



加子母から全国へ、全国から加子母へ 「道の駅 加子母」

岐阜県中津川市加子母は、美濃と飛騨の境にあり、江戸時代より、伊勢神宮の御神木ヒノキを御用立てする地です。また近年では、健康ミネラル野菜作りの生産地として「かしもトマト」のブランド化に成功しています。

「道の駅 加子母（かしも）」は、中央道中津川インターより北西へ約3.5km、下呂温泉に通じる国道257号沿いに、観光や農業情報の発信基地として平成15年8月にオープンしました。

加子母の郷土料理

加子母産の東濃ヒノキ材を使用した、木のぬくもりを感じる建物の中には、郷土の味がいっぱい詰まっています。

食堂では、直売所のメリットを活かして、新鮮な野菜や季節の山菜、美味しいコシヒカリ、加子母牛（飛騨牛）など、様々な地元の食材を使った「ふるさとの味」を提供しています。朴葉寿司や野菜の煮物などの加子母のフルコース「かしもざんまい」や、里芋とお米の「いももち」、地元産鶏肉を使った「ケイ（鶏）ちゃん」、「トマトカレー」、「すき焼き」などの定番メニューの他、季節限定メニューもあります。すべて手間暇かけた料理ばかりです。

健康ミネラルトマトの郷 かしも

「道の駅」の特産品販売所には、近隣農家の新鮮な直売野菜を中心に、特産のトマトを使ったトマトジュースやケチャップなどの加工品、加子母の職人が心を込めて作った木工品、親交のある他の「道の駅」の交流品が、所狭しと並べられています。

特にトマトは、ミネラルバランスに着目して土作りする“中嶋農法”に、トマト組合全体で取り組んで作られています。こだわりのトマトを、ぜひ味わってください。

「道の駅」交流への積極的な取り組み

会議や研修、視察などで親交のある「道の駅」とは、昨年度より積極的に産品交流を始めました。「道の駅 加子母」は、他の地域からいらっしゃる方々に加子母の情報を発信し、地元に対しては全国「道の駅」の情報発信を行っています。遠く青森から愛媛まで、今では20カ所の「道の駅」の“こだわり”産品を扱っており、加子母の地元にも愛されつつあります。

今年2月10日から「青森津軽半島道の駅交流フェア」を開催し、最終日14日には、地元有志による「津軽三味線ライブ」を行いました。産品交流だけでなく、伝統文化も紹介することで、地元の方々の反響は大変なものでした。現在、青森の「道の駅」とは、インターネットのスカイプ（P2P技術を使ったIP電話）を使い、顔を付き合わせたお付き合いをしています。

今後も「全国へ加子母の情報を」という理念で、地域連携の輪が広がることを喜びに、スタッフ一同、積極的に「道の駅」交流に取り組んでまいります。

加子母の情報も、全国の情報も「道の駅 加子母」でどうぞ。

