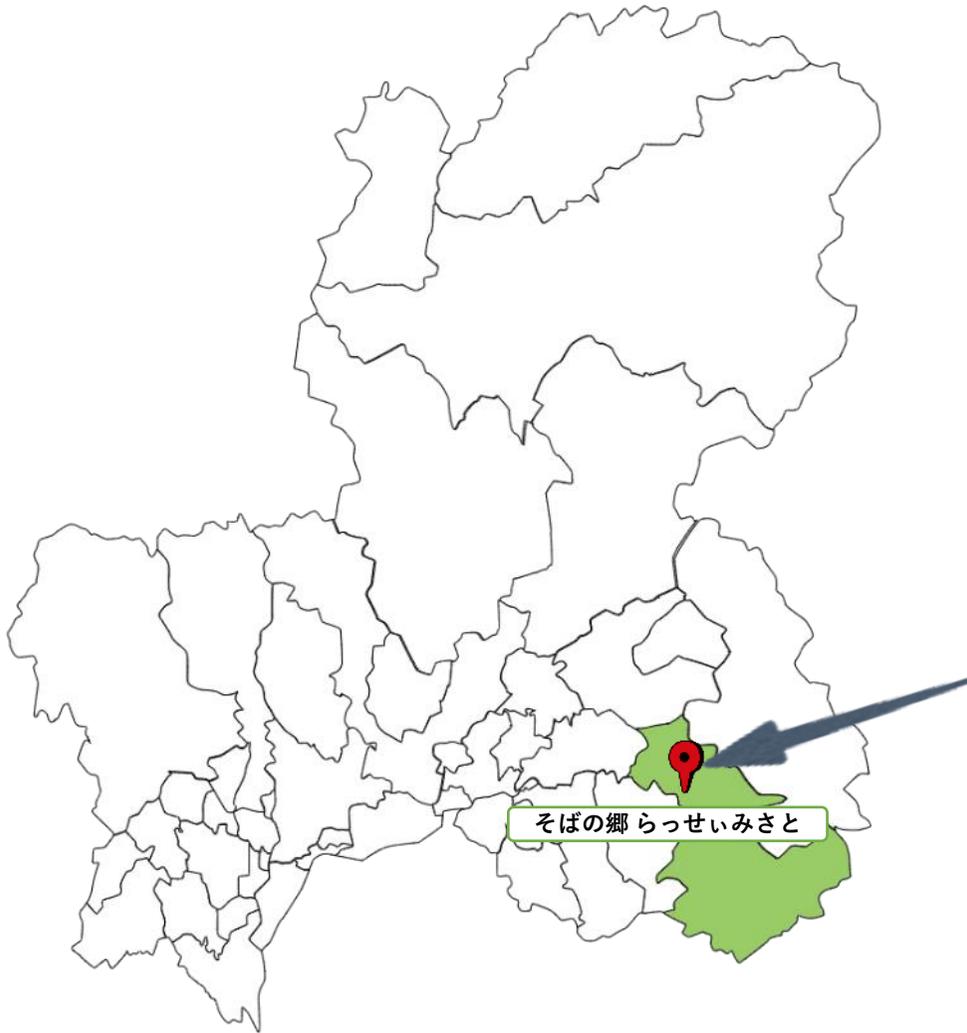


自家製そばで地域を盛り上げる道の駅



そばの郷 らっせいみさと



「道の駅 そばの郷 らっせいみさと」の概要

住所：岐阜県恵那市三郷町佐々良木1461-1

URL：<http://rasseimisato.com/>

アクセス：中央自動車道恵那ICから多治見恵那線（県道66号線）を南西へ7km、約10分

「道の駅 そばの郷 らっせいみさと」は、岐阜県恵那市西部の三郷地区にあり、地域の拠点として開設されました。恵那産を中心とした蕎麦の購入・食事・蕎麦打ち体験ができるほか、農産物直売所、土産物店を備え、野菜・加工食品なども販売しています。併設する食事処「らっせい庵」の蕎麦を食べるため、全国各地からファンが集まり、いつも賑わっています。今回、開設の経緯や取組内容を取材しました。



小さな山村から道の駅が誕生



開放的な空間のそば打ち道場は、外までそば打ちの熱気や賑わいが伝わりそうです。

東海農政局…道の駅の開設の経緯について教えてください。

そばの郷らっせいみさと…平成10年頃から、三郷地区の農業振興協議会が中心となり、地域を盛り上げる拠点づくりの話が持ち上がりました。そこで、せっかくだったら道の駅の認定を取ろうということで整備を進め、平成13年に開設されました。

今でこそ、当施設の目の前に国道が整備されていますが、元々三郷地区は、小さな山道しかない山村地域でした。そのため、当時は道の駅の開設に対する不安の声もあったようです。しかし、開設当初から地域が一体となって蕎麦を中心とした盛り上げを続けてきたからこそ、ここまで賑わう道の駅になることができたと思っています。

農政局…そば打ちの体験場も開設当時からあったのでしょうか。

らっせいみさと…元々、恵那市内の別の場所にそば打ち道場があったのですが、らっせいみさとを新しく建設する際に、施設の充実を図る目的で、この道の駅のオープンと同時に移設する形で開設し、今に至ります。

農政局…名前に入っている「らっせい」とは何なのでしょうか。

らっせいみさと…「らっせい」とは、主にこのあたりの三郷地区を中心にして、主に関東地方で、「食べらっせい」のよ味が語尾に使われます。もてなしの意味がある暖かい言葉で、道の駅にはぴったりということでした。



人気のそばをいただけるそば処「らっせい庵」。素朴な木の格子が素敵でした。

蕎麦に込められた人気のヒミツ



「らっせい庵」でここ数年人気ナンバーワンの天ざるそばをいただきましたーボリューム満点です。

農政局…三郷地区の蕎麦の歴史について教えてください。
らっせいみさと…実はらっせいみさとが開設するまで、この地域では蕎麦の作付けは盛んではなく、三郷地区は耕作地がポツポツとあるだけの山間地域でした。
らっせいみさととの開設にあたって何かで地域を盛り上げられたら、ということ、
「そばによる地域振興計画」により、三郷地区をはじめ近隣の地区も含めて、何も作付けがされていないかった農地に蕎麦の作付けが盛んに行われるようになりました。それ以降、蕎麦の生産拡大や地域の蕎麦自給率の向上に向けて取組が続いています。
らっせいみさとで提供している蕎麦も恵那市産が原料の中心となっています。
農政局…らっせいみさとがきっかけとなって蕎麦の生産が地域で始まったんですね。

農政局…「らっせい庵」は平日でも多くのお客様で賑わっていますね。こちらの蕎麦にこんなにも人気がある理由は何なのでしょうか。
らっせいみさと…当施設の蕎麦は二八蕎麦で、開設時から美味しさを追求し続けています。
まず、蕎麦打ちはすべてその日の朝から店舗で手打ちで行っており、機械打ちは導入していません。道の駅の開設時からこの方法で行っています。手打ちの蕎麦は機械打ちに比べてコクが出るとも言われています。毎朝8時半ごろから打ち始め、大体朝10時くらいにはその日の分を打ち終わりますが、年越し蕎麦のシーズンは14時くらいまで打っていることもあります。当駅のそば打ち体験場や厨房はガラス張りになっていて駐車場からでも手打ち蕎麦ということがすぐわかるようになっていきます。

提供する前のゆでる段階にも気を配っています。蕎麦というのは、その日の気温や湿度、蕎麦の状態によって、最適なゆで時間が異なります。ゆで時間が5秒違うだけで、そばの味が変わると言われています。当施設では、経験のあるスタッフが毎朝試食を積み重ねて、その日お客様に提供するのに最適な秒数を毎日編み出しています。
努力を積み重ねた結果、近年ではSNSで皆様から発信していただけるようになってきました。全国各地から蕎麦を食べに来店いただきました。大変うれしかったです。





らっせいみさとお手製
サラチェノ紹介チラシ



アイスなのに蕎麦を感じる、「そばジェラート」

蕎麦を様々な形で味わおう



「玉そば」はまるでみたらし団子のような味わいで食べやすいです。不思議にもわさびが合うのはさすが「そば」でした！

そして、恵那市内の道の駅3か所(※)の共同企画となりますが、恵那市特産の「細寒天」を使ったオリジナルのパフェがあります。3か所すべての道の駅でパフェのフレーバーが異なっているのですが、当施設では当然「そば」をテーマにしており、細寒天パフェの「サラチェノ」を販売しています。こちらは夏季のみの提供です。

恵那市にはライダーの方も多く、特に、スイーツ系はバイクツーリングで来られたお客様に小休憩に寄って手に取っていただける機会が多いため、大変人気があります。ぜひ、そばの郷では、蕎麦をそのまま食べる以外の様々な形で味わっていただければと思います。

(※)道の駅そばの郷 らっせいみさと、道の駅上矢作ラ・フォーレ 福寿の里、道の駅おばあちゃん市・山岡

農政局・人気の土産物やおすすめの商品は何でしょうか。

らっせいみさと・人気が高いのは「玉そば」という商品です。聞いたことないと思われるかもしれませんが、それもそのはず、この道の駅で開発されたオリジナルの限定商品です。二八蕎麦を元にして作ったもちもちの生地の中に、当店舗のそばつゆを甘辛く仕上げたたれを入れ込んだ逸品で、お土産としての人気が高いです。

他にも、「そばジェラート」も開発しました。蕎麦の実を用いて、和風・蕎麦風味に仕上げました。

もうひとつ、「蕎麦アイスクリーム」もあり、アイスクリームに炒ったそばの実をまぶしたもので、ダイレクトに蕎麦の風味を感じられます。外国の方にも人気のあるスイーツです。

恵那の新鮮野菜を四季で楽しむ



春はもちろん山菜の天ぷらがメインです

農政局…ところで、らっせい庵で提供されている天ぷらも、地域の野菜が使用されているのでしょうか。
らっせいみさと…そのとおりです。天ぷらはなるべく直売所の野菜を用いるようにしています。四季折々で天ぷらの種類も異なりますので、天ぷらでも旬を堪能していただければと思います。
また、蕎麦とてんぷらの陰に隠れがちですが、お新香の大根の漬物も、地元産の野菜を使用した自家製です。こちらは土産物売り場でも販売しており、

農政局…併設されている農産物の直売所について教えてください。
らっせいみさと…当施設の農産物の直売所は、道の駅の開設のおよそ1年後に、地域の農産物を販売する拠点として開設しました。その日の朝に採れた新鮮な農産物が数多く並んでいます。
現在、地域の90名ほどの生産者が出荷者として登録されており、栽培履歴の提出をお願いして、品質や安全性には気を配るようになっています。
品揃えは季節ごとにより異なり、春は、ヨモギやコシアブラなどの天然の山菜が多いです。夏はトマトやニンジン、夏白菜など夏野菜が豊富に並びます。秋はキノコ類が特に多いです。
また、近隣の小学校との連携で、授業で育てられた葱が置いてあることもあります。
野菜が多くなる季節、特に休日は、直売所が大盛況になります。開店時間前は、直売所の隣のそば体験場のある建物前まで列が伸びることもあります。

取材日（4月下旬）の直売所の品揃えの一部をご紹介します。恵那地域ならではの、新鮮な農産物や、スーパーでは見られない山の恵みがたくさんありました。

写真左：ワラビ
写真左下：コシアブラ
写真右下：イチゴ



直売所内の様子。地域で生産された農産物が豊富に並んでおり、買い物客でにぎわっています。



直売所は別の建物です。ノスタルジックな建物にポップな看板が良い味を生んでいます。

道の駅を彩る催し物

農政局…道の駅を盛り上げるイベントについて教えてください。
 らっせいみさと…ゴールデンウィークと秋期、年に2回ほど、催し物をしています。秋の催し物は「らっせい祭り」と名付けています。催し物が開かれています。期間は、地元の食品加工業者が販売を行ったり、地元の高校が生産した花きや農産物が販売したりするなどの催しが行われ、多くの人が訪れ大変賑わいます。
 また、この地域では新蕎麦は12月頃に出回るのですが、日ごろの感謝の気持ちを含めて、その時期は蕎麦の価格を安く提供するというのもしています。



敷地内の一角にみその加工所があります。恵那産の蕎麦の実を使い、この中で二年間かけて熟成させ、そばみそを生産しています。
 この特製のそばみそは土産物店で購入できるほか、冬季限定で「らっせいそばみそ」というそばみそを用いた味噌煮込みそばもいただけます。



写真左上：敷地内のみそ加工所 右上：土産物店で販売されているそばみそ
 下：らっせいそば鍋（冬季限定）

らっせい祭り
 2024年 11月16日(土)

- バニラソフトクリーム 300円で販売
- 新そばを味わおう! ざるそば・かけそば 通常価格 830円のところ 680円でご提供!
- お子様にわたがしプレゼント
- 巴庵菓子工房 和菓子・五平餅の販売
- 大竹醤油醸造場 味噌等の販売
- 高那農業高校 シクラメンの販売
- 手づくりバッグの販売

道の駅 蕎麦の郷 **らっせいみさと** 営業時間 / 9:00~17:00 6日営業 / 月曜日(祝日の場合は、翌日) tel. 0573-28-3310

2024年の秋のらっせい祭りのお知らせ。
 地域の方による、見どころのあるイベントが盛りだくさんです!

地域ぐるみで成長を続ける



地元の方が制作した、心温まる手作りの工芸品も販売されています。



土産物店には、恵那市や東濃地域の特産物が数多く並びます。



入口の大きな木製の看板が目印です!



今回取材に御協力いただきました堀川さん

農政局…今後の展望についてお聞かせください。
らっせいみさと…今後は、農業者の確保のため、市役所などとも力を合わせるのももちろん、直売所がその一助となるよう努力していきたいです。また、寒さに強い作物の作付や、ハウスの導入についても地域の農業者と一緒に考えて、冬季の野菜の品揃えを増やしていきたいと思っています。いづれにせよ、これらの課題解決は地域ぐるみで取り組むことが必要です。地域がさらに一体となり、より魅力のある道の駅・直売所に成長したいと考えています。
農政局…ありがとうございます。
(取材日…令和7年4月23日)

農政局…現在の課題等はありませんか。
らっせいみさと…まず、出荷してくれている地域の農業者の高齢化が挙げられます。東京などの都心から、農業を始めるために来てくださる方もいるので地域として助かってはいますが、ごく少数です。それ以上に離農される方が多い状況です。
もう一つ、冬季の農産物の品揃えについても改善したい課題です。山間地なので積雪も多く、野菜の出荷量が少量になるのは仕方ない面もありますが、新蕎麦が回るのも冬季なので、せっかくなので新蕎麦を食べに来たお客様に野菜も見えていただきたいところです。