

# 「道の駅たけはら」で味めぐり

10月23日、「道の駅たけはら」がオープンしました。「道の駅たけはら」の売りは、ずばり「食」！ グルメな道の駅に、ぜひお越しください。

## 自慢の産物が盛りだくさん



「道の駅たけはら」直売所出店者  
森藤 正司さん

現在、「竹の里 ふれあい市場」の代表をしながら、朝市などに野菜を出品しています。「道の駅たけはら」の出品登録の募集があったので、すぐに登録しました。

説明をつけたりと工夫しています。それに、農薬は極力使わないようにしています。食べる人の安全・安心を考えて、体に良い野菜を育てています。

今日は、紫いもや里芋、枝豆などを持ってきました。ラベルには、買う人がどんな野菜か分かるように、親しまれている名前が表示したり、簡単な

農家を営むのは厳しい面もありますが、「道の駅」などで若い人たちが野菜に親しんで、農業に興味を持ってくれればうれしいです。



農水産物やお菓子類、工芸品など幅広く扱っています。出品をする希望する人は、お問い合わせください。営業時間：9時～17時（定休日 水曜日） ☎ 23-5100

### 利用者の声

普段から朝市なども利用していますが、生産者の人たちが直接納品するお店は、値段も安くて新鮮なものばかり。それに、誰がつくっているかも分かって安心です。

泥がついている野菜がいいんですね。これからも道の駅を利用したいと思います。



佐々木早苗さん（下野町）



式典では、「道の駅たけはら」の名称採用者の表彰も行われました。



踊りや太鼓、三味線などのアトラクションが式典を盛り上げました。



10月22日、「道の駅たけはら」の開所式典が開催されました。



「道の駅たけはら」レストラン総料理長  
芦北 茂樹さん

## シェフの手による本格フレンチ & イタリアン

ひろしま国際ホテルに39年勤め、その後、「道の駅たけはら」の総料理長として、竹原市に生まれ

「道の駅たけはら」のレストランでは、ランチとディナーでコース料理を提供しています。食事をしていただく時間は1時間〜1時間30分程度です。みなさんにゆつくりと食事を楽しんでいただければと思います。料理には、竹原産品のものも多く使用しています。特にたけのこは、要所要所で使用しています。

魚や、地元のお肉、果物を使っていきますので、竹原の食材の美味さを味わっていただけたらと思います。

「道の駅」でコース料理を出すという試みは全国的にも珍しいと思いますが、生産者の方と話しながらメニューを検討し、「道の駅たけはら」から、竹原の「食」をどんどん発信していきたいと思っています。

ぜひみなさん、レストランにお越しいただき、竹原の食材を味わいながら、ゆつくりとした時間を過ごしてみてください。



写真は、ディナーのコース料理です。鯛やタコ、峠下牛など竹原産品を中心とした料理になります。

営業時間：ランチ 11時～14時／ディナー 17時～21時（定休日 水曜日）☎23-5100

### 利用者の声

テレビのニュースでレストランのことを知って、食事をしにきました。2種類あるランチのコースを両方頼みましたが、タコや鯛、牛肉などどれも美味しく、ソースの味も最高でした。量は、私たちには多いくらいでした。サービスし過ぎでは（笑）？

これからが楽しみなレストラン。また来たいです。



高岡さんご家族（呉市）



市外の道路利用者も多く、竹原の観光地を調べる人も見られました。



そして10月23日の一般オープン。多くの人々で賑わう道の駅。



テープカット後、ついに道の駅が開所しました。