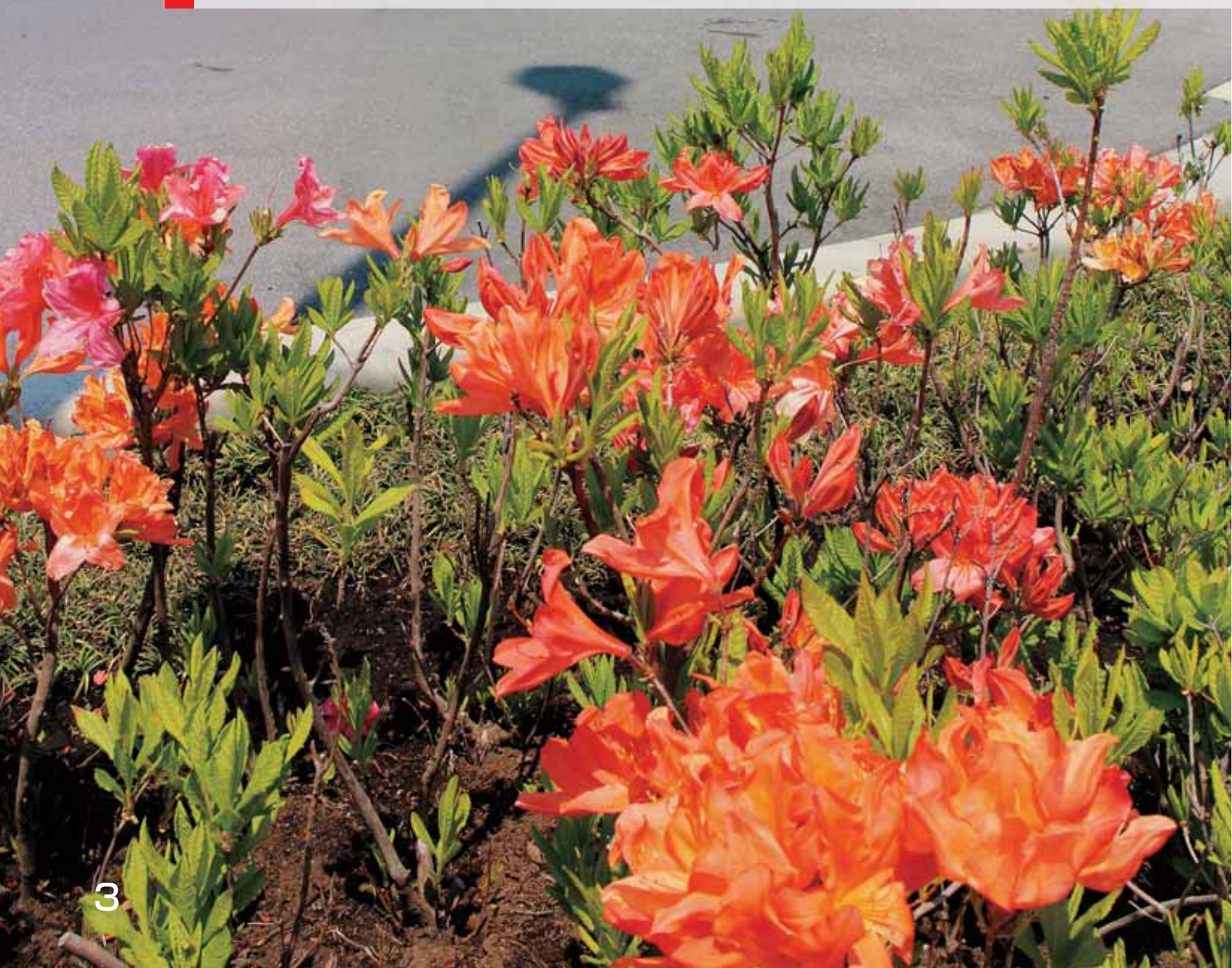


道の駅とは、道路利用者のための「休憩機能」、道路利用者や地域の方々のための「情報発信機能」、そして道の駅をきっかけにまちとまちとが手を結び活力ある地域づくりを共に行うための「地域の連携機能」、の3つの機能を併せ持つ休憩施設のことを言います。

全国には、1014の道の駅が存在します（4月4日現在）。県内でも4月20日に市貝町に22個目の道の駅がオープンしました。それぞれが、できるだけ多くの方々に立ち寄ってもらうように工夫を凝らしています。そのような状況の中でも、3周年を迎えた「道の駅やいた」は、着実にファンを増やし、順調に売り上げを伸ばしています。

今号では、そんな矢板のスター「道の駅やいた」の魅力に迫りました。

★特集 知ってる？ 道の駅やいた

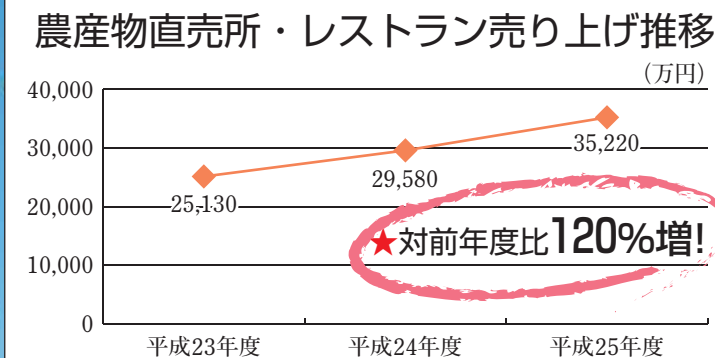




★全国でここだけ！
道の駅やいたには、エコモデルハウスが併設されています。エコモデルハウスとは、環境省の補助金により全国20カ所に建てられたエコ建築技術を普及させるための施設です。中に入ると木のいい香りとともに、エコ建築技術を見学することができます。週末などにはエコボランティアの皆さんにより、説明を受けることもできますので、ぜひお立ち寄りください。

★高校生とコラボレーション

矢板高校栄養食料科には、「チーム道の駅」というグループがあり、メニュー開発やレシピの作成などさまざまな交流をしています。写真は、昨年好評だったヤシオマスを使った「若返り定食」（現在は終了）と直売所のレジ付近においてある「レシピ」です。ご来店の際にはどうぞ自由におとりください。



★地産地消のこだわり
なんといっても「地産地消」へのこだわり。県内の道の駅の中で、ここまで徹底している所はありません。直売所・レストランには、地元矢板のものがずらりと並んでいます。市外から来て、矢板市のもので買っていただいた方々には、矢板の商品を口コミで広げていただくことも、また来ていただける理由にもなっていると思っています。そして、地元の方々には、自分の所で採れた農作物のおいしさや商品の素晴らしさに気づき、地元に対しての誇りを持つことにつながって欲しいです。売り上げの伸び率は県内でもトップクラスを誇ります。矢板のコンセプト「地産地消」がお客さまに受け入れられているとも言える証拠かもしれません。

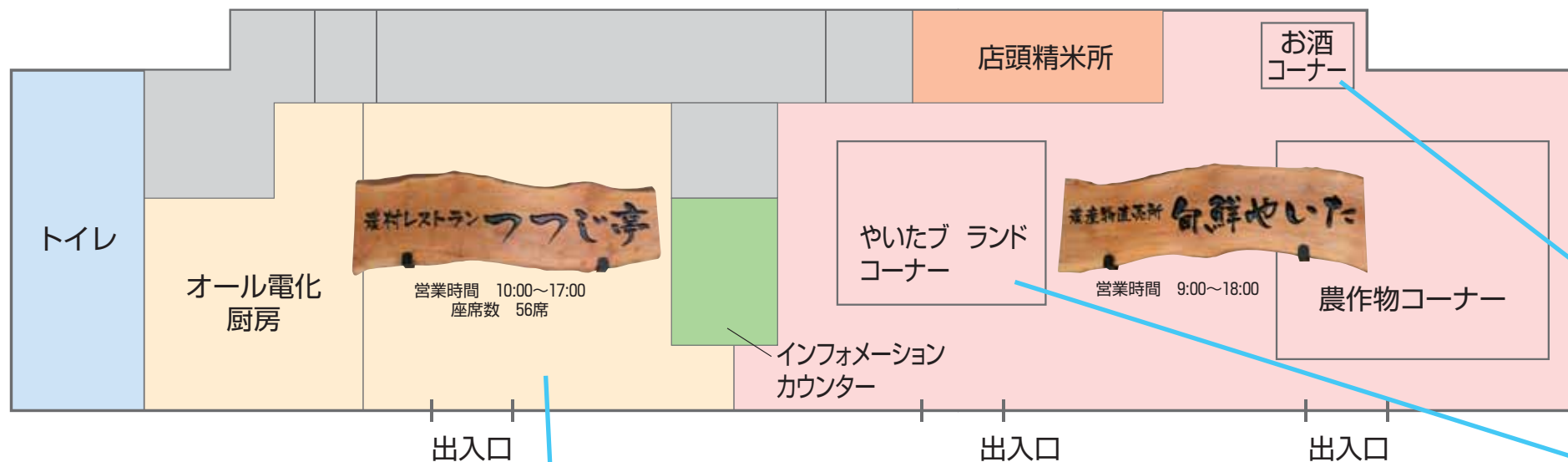


★★★道の駅やいたの「ちょっとすごい」を紹介★★★

地産地消てなあに？

「地産地消」とは、地域で生産されたさまざまな生産物や資源をその地域で消費すること（売れることも含む）とされています。なにより新鮮でおいしい農作物を食べられること、そして生産者と消費者の距離が近いことで、安心して農作物などを食べることができるなど多くのメリットがあります。そしてそれが、地域の活性化にもつながっています。

道の駅やいたは、このコンセプトに溢れています。



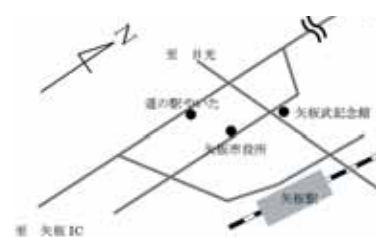
★お酒も販売

矢板にある2つの酒蔵の商品を豊富に取りそろえています。インフォメーションカウンターでお求めになれます。



★整然とした店内

広い店内に、商品をカテゴリー別に見やすく、選びやすく並べています。開店を待って来店くださるお客様もいらっしゃいます。人気商品は、売り切れてしまうことがありますので、マメにチェックしてはいかがでしょうか。



問い合わせ／道の駅やいた
☎(43)1000



★矢板のラジオ番組「矢板時間」の取材の様子

★落ち着いた雰囲気の店内!

木目を活かした落ち着いた雰囲気の店内は、いつもきれいに清掃が行き届き、「つい長居してしまう」というお客様や食事だけでなく、カフェのようにコーヒーとスイーツを楽しむ方もいらっしゃいます。人気食事メニューは次のページでご紹介しています。

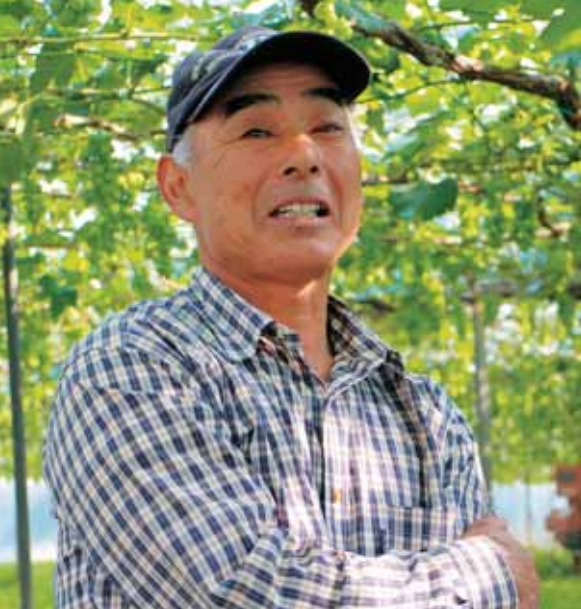
★旬鮮やいた 平成25年度人気ランキング

- | | |
|-----|------------------|
| 第1位 | 加工品(やいたブランド商品など) |
| 第2位 | タマゴ |
| 第3位 | イチゴ |
| 第4位 | しいたけ |
| 第5位 | トマト |



★やいたブランドが多くそろおう!!

やいたブランドとは、地域経済の活性化と市のイメージアップを図るため、平成22年度から、市内の優れた農林水産物や商品をブランドとして認証する制度で、現在38品目が認定されています。道の駅ではその多くの品を買うことができます。お土産に大人気商品ですので、ぜひお求めください。



農産物直売所組合長

★根本 力

Nemoto Tsutomu

「みなさんに支えられた三年間。これからも、どうぞよろしくお願いします」

道の駅やいた「農産物直売所 旬鮮やいた」「農村三年が経過した感想や、その運それぞれの組合

のツートップ★レストラン つつじ亭」について営の極意。今後の展開などを、長に聞きました。



レストラン組合長

★柳田 実

Yanagida Minoru



ポップなどにも工夫を凝らしています

募集 農産物直売所組員

道の駅やいたで一緒に農産物を販売しませんか？

受付場所／道の駅やいたインフォメーションカウンター

受付期間／6月1日(日)～30日(月)9:00～18:00

受付方法／受付場所で所定の用紙を受け取り、必要事項をご記入の上、提出ください。※詳しくはご来店、またはお電話でお訪ねください。

問い合わせ／道の駅やいた ☎(43)1000

「いかに商品を手に取っていただくか。」そのために、ポップを目立つように作ったり、レシピを作るなどの工夫を凝らしています。さらにニーズを把握するためには、より多くのお客様と対話することが大切です。お客様に「おいしかった」などと言ってもらえると生産者冥利に尽きます。会員同士でも情報を共有してレベルアップしていけるように頑張っていきたいです。

工夫を凝らして

売り上げが毎年伸びているのは、会員の皆さんの努力のおかげです。とてもうれしく思っています。それこそ初めは手探りだったので、野菜の収穫時期がかぶってしまったり、極端に商品が少なくなってしまう時期などがありました。会員同士が話し合っ時期をずらしたり、パイプハウスを建てたりするなどして改善されてきました。しかし、まだまだ改善の余地があると思っています。

三年が経過して

私たちの目標は、急に一番にならずとも、着実に前年度の売り上げを上まわっていくことです。どうしても会員の高齢化は避けられませんが、みんなで目標をもって頑張ること、会員の生きがいにもつながればいいと思っています。着実に一歩ずつ、会員の皆さんと話し合いながら進んでいきたいですね。

前年度を越える

「道の駅やいた」では、地産地消にとことんこだわっています。それが他の道の駅との差別化にもつながっていると思います。加工品でも3割以上は矢板のものを使得って作らなければいけません。道の駅の性格上、矢板市のPRも兼ねていますので、私たちの商品が矢板を代表するものとだと自負しています。「旬鮮」の名に恥じないように、新鮮でおいしいものを提供することで、これからの競争にも活路があると信じています。

地産地消にこだわる

情報の伝わりについて先ほど言いましたが、もちろんマイナスな評判もすぐに伝わってしまいます。そうならないためにも新メニューの開発や味の統一接客など、皆でいつも話し合いながら研究しています。日々新しい発見があり、勉強の毎日です。まだまだ伸び代はあると思っています。

日々研究を

おかげさまで、とにかく基本を忠実に守ってきたことが評価されたと思っています。その基本とは、地産地消。「いかに地元の食材を使得、矢板市の食べ物の美味しさを伝えることが出来るのか。」これに尽きると思います。今では、食べた方がブログやツイッターなどで紹介していただけるので口コミが広がってきたのも実感できます。本当にありがたいことです。

基本に忠実に



打ち合わせ会議の様子



大人気の軽食コーナー

★軽食コーナー 人気ランキング

- | | |
|-----|----------------------|
| 第1位 | ソフトクリーム(リンゴ、牛乳、ミックス) |
| 第2位 | コロッケ |
| 第3位 | から揚げ |
| 第4位 | メンチ |
| 第5位 | おにぎりコロッケ |

継続的な経営

私たちも企業としてしっかりと継続していくためには利益をだしていかななくてはなりません。量や値段のことなど、色々なお話もいただきますが、地元がいかに貢献できるかを考えてやっています。昨年はソフトクリームに使うリンゴジュースだけでも4000本以上使いました。他の農作物もしかりです。その美味しさの情報を発信する基地でもある道の駅で伝えることで地元のみなさんたちにも貢献できると考えています。

地元と歩む

今の体制を日々ブラッシュアップすることはもちろんですが、地元の方との協力を進めていきたいです。昨年行った矢板高校の生徒さんとのコラボメニュー企画は大変好評でした。若い世代にも関心を持ってもらうことで、幅広いファン層を増やすことにも繋がっていくと思います。

〈キリトリ〉

道の駅やいた
ソフトクリーム
50円
割引券

有効期限 6月15日(日)まで
用紙一枚につき、おひとり様限り有効。
コピー不可 換金はできません。



りんごソフト 350円
リンゴジュースをふんだんに使用!



シフォンケーキセット 580円
フワフワの触感が人気!



牛すじ煮込みカレー 680円
とろける牛すじ肉が自慢!



人気 No.2 からあげ定食 680円
しょうゆ風味の定番の味!



煮込みハンバーグ定食 930円
ソースの風味が絶妙!



人気 No.3 カツ丼 830円
やわらかもち豚と卵のコラボが絶品



しょうが焼き定食 880円
和んももち豚の風味が自慢!



かき揚げ天井 680円
新鮮野菜!ボリューム満点!



人気 No.1 内川そば 620円
のどごしが自慢の手打ち!