

特集

輪・和・話

知恵の 人の マチの

9月23日
オープン予定！

「北欧の風



平成26年3月に「当別町道の駅基本構想」を策定し、平成28年8月から始まった「道の駅」の本体工事は現在、足場も外され、国道337号を通っていても外観がハッキリと見え、6月末の建物完成が近づいていることがわかります。今後も外構工事、駐車場の整備など工事は続きますが、9月23日（土）のオープンに向けて着々と準備が進められています。

今号では当別町の道の駅「北欧の風 道の駅とうべつ」が正式に登録されたことや建物内の紹介、レストランやテイクアウトコーナーに出店する事業者の声などをお伝えします。

道の駅に関する情報は、次号以降に掲載します。

道の駅とうべつ」



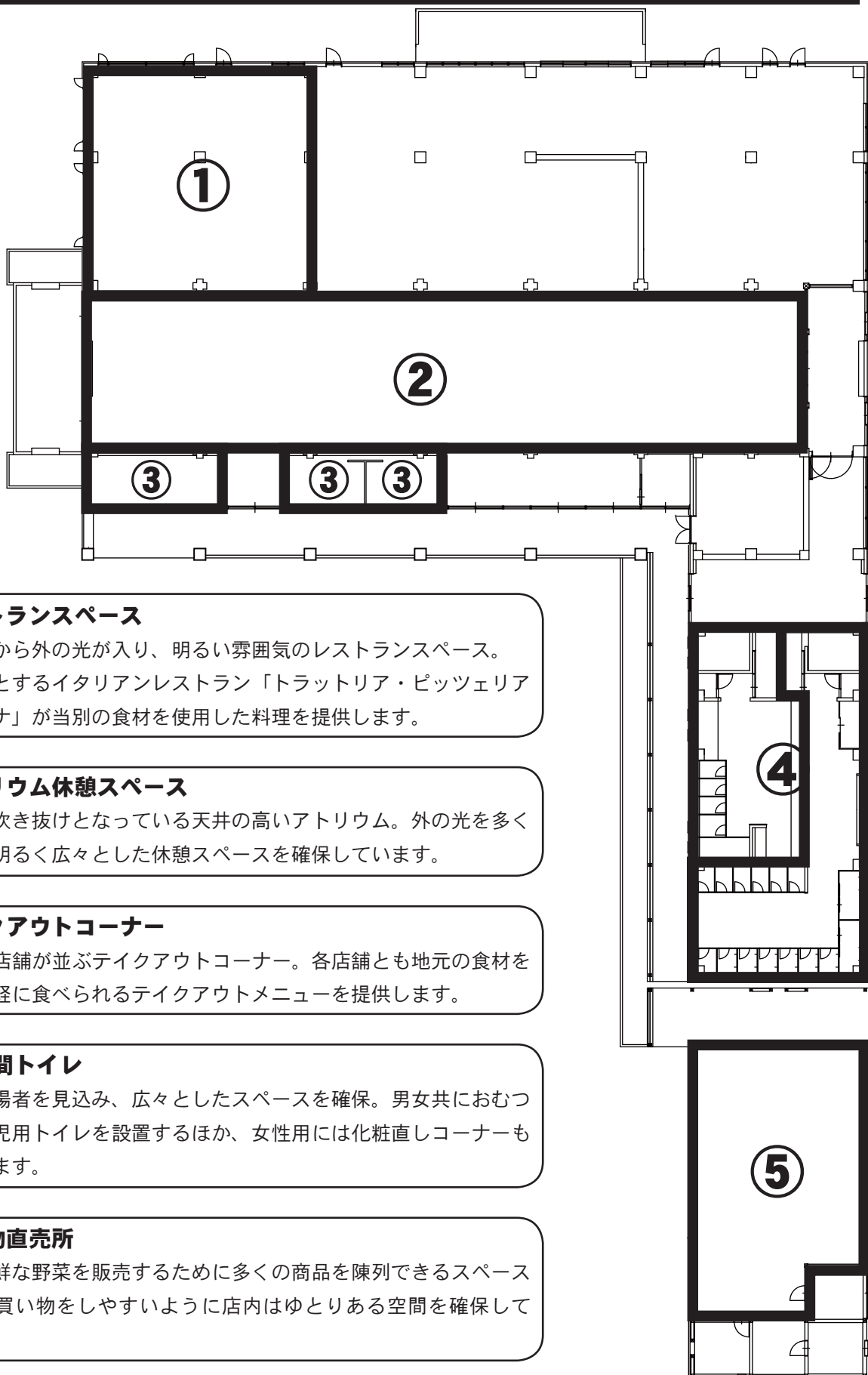
「北欧の風 道の駅とうべつ」が正式に登録！

平成29年9月の開業に向けて、国道337号と町道川下右岸線（町道17線）の南西角地に現在建設中の「北欧の風 道の駅とうべつ」が北海道内で119番目の「道の駅」として、去る4月21日の第47回登録で国土交通省の登録を受けました。

今回、10駅が新たに道の駅として登録され全国で1,117駅となりました。10駅のうち北海道で登録されたのは、大空町の「ノン

キーランドひがしもこと」と当別町の「北欧の風 道の駅とうべつ」の2つです。

石狩管内の「道の駅」としては、サーモンパーク千歳（千歳市 平成16年8月登録）、花ロードえにわ（恵庭市 平成17年8月登録）、しんしのつ（新篠津村 平成22年8月登録）に次いで4番目の登録となります。



① レストランスペース

大きな窓から外の光が入り、明るい雰囲気のレストランスペース。札幌を拠点とするイタリアンレストラン「トラットリア・ピッツェリア テルツィーナ」が当別の食材を使用した料理を提供します。

② アトリウム休憩スペース

屋根まで吹き抜けとなっている天井の高いアトリウム。外の光を多く取り込み、明るく広々とした休憩スペースを確保しています。

③ テイクアウトコーナー

町内の3店舗が並ぶテイクアウトコーナー。各店舗とも地元の食材を使った、手軽に食べられるテイクアウトメニューを提供します。

④ 24時間トイレ

多くの来場者を見込み、広々としたスペースを確保。男女共におむつ替え台と幼児用トイレを設置するほか、女性用には化粧直しコーナーも整備しています。

⑤ 農産物直売所

当別の新鮮な野菜を販売するために多くの商品を陳列できるスペースを確保し、買い物をしやすいように店内はゆとりある空間を確保しています。

テイクアウトコーナー・レストランのご紹介

道の駅にはテイクアウトコーナーやレストランなど飲食ができる店舗、特産品やお土産を買える物販コーナーがあり、どのような料理や特産品が販売されるか

気になるところです。ここでは「北欧の風 道の駅とうべつ」のテイクアウトコーナー・レストランの出店者・提供メニューについてご紹介します。

【テイクアウトコーナー出店者】



レストラン Ari/ アリ
(スウェーデンヒルズ)
オーナーシェフ
有澤幸計さん

テイクアウトメニューはイタリア・ヨーロッパでピッツアやパスタと同じように昔から食べられていたファストフード的な「ピアディーナ」です。小麦粉にイーストを使わず、オリーブオイルやラードを混ぜて練り込んだパンの生地を薄く伸ばして表面を少し焼き、生ハムやルッコラなどを挟んで食べます。イメージとしてはクレープに近い、サンドイッチといった感じです。ピアディーナは専門店が少なく、私の記憶では東京の赤坂に1軒、イタリアでもミラノにあるだけのとても珍しい料理です。私にとって

ピアディーナは、イタリアでの修行中に会った思い出のあるもので、いつかメニューとして提供したいと思っていました。オリーブオイルの他ニンジンのピューレやパプリカのピューレを生地に混ぜることで、生地だけでイタリアンを感じていただけると思います。小麦はもちろんのこと、野菜など料理の素材は地場産にこだわって、イタリアでの伝統ある料理を当別バージョンに仕上げ、多くのお客様にピアディーナの美味しさを知って欲しいと思っています。そのためには、テイクアウトコーナーといえども決して手を抜くことなく、道の駅で生地から仕込んで、出来たてを提供していきます。

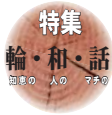


高陣
(ふれあい倉庫内)
店長
西川正章さん

「野菜引き立つスープたち」をテーマとしたメニューの提供を考えています。今考えているメニューはカップを使って持ち運びしやすくした「スープカレー、季節の野菜スープ、平打ちそば」の3点です。それぞれのメニューに野菜の素揚げをセット・トッピングすることを考えていて、その野菜はもちろん当別産のものを使用します。現在も、野菜はふれあい倉庫や倉庫に出荷している農家さんから直接仕入れています。野菜・果物の栄養や品質、食べ方などの専門的な知識を必要とする野菜ソムリ

工の資格を持つ妻が厳選し、その時々でお客様が素材をおいしく食べられるようにと考えています。夫婦そろってニュージーランドで修行をしていた時に、テイクアウト商品を手掛けていたので、その経験を活かしたメニューを考えることができました。道の駅に出店後も現在のお店を続け、道の駅に来られたお客様に現在のお店、若しくは本町地区の商店街に寄ってもらえるようにしたいと考えています。生まれ育ったこの町で、顔なじみの商工業者や農業者と一緒に、当別町の経済発展の起爆剤となる道の駅を盛り上げていきたいと思いません。当別の野菜や町の魅力を発信できるように頑張ります。





9月23日オープン予定！
「北欧の風 道の駅とうべつ」

スマイルキッチン



田西会館（弥生）
代表取締役社長
内海太郎さん

田西会館と浅野農場の合同でSPF豚をメインとしたメニューを提供する予定です。お店の名前は「スマイルキッチン」としました。おいしい料理でお客様が笑顔、「その笑顔を見て」私たちも笑顔、という願いが込められています。メニューの構成としては、おなじみのフランク・ジャンボ豚串に加えてブルブル丼（豚丼）やメンチカツ・おにぎり・豚汁・サラダなどを検討中で、これらのセットメニューも提供したいと思っています。豚肉のほか野菜やお米といった食材は当別産のものを使いますし、サラダ

スマイルキッチン



浅野農場（上当別）
代表取締役
浅野政輝さん

のドレッシングも当別産の野菜を使ったオリジナルを提供しようと思っています。シズル感が大切だと思いますので、フランクやジャンボ豚串は現地で焼き立てを提供し、その香りでお客様の興味を引きたいと思います。田西会館と浅野農場のコラボは初めてですが、お互いの良いところを出し合い、私たちの商品を目当てに道の駅に来てもらえるようなお店にしたいです。将来的にはこの取り組みをきっかけに、さらに大きな事業へと展開できるよう、時にはお酒を飲み交わしながら熱い議論を戦わせているところです。

【レストラン出店者】



トラットリア・ピッツェ
リア テルツィーナ
（札幌市）
オーナーシェフ
堀川秀樹さん

当別の道の駅に出店するお店は、恵庭で行っているカフェテルツィーナと同じイメージで、地元の食材を活かしたフレッシュパスタを主とした前菜やデザートなどのコースのほか、スイーツとコーヒーのセットなどを用意しようと思っています。道の駅のレストランといってもクオリティーは高く持ってやっっていこうと考えています。料理だけではなく、内装や接客も含めてお客様がまた来たい、知り合いを紹介したいと思うようなお店にしたいと考えています。今、道の駅がブームになっていますが、当別

ならではの特色を持たせることが成功のカギで、その一つとして私に誘いがあったのだと思っています。当別町を多くの人に知ってもらうために、テイクアウトコーナーや野菜の直売所などの関係者が一緒になって、チームとして道の駅を成功へと導いていかなければならないし、お店のスタッフは地元の方を中心に採用することで雇用を生み、地域の活性化が図れると思います。愛媛県宇和島市を姉妹都市としている当別町は、イタリアンでも良く使われる柑橘系の果物の入手も可能だと思うので、そういった手段も使って冬期間でも「行ってみよう」と思ってもらえるようにしたいです。



【問合せ先】

企画部 道の駅室 道の駅係

☎ 23 - 3767