

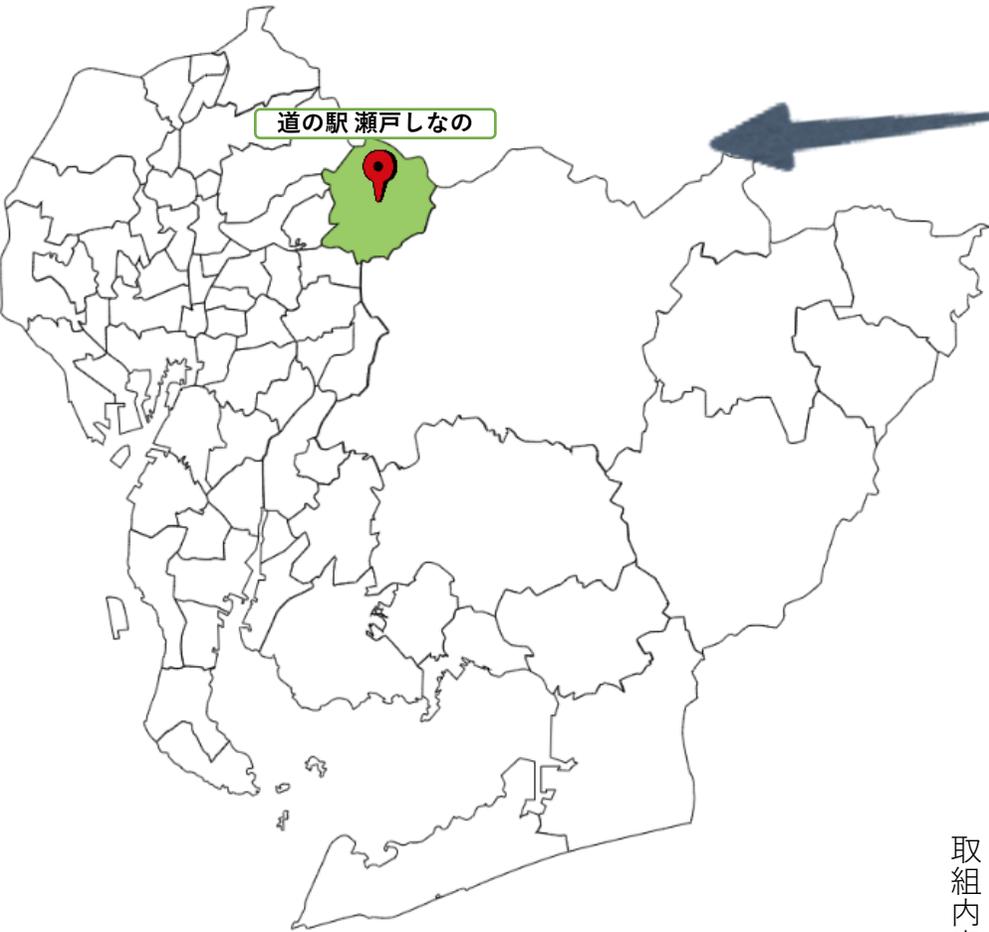
# 瀬戸の農産物と新たな食文化の発信地



「道の駅瀬戸しなの」は、愛知県瀬戸市のほぼ中央に位置し、地元産の新鮮な農産物や、地元産の素材を用いた加工品が揃う直売所と、瀬戸市の食文化が存分に楽しめる「せとめし食堂」があります。

食堂では、従来の瀬戸の食文化である「せとめし」を進化させた、「瀬戸めし2・0」と呼ばれるメニューが新たに開発され、注目を集めています。

今回、開設の経緯や、取組内容取材しました。



「道の駅 瀬戸しなの」の概要

住所：愛知県瀬戸市品野町1丁目126番地の1

URL：<https://michinoeki-setoshinano.jp/>

アクセス：品野ICから363号線を尾張瀬戸駅方面車で約5分

## 豊富で新鮮な地元農産物

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。

道の駅瀬戸しなの…瀬戸市は陶磁器の瀬戸焼が有名ですが、農畜産物については、瀬戸焼ほど知名度があるものがあるとは言えません。そこで、瀬戸市の農畜産物の振興・発信の拠点として、この道の駅が平成21年3月に開業しました。陶磁器の販売は行わず、農産物に特化した施設であるのが特徴です。

運営は、令和3年までは第三セクターとして「道の駅瀬戸しなの株式会社」が行っていましたが、現在は、直売所と食堂については瀬戸市の指定管理者である株式会社ジエック経営コンサルタントが運営を行っています。



数多くの種類の野菜が並ぶ地元産農産物コーナー。

農薬を使用していない環境にやさしい農産物も発見!

農政局…地元産の農産物はどのようなものが並びますか。

瀬戸しなの…基本的にはその季節の旬の野菜が多く並びますが、春は山菜が豊富です。瀬戸市内に三国山という山があり、自生している山菜が道の駅にも並びます。種類は、最も多い時期で20〜30種類と豊富で、スーパーや他の道の駅ではあまり見られないものまで並びます。

また、この地域は里芋の生産者が多く、秋になるとたくさん並びます。食堂でも積極的にメニューに用いており、自慢の農産物の一つです。

農政局…農産物の出荷者はどのくらいいらっしゃいますか。

瀬戸しなの…出荷者の団体として、「道の駅瀬戸しなの農産物生産者の会」があり、瀬戸市内・市外合わせて200名ほどが登録されています。

農政局…価格の決定や陳列はどのようなに行っていますか。

瀬戸しなの…基本的にはどちらも出荷者自身で行っています。

2時間に1回ほど、自分の出荷した農産物がどれだけ売れたかをメールで把握できるシステムがあり、棚に品物が少なくなったら陳列に来てもらうといったことができるように工夫しています。



訪問日（5月下旬）も、山ブキやウドといった山菜が揃っていました。

# 地域ブランド豊富なお肉コーナー



新鮮な地元産の肉が並ぶ精肉コーナー。色々な認証が一目でわかります。

道の駅オリジナルの「しいたけスープ」のコーナー。ポップアップが目を引きます。



農政局・直売所には肉や畜産の加工品も多くありますね。  
瀬戸市では畜産にも力を入れており、道の駅でも数多く取り揃えています。

まず、「瀬戸の豚」です。市内一貫生産で、市の花「つばき」の油を飼料に添加して育てた豚をそのように定義しており、市内の3軒の養豚農家で取組を進めています。

また、うち1軒の養豚農家は、J A 愛知経済連が認証している、飼料にごま油粕を配合して栄養価を高めた豚肉である「ぶたミン」の生産にも取り組んでおり、こちらを直売所で販売しています。

また、「瀬戸山麓牛」という、三國山の澄んだ空気や新鮮な水がある環境下で育てられた牛肉があります。こちらは生産量が少ないため、なかなか瀬戸市以外には出回りませんが、著名なブランド牛と比較しても遜色ない味・品質だと思っています。

農政局・ほかにおすすめの商品はありますか？

瀬戸市には道の駅オリジナル商品である、粉末の椎茸スープがあります。元々、当駅にはオリジナルの商品は少なかったため、農産物を使って何か新商品を作れないかと思っていました。市内で椎茸を生産している障がい者支援施設の協力が得られ、試行錯誤の末、令和5年に完成・販売することができました。万能調味料としても美味しくいただけるため、おすすめです。

# 昔から食される瀬戸の食文化をいただく

農政局…こちらの「せとめし食堂」にはどのようなメニューがありますか。  
瀬戸しなの…まずは代表的な「瀬戸めし」である瀬戸焼そばです。蒸し麺に、豚肉とキャベツが具の主体となったシンプルな焼きそばですが、味付けはソースではなく、豚の煮汁や醤油ベースのたれを使います。また、提供する際の器も、瀬戸物を使用することが基本となっています。昔から、瀬戸の窯業に携わる職人が食していたと言われるおりの、濃い味付けが特徴です。こちらの道の駅では、平均して、平日は100食、休日は200食が提供されている定番のメニューです。

こちらの食堂の瀬戸焼そばで使われている豚肉は「瀬戸の豚」、麺も市内の製麺所より仕入れていきます。

農政局…人気の瀬戸焼そば、ぜひ家庭でも食べられたらよいのですが…。

瀬戸しなの…こちらの直売所では、瀬戸焼そば用の麺や味付け用のタレも販売しているので、家庭でも手軽に作れます。ぜひ購入して家庭での調理に挑戦してみてください。



食堂には、瀬戸山麓牛や瀬戸の豚を使ったメニューもたくさんあります！



瀬戸焼きそばの材料  
を買いそろえて、家庭  
でチャレンジ!



代表的なメニューの瀬戸焼きそば（上）と、  
広々としている「せとめし食堂」（左）

## 渾身の看板メニュー、瀬戸めし2.0

農政局…こちらの道の駅で開発された、「瀬戸めし2・0」について教えてください。

瀬戸めし2・0は、瀬戸のこれまでの食文化である「瀬戸めし」を活かして、新しい瀬戸市の食文化を生み出したいという思いで開発しました。瀬戸市役所や料理研究家の方など、様々な方の協力を得ています。2024年の3月に、瀬戸焼きそばを進化させた、「野菜たっぷり白あんかけやきそば」と「ホルモンがたっぷり黒あんかけ焼きそば」の2種類を、第1弾として食堂での提供を開始しました。農政局…どちらの方が人気でしょうか。瀬戸しなの…売上でいうと大体同じくらいですが、二人で来られる方は、片方の方が黒、もう片方が白と頼まれる方も多いです。強いて言うと、男性は黒を注文される方が多い印象です。

農政局…瀬戸めし2・0について、今後の展開を教えてください。

瀬戸しなの…現在も月1回程度で関係者間で会議を重ね、瀬戸めし2・0の発展について議論を重ねています。また、味についても常に改良を重ねているところです。

現在、瀬戸めし2・0は道の駅の限定商品ですが、手軽に家庭でも食べられるよう、白黒2種類の焼きそばをレトルト商品として販売します。まずはこちらの販売を着実に進めたいと思います。

また、私たちは、通常の瀬戸焼きそばと、瀬戸めし2・0の2種類の焼きそばは、全くの別物であると考えているのですが、メディアに取り上げられる際によく混同されがちです。そのため、情報の発信の仕方も改善したいと思っています。

道の駅瀬戸しなの  
瀬戸焼きそば図解



瀬戸焼きそば

瀬戸めし



野菜たっぷり白あんかけやきそば

旬の地域の野菜をふんだんに用いて、地元産の豚肉の旨味と和風だしが効いた白あんかけで仕上げたあんかけ焼きそばです。野菜が多く、心温まる優しくヘルシーな味わいでした。



ホルモンがたっぷり黒あんかけやきそば

窯業の職人のスタミナ源であった豚ホルモンをふんだんに使い、パンチのある味わいに仕上げた黒あんかけ焼きそばです。非常に食べ応えがあり、たくさん食べる方でも大満足です。

瀬戸めし2.0

# 道の駅で行われるイベントと今後

農政局…道の駅で行われるイベントについて教えてください。

瀬戸しなの…一番大きなイベントは、「周年祭」です。名前のとおり、この道の駅が開設された3月に毎年行っており、様々な催し物を企画しています。昨年度の3月には、瀬戸めし2.0のレトルト製品の試食イベントや、隣の大学の企画商品の販売を行いました。

その他、恒常的に「〇〇の日」と称して特定の品物にスポットを当ててお得に購入できる日を設けています。例えば、味噌の日、果物の日等があります。また、休日には地元の音楽家による演奏会を企画したり、地域の乗馬クラブに協力いただいて動物とのふれあいの場を用意するなど、家族連れのお客様にも楽しんでいただけるイベントを実施しています。

農政局…この道の駅と同じ敷地内に、陶磁器販売センターや他の店舗も多くありますが、それらの店舗と何か連携はされていますか。

瀬戸しなの…9月に行われる瀬戸物祭り際には、道の駅の駐車場まで広く使われて陶器の市が開かれます。そのときには道の駅としても、野菜の軽トラ市を開いたり、瀬戸焼そばの実演販売を行い、瀬戸の農産物・瀬戸めしの認知の拡大を図っています。

また、これは構想の段階ですが、敷地内のすべての施設・店舗をまとめて新たな呼称をつけ、これまで以上に一体となって前に進んでいくことを検討しています。観光地としての認知度が敷地全体でより高まることを期待していますし、それに合わせて、年に数回新たなイベントを行うといったことも計画しています。



同じ敷地内にある品野陶磁器センター。

## 【瀬戸めし2.0「てりかけ」をご紹介します】



道の駅 瀬戸しなのには、2種類のあるかけ焼きそば以外にも瀬戸めし2.0があり、そのうちの1種「てりかけ」を紹介します。瀬戸市の小学校給食の大人気かつ定番の、鶏のから揚げに甘辛いたれをかけたメニューです。瀬戸のソウルフードにすべく、道の駅での提供も始まりました。



皮はパリパリ、野菜にもたれがしみ込んでおり、懐かしい味でした。

# 農業体験で世代をつなぐ

農政局…課題等がありますか。

瀬戸しなの…直売所に出荷されている農業者の高齢化や減少が喫緊の課題となっています。新たに生産者の会の会員になっていただける方もいますが、それ以上に辞められる方が多いのが現状です。

道の駅に地元農産物の出荷量が減ってしまうと、直売所の魅力も失われてしまいますので、対策が必要だと感じています。まずは地元の野菜はそうであると思われるよう、アピールのラベルを作成することを検討しています。

また、行政とも連携して、瀬戸市役所が運営している農業塾の卒業生に瀬戸しなのを出荷先として紹介したり、地域の使われていないほ場を整備したりするなど、出荷量が維持できるようにしたいです。

農政局…今後の展望についてお聞かせください。

瀬戸しなの…これからは、農業体験の企画を充実させていきたいと思っています。今年度は年4、5回の開催が目標です。

消費者、特に子供は、農業や畑に触れる機会が非常に少ないと感じています。昨年度に農業体験を企画したときに、子供がとても楽しそうにしているのが印象的でした。まずは次世代に楽しみながら農業に触れてもらう場を用意し、野菜や農業に対する理解を深めてもらえるように、拡大して取り組んでいきたいと思っています。そして、農業体験で農業に触れた世代が、将来、地域で農業を行ってくれるようになり、地域が持続できる循環が生まれるのが理想です。



直売所店内の様子。天井が高くとられており、開放感のある空間です。

また、農家の方にとっても、農業体験で多くの方がほ場に訪れることで、良い刺激になりモチベーションの向上となることも期待しています。

生産者と消費者、双方にとって良い取組を作り上げ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5月26日)



今回取材に御協力いただきました島崎さん