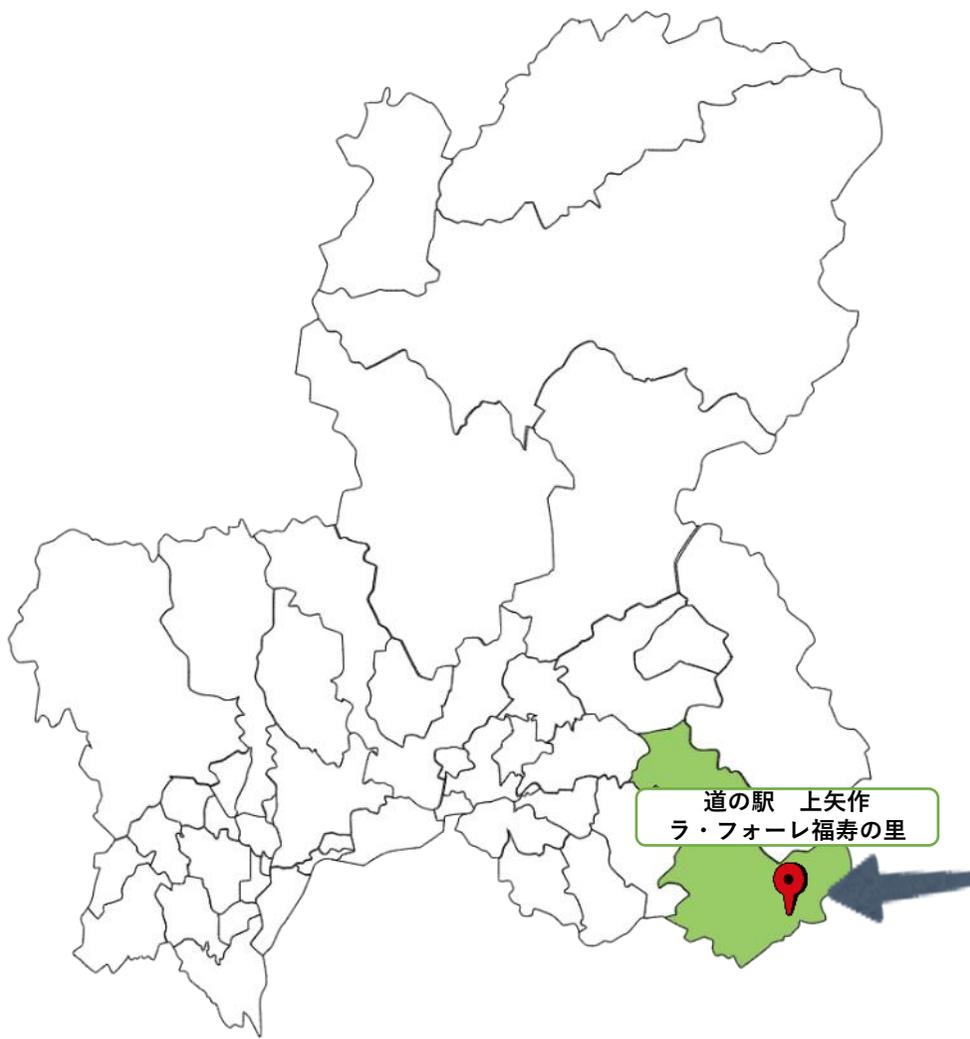


上矢作の魅力が集まる地域の玄関口



「道の駅上矢作 ラ・フォーレ福寿の里」の概要

住所：岐阜県恵那市上矢作町3566-1

URL：<https://fukujiyunosato.com/>

アクセス：中央自動車道恵那ICから県道68号・国道19号を
經由して国道257号を南へ25分

「道の駅上矢作
ラ・フォーレ福寿の
里」は、岐阜県恵那市南
部の上矢作地域に位置し
ています。愛知県・長野
県との県境に接し、緑豊
かな自然に囲まれた地域
です。当道の駅は、そん
な自然の中で育った地域
の農産物や、地域の方の
自慢の産品が取り揃えら
れており、上矢作の魅力
が詰まっています。
今回、開設の経緯や取
組の内容を取材しました。



上矢作はトマトのまち

東海農政局…道の駅の成り立ちと運営主体について教えてください。

道の駅 上矢作ラ・フォーレ 福寿の里…こちらの道の駅はかなり古くからあり、道の駅ブームでもあった平成9年4月に開設されました。現在の運営主体は「株式会社福寿の里上矢作」です。

元々は私（注…社長の安藤さん）たちの親世代がこの道の駅の運営をしていました。それを受け継ぐ形で、子世代である私たちが2代目として現在の会社を立ち上げ、平成30年の8月に道の駅の運営を始めました。地域の商工会議所が基盤となり、農業、建設業など様々な業種の方が集まっています。



↑直売所で販売されているトマト。
←トマトジュースもあります。



農産物コーナーをはじめとした店内の様子。
地もの野菜は人気が高いそうです！

農政局…農産物売り場には野菜が多くありますが、名産はなんでしょうか。
福寿の里…なんといってもトマトです。上矢作地域は恵那市のなかで最もトマトの生産量が多い地域なんです。この道の駅にも、6月の下旬から夏にかけては多くのトマトが並びます。

新規就農研修の受け入れ先に、上矢作地域のトマト農家を選ばれることが多く、その研修生がそのまま上矢作地域でトマト農家として就農する事例もあり、盛んに生産が続いています。
農政局…その他の農産物はいかがでしょうか。

福寿の里…秋には、栗がよく並びます。また、春には山菜が多く出荷されるのですが、中でも、紅ウドは他の地域ではなかなか手に入らない特産品です。

自慢のおすすめ商品

農政局・農作物以外だと、どのような商品がおすすめですか。

福寿の里..私は上矢作地域で採卵養鶏をしているのですが、こちらの道の駅にも出荷しており、自慢の商品です。工夫をこらしながら生産をしており、飼料は遺伝子組換えのものを使わず、魚粉を配合していて、人間でも食べられるような良質かつ自然の物を与えています。

また、解放鶏舎ですので、自然の空気が太陽光を十分に鶏に与えることができ、質の良い鶏卵を出荷することができます。有難いことに、こちらの卵を購入するために道の駅にいらっしゃるお客様もいます。



社長の工夫と愛情が詰まった鶏卵。



大人気の五平餅。

福寿の里..また、手作りの五平餅もおすすめです。東濃地域や、南の愛知県の稲武地域は五平餅が有名ですが、その中でも一番だと自負しています。実は、元々私の祖母はこの地域で五平餅を売っていたのですが、その時の味が忘れられず、道の駅で売る際に再現をしたものなんです。やや甘めのたれに、クルミとナッツを混ぜ込んだのが特徴です。この辺りはライダールの方も多いのですが、そのようなお客様にも特に人気が高いです。レストランにも五平餅定食として置いてあるほか、レジ前のホットスナック売り場でも販売しています。

農政局..林産物もあるんですね。
福寿の里..この地域は林業も盛んで、今上矢作で最も勢いのある企業も林業の会社ではないかと思っています。薪や、スウェーデントーチを入荷しています。



木材売り場は屋外にあります。



スウェーデントーチは、真ん中の切込みに火種を入れると燃え続けます。焚火に比べてコンパクトで見た目がスッキリしているのが特徴です。

トマトが道の駅で大活躍

農政局…こちらの道の駅ならではの取組は何かありますか。

福寿の里…道の駅に上矢作らしさを出したいと思い、「トマトのまち」と銘打って、様々なトマト料理をレストラン・売店問わず展開しています。

最初は、恵那市内の道の駅3か所の共同企画で、それぞれの駅の独自の寒天パフェの販売を始めた際に、トマトを使った「福寿パフェ」を販売しました。その後、トマトレアチーズケーキや、地域のバウムクーヘン店を巻き込んだ、当駅限定のトマトバウムクーヘンなどを開発・販売してきました。

一番のおすすめは、「トマトらあめん」です。スープは地元産のトマトジュースをベースにし、麺は恵那市内の製麺所の物を使い、そしてラーメンには珍しいメレンゲは上矢作の卵を用いており、地元尽くしのラーメンでもあります。スープまで完飲する方も多

く、レストラン担当者の渾身の逸品です。

なお、トマトの端境期には、あらかじめドライトマトやトマトジュースに加工・ストックして料理に使っています。

農政局…トマトらあめん、お話を聞いただけでも食べたくなりました！

そのほかにレストランではどのような料理がおすすめですか。

福寿の里…里山定食や、川魚の塩焼きが入った清流定食（土日限定）は、恵那市の郷土料理を取り入れており、農村や山の幸を味わいたいお客様から人気が高いです。

また、家族が蕎麦屋を経営している店員がおり、その縁でそこから直接仕入れている蕎麦も絶品です。十割蕎麦なので、非常に香りが良いです。

トマトのまち

トマトらあめん

福寿パフェ

かみやはぎ

まるごとトマトのナポリタン

スプーンで食べる トマトレアチーズケーキ

トマトバウムクーヘン

トマトソフト

道の駅上矢作 ラ・フォーレ福寿の里 TEL:0573-48-3366

QRコード: @FUKUJYU_KAMIHAGI

「トマトのまち かみやはぎ」として、様々なメニューを推しだし中！



色とりどり、心がほっと温まる「里山定食」



蕎麦の風味が広がる十割蕎麦

道の駅の特徴があふれたお惣菜

農政局…お惣菜も豊富に置いてありますね。

福寿の里…お惣菜は毎日こちらで作っています。なるべく地域の食材を使い、この道の駅の特色を出していきたいと思っています。

代表的なお惣菜として、岐阜県の郷土料理のひとつである朴葉（ほおば）ずしや、秋には栗おこわ、冬には、地元産のちぢみほうれん草やきゅうりなどの農産物が入った恵方巻を販売しています。道の駅オリジナルのお菓子も置いてありますよ。

また、お惣菜に関連して、週に1回、地域の一人暮らしの方など向けのお弁当の配達や、季節によってはオードブルの配達サービスも併せて行っています。

農政局…道の駅ではどのようなイベントが行われていますか。

福寿の里…大きなイベントは年に2回、7月の地もの感謝祭と10月の周年祭を開催しています。地もの感謝祭は、道の駅の裏側に流れる上村川を利用して、魚掴みと魚釣りのイベントを行います。また、駐車場では、町内町外から事業者が集まり、ブース出店も行われるほか、地元の子供たちが太鼓の演奏を披露するなど、にぎわいを見せます。

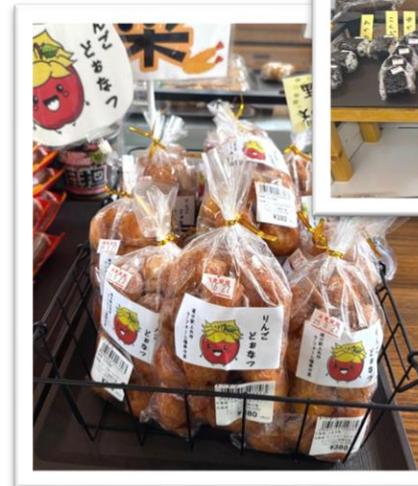
祭りごとではありませんが、5月から初夏にかけて、鯉のぼりを川に掛ける取組をしています。毎年、地域で使われなくなった鯉のぼりを寄付してもらい飾っています。



川にかけられた鯉のぼり。たくさん泳いでいて圧巻！！



朴葉ずし、秋には栗おこわなど、多種多様な手作りお惣菜を売っています。



道の駅オリジナルのお菓子「りんごどおなつ」

上矢作で異国情緒に包まれて



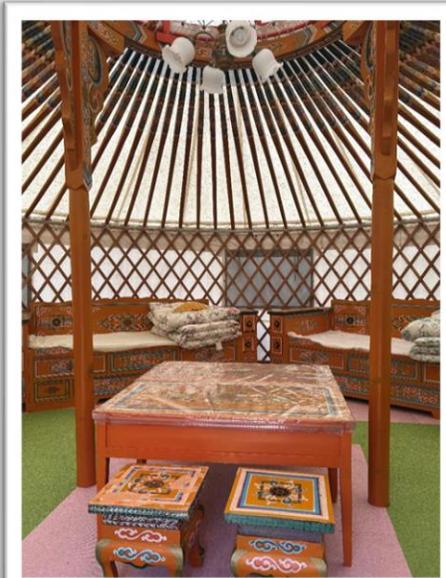
農政局…道の駅のすぐ近くに、テントのような変わった建物が立ち並んでいますね。

福寿の里…その施設は、「福寿の里モンゴル村」という宿泊施設です。こちらも道の駅と運営主体が同じです。モンゴルの遊牧民の移動式住居である「ゲル」に宿泊できる施設となっています。

農政局…なぜモンゴルをモチーフにした施設を作ろうと思ったのですか。

福寿の里…上矢作地域とモンゴルは、日本モンゴル文化協会（日本・モンゴル両民族の友好の促進を目的とした協会）を通じて、平成初期のころから交流が続けてきました。例えば、上矢作地域の中学校の修学旅行先を一時期モンゴルにするなどの取組もしていました。こちらのモンゴル村はその交流の一環として、2000年に開設されました。

ゲルが立ち並ぶ異国の雰囲気漂う「福寿の里モンゴル村」。夜にはゲルから光がこぼれ、幻想的な雰囲気となります。



ゲルの扉を開けば、モンゴルの家屋そのままの空間が広がります。



道の駅で販売されているモンゴル塩。

農政局…具体的にどのような施設なのでしょうか。

福寿の里…こちらのゲルは、実際にモンゴルから取り寄せた建材を使って建てられており、寝具や家具も現地の物に沿っていきます。ゲル内はテレビなどはなくモンゴルの環境の再現に力を入れている一方、大浴場もあり非常にのんびりした時間を過ごせます。上矢作にいなながら異国情緒を存分に味わうことができ、来ていただいたお客様からは非常に好評で、リピーターも多いです。

また、道の駅にも、モンゴル岩塩のようなモンゴル由来の商品を少数ですが置いていきますので、ぜひ手に取ってみてください。

地域と観光、両方を向いて

農政局…課題はありますか。

福寿の里…地域の人口の減少が大きな課題となっています。20年前は上矢作地域の人口は3400人でしたが、現在は約1400人と半減しました。より安定的な収入を得られる企業や工場がある地域へ引っ越しをする方が多くなっている印象です。

道の駅としても、現在の農産物の出荷者は元々家庭菜園レベルの方が多いうえに高齢化もしており、次の世代がいるとは限りません。週に1回の弁当配達の際に、道の駅まで来て出荷するのが難しい方から野菜を集荷する際など、道の駅の規模を維持するための対策も検討していますが、根本的には地域全体の課題ですので、道の駅だけで解決するのは中々難しいと思っています。

農政局…今後の展望について教えてください。

福寿の里…今年の1月に、上矢作地域の最後の小売店が閉店してしまい、隣町まで行かないと、食品や日用品を手に入れるのが難しい状況になりました。そこで、この道の駅を「スーパーの代わりになる何でもそろう店」にする構想を立てています。この道の駅に生活必需品を揃え、地域の方が隣町まで行かなくても、ここに来ればとりあえず必要なものが揃うといった体制を構築したいと思っています。

もちろん、観光客に向けたこれまでの品ぞろえや機能は維持をしていきます。地域と観光、両方を向いて進めていけたらと思っています。

実は、道の駅の運営が現在の会社となった際、株式会社という形で地域の住民から資金を募った経緯があります。地



道の駅の裏側にはテラスがあります。川のせせらぎと緑に包まれてのんびりできます

域の方の生活基盤を維持したいのもそうですが、そのときの恩返し気持ちもあります。

農政局…ありがとうございます。

(取材日…令和7年6月19日)



今回取材に御協力をいただきました、社長の安藤さん(左)と、副駅長の丸山さん(右)