



## 道の駅 さかい

地粉使用 十割そば…620円

**美味しいもー楽しいもある!!**  
**目指すはとっておきの体験型道の駅**  
 小さいながらもここだけでしか扱っていないようなスペシャルなお土産が並ぶ物産館には、地元自慢・梅山豚も用意されている。5月に再開された高瀬舟での遊覧や、夏からは利根川沿いでBBQや水陸両用バギー、セグウェイなどを使ったアクティビティも予定されている。そんな道の駅さかいで食べるなら地粉使用の十割そばがおすすり。抜群の喉ごしはもちろん、辛めの汁も美味! 田舎そばとはひと味違う洗練された美味しさが自慢だ!!



3月の改修工事で広々とした店内は取扱商品も充実。



駅長もおすすめ地元菓子店のゆずまんじゅうと揚げ餅は絶品!!



駅長 野口さん

モノを扱う道の駅からコトを用意する着地型観光の拠点へと進化中です!

電話●0280-87-5011  
 住所●猿島郡境町1341-1  
 時間●9:00~18:00  
 定休●無休



# グルメもお土産も特産物も大満足 あなたのドライブパートナー♪

## 県内道の駅大特集

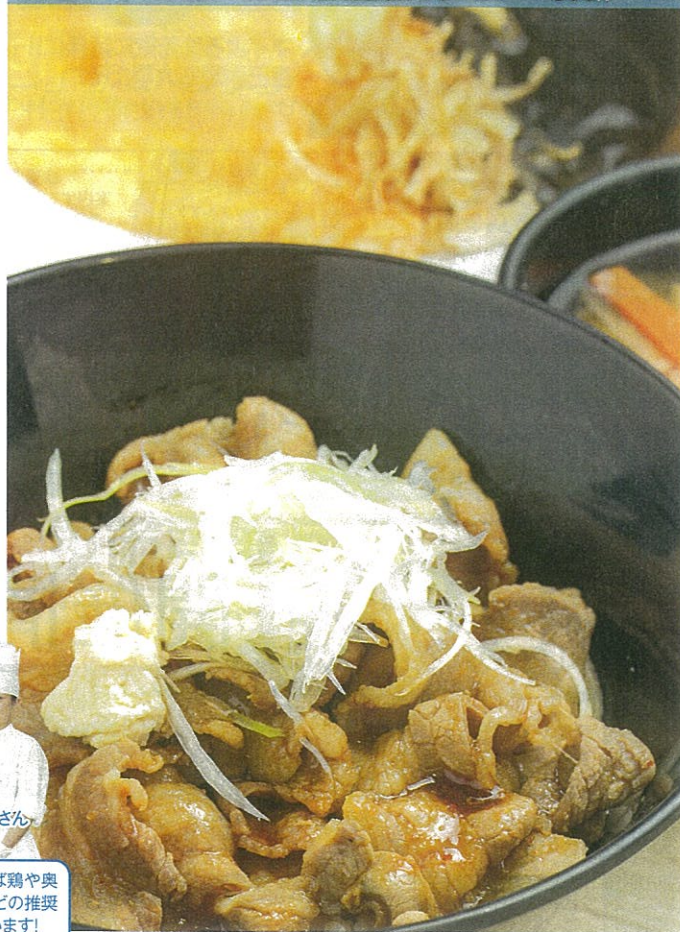
春の行楽シーズン突入!お出かけには欠かせない、休憩や食事、お土産スポットを兼ね備えるのが「道の駅」だ。車を停めてゆっくりと休憩できる無料の駐車場とトイレが24時間利用可能。それから、地域の魅力を発信し、観光に便利な情報も入手できる場所でもある♪今回は、県内各地の個性豊かな道の駅10ヶ所+αを一挙特集するぞ!



TEXT:編集部 PHOTO:編集部

## 道の駅 まくらがの里こが

奥久慈ポークのぶた丼…990円、古河養鶏所のオムカレー…850円



**いま、最も注目を集める道の駅!**  
**茨城の西の玄関口として魅力発信**  
 2013年に茨城県最大級の道の駅としてオープンして以来、人気沸騰中!品揃え自慢の地場産野菜、毎日焼き上げるベーカリー、食事からカフェメニューまで網羅するフードコート、といった豊富な食に注目だ。観光客には旅の楽しみであり、働く男性には毎日の活力源!一番人気は奥久慈ポークを200gも使ったぶた丼。豚自体の濃い甘味を存分に活かす甘辛の味付けが絶品だ。「古河」とかけた名前がユニークなこがし黒カレーもオススメ!!



平日のお昼限定!料理にプラス280円で野菜バイキングも楽しめるぞ!



生産者の顔が見えることを大事にしている野菜、県内土産も豊富に揃える。



指名買いの多さも特長!小泉さんのトマト「マシュマロ」は大人気!

電話●0280-23-2661  
 住所●古河市大和田2623  
 時間●9:00~20:00 フードコート10:30~19:30L.O.他施設により  
 定休●無休



レストランのスタッフさん

地場産野菜に加えつくば鶏や奥久慈ポーク、さし茶などの推奨品をふんだんに使っています!



## 道の駅 ごか

ローズポークとんかつ定食(180g)…1,800円



**五霞の名物をどんどん作り出す**  
**なくてはならないロードスポット!**  
 4月で10周年を迎えた道の駅ごか。茨城最西端の道の駅であり、五霞町になくてはならない名所として確固たる地位を築き上げている!併設のレストラン華ごぶしで食べるなら、オープン当初から人気を誇るポリューム満点のローズポークとんかつがオススメ!県西地域産のローズポークを、ブロックで一気に仕入れて冷凍することなくチルドで使うから柔らかくジューシーな食感を楽しめるのだ!自家製粉・手打ちの常陸秋そばも人気。



ローズポークの肉まんどシューマイは、冷凍でお土産も用意。



五霞町のキャラ「ごかりん」のお菓子は、冷凍でお土産も用意。



石臼挽き自家製粉!地元産常陸秋そば使用の手打ちそばもぜひ!!

レストランスタッフ 税田さん

電話●0280-84-1000 住所●猿島郡五霞町幸庄18-1  
 時間●9:00~19:00 レストラン華ごぶし11:00~18:00  
 ファーストフード9:00~18:30(施設により異なります)  
 定休●第一、第三月曜(祝日の場合は翌日休)、年末年始







## 道の駅 かつら

つけきのこそば...930円

**大自​​然と素敵な田舎がおでむかえ！  
全てが手作りの優しい道の駅!!**

地元素材で作った桂シエラートや、向かいの専用工場で作る和菓子から御前。そして、地元商工会女性部が作る素材の味が濃いふわふわシフォンケーキなどなど。直売所の野菜はもちろん、取り扱う商品のほとんどが手作りの道の駅。それが道の駅かつらの特徴だ。中でも食事処のつけきのこそばは店頭で打ちしたての常陸秋そばを、地元を中心に天然きのこを贅沢にたっぷり使った汁につけて食べる逸品。旨味たっぷりの汁に感動必至だ。



直売所には200名を超える生産者が持参した100種以上の野菜が並ぶ。



編集部おすすめは特製まんじゅうとシフォンケーキ特にシフォンケーキは格別!



店長 谷津さん  
6,500円分のチケットを5,000円で販売するプレミアムチケットは売り切れ次第終了です!

電話●029-289-2334  
住所●茨城県郡城里町大字御前山37  
時間●9:00~18:00 ※冬季(10月~3月)は17:00まで  
定休●無休



**水郷潮来の美味なるモノが勢揃い!  
地元民からもアツい支持を受ける!**

独自のアイデアが満載の施設作りで、根強いファンを獲得しているのがココ!施設内で作っている虹どらやヨーグルト、ジェラートに加え、オリジナルで開発した地元素材使用おみやげも好評。そんな道の駅いたこのお食事処・おふくろ亭では、カフェテリア形式で潮来の美味しいお米にぴったりの惣菜を組み合わせることが出来る。醤油やソースも地元の産品を使用!郷里を思い出す、母の優しさが詰まった味にホッとひと息。



水郷潮来は米どころ!充実度は県内随一のお米コーナー!!



県産米粉を使った「虹どら」と、地元産牛乳使用の「手づくりヨーグルト」

電話●0299-67-1161  
住所●潮来市前川1326-1  
時間●9:00~19:00  
定休●無休

地元の方にもご愛顧いただいています!足湯やグラウンドゴルフも併設!



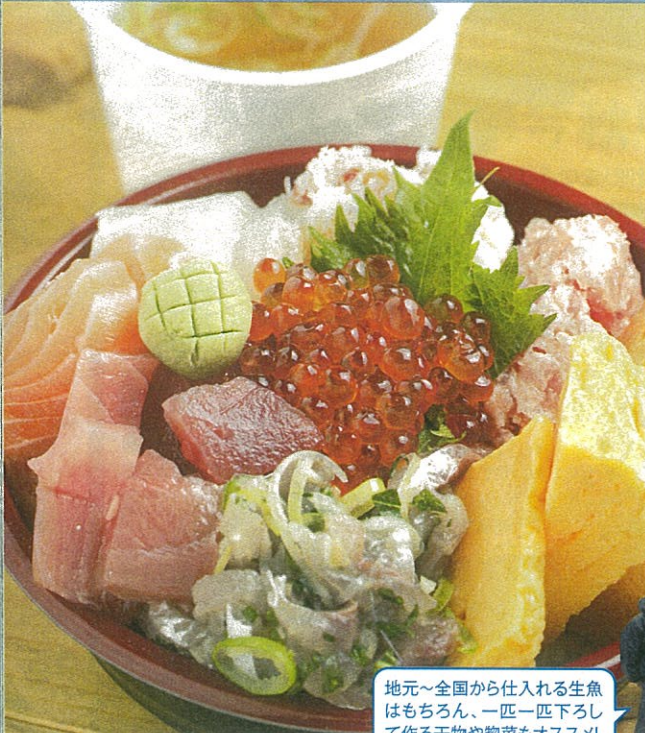
## 道の駅 いたこ

写真の商品...さば煮230円、キャベツメンチ100円、野菜の天ぷら100円、しいたけと高野豆腐のふくめ煮150円、お新香50円+ご飯味噌汁セット250円



## 道の駅 日立おさかなセンター

味勝手丼...値段は選んだ食材次第!(写真は1,400円+ご飯100~300円)



地元~全国から仕入れる生魚はもちろん、一匹一匹下ろして作る干物や惣菜もおススメ!

**日立市のランドマークが仲間入り  
買ってその場で食べる嬉しさ!**

地魚を中心に鮮度の良い海産物で人気の高い施設が、昨年新たに道の駅として登録!ここに来たらぜひ食べたいのが「味勝手丼」だ。あかつ水産(第3センター一階)店頭に並んでいる魚介などの具材から、好きなものを選んで自ら盛り付けていくスタイル!お惣菜をプラスするもよし!自分だけの丼を作ることが出来る!大好評だ。他にも、海鮮浜焼きや手づくり干物も見逃せない。センター内には多様な施設が入っているので、好みに合わせて楽しめる。



海鮮浜焼きはセットもあるけれど、干物や沖漬けを焼くのももちろんOK!



おさかなセンター内は多数の海産物販売店や飲食店が並ぶ市場スタイル。

電話●0294-54-0833 住所●日立市みなと町5779-24  
時間●地魚直販 物産品販売ブース&みなと横丁商店街 9:00~18:00 その他、各店により異なります  
定休●各店により異なるので、Webページでチェックしてお出かけを!  
<http://hitachi-osakana-center.com/>



あかつ水産の皆さん



**茨城には山も海も湖もある!!  
川魚の新たな魅力を発見!**

土浦と行方を結ぶ霞ヶ浦大橋のたもとにある道の駅。行方市の肥沃な台地が育んだ農作物だけでなく、湖で獲れる川魚の加工品も豊富に揃う。鯉のうま煮やワカサギ、川エビなど佃煮は定番!土産コシコシなココでは当地グルメ「行方バーガー」も提供中!霞ヶ浦のナマズを使ったハンバーガー「なめバクン」だ。ナマズのカマ肉を食べやすく成型したバテに、行方産わかさ菜ほか野菜をたっぷりサンド。これが「意外に美味!!」と好評。騙されたと思って食べてみて!



市内の生産者が作る加工品。川魚の美味しさをお届け!



行方といえばサツマイモの名産地。年間通して豊富に揃う!

電話●0299-36-2781  
住所●行方市玉造甲1963-5  
時間●9:00~18:00 軽食は10:00~16:00  
定休●年始のみ



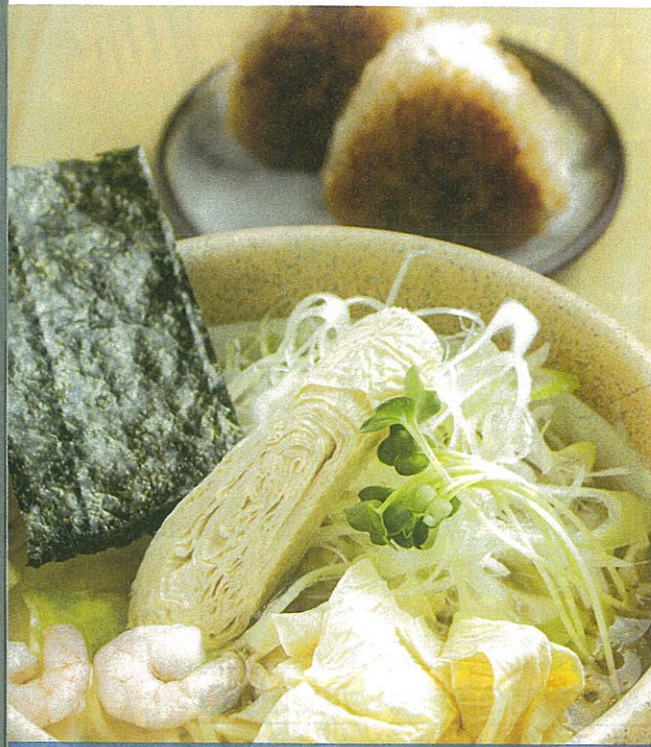
## 道の駅 たまぐり

なめバクン...500円、かもバクン...500円



行方バーガー4種の中でも「なめバクン」が一番人気です!





**茨城最北端の道の駅！山の幸満載 特産の生ゆばを使ったさっぱり麺**

りんごやお茶、奥久慈しゃもに常陸大黒豆、そしてゆばなどなど：特産物の宝庫でもある奥久慈地域。袋田の滝をメインに観光スポットとして数多くの人を訪れる大子らしく、ここには物産・食事処に加えて癒しの温泉も併設！レストランでは大子の名物を手頃な価格で味わえる。定番のラーメンも、大子町内の「三玉産業」製生ゆばをのせてオリジナルテイを。あつさりとした塩味のスープに、ツルツル・ぷるんとした独特の食感がよく合う。



大子はお茶の生産地の北限！凍みこんにゃくも生産している。

茨城オリジナルの品種・常陸大黒のソフト他にもりんごと抹茶があり。

**電話**●0295-72-6111  
住所●久慈郡大子町大字池田2830-1  
時間●9:00~18:00 レストラン11:00~18:00 温泉11:00~19:30最終受付  
定休●毎月第1・第3水曜、12/31、1/1 ※場合により変更あり

**駅長 藤田さん**

ドライブの疲れをさっぱり癒す温泉は入浴料500円！お気軽に利用下さい！

**毎朝入荷の新鮮野菜は特筆!! 料理長の目利きが光る美味天ざる**

今年4月でちょうど丸20周年を迎えたみわ。直売所、レストランに加えそば打ち体験工房やギャラリーも併設している。特筆すべきはなんと言っても直売所の品揃え！毎朝生産者が搬入する新鮮野菜の充実度には駅長も太鼓判！併設のレストラン北斗庵イチオシは天ざるそば。天ぶらの具材は、毎日料理長が自ら直売所で購入している！年間通してしっかりと鮮度管理された常陸秋そばを自家製粉して手打ち。幅広い層に向け食べやすさも重視！



肉厚ジューシーで美味しい地元産の原木しいたけ!美和の特産品だ。

物産で売り上げNO.1は地元のパン屋さん玉野屋のカステラパン!

**電話**●0295-58-3939  
住所●常陸大宮市鷺子272  
時間●9:00~18:00 レストラン北斗庵11:00~15:00(土日祝16:00まで)  
定休●月曜(祝日の場合は翌日休)

**駅長 堀江さん**

鮮度バツグンの地場産野菜が自慢です!原木しいたけや山菜も豊富です!



**道の駅 みわ**  
天ざるそば...900円

**道の駅 奥久慈だいが**  
生ゆば入り塩ラーメン...800円、大子産こしひかり焼きおにぎり...100円



**HOT TOPICS!** 今回取材した10箇所の道の駅以外で注目の情報をお知らせするぞ!

**道の駅しもつま 今秋リニューアルOPEN予定!**  
現在、本館改修工事中の道の駅しもつま(別館部分は通常通り営業中)。リニューアルをお楽しみに♪

**2016年 新たな道の駅が登場予定!**  
常陸太田市と常陸大宮市に、それぞれ新しく道の駅がオープン。観光発信拠点として、そして地域の交流拠点としても様々な機能を備える充実の施設で、ドライブが更に楽しくなること間違いなし♪

**道の駅 常陸太田(仮称)**

●国土交通省選定「重点道の駅」!

常陸太田市下河合町地内(国道349号線沿い)に2016年7月オープン予定

「常陸太田の大地の恵みを体感出来る」直売所、レストラン、フードコート。「常陸太田市の魅力を伝える」情報館。「人々が集い、楽しみ、癒い、交流する」体験ほ場や交流室、広場。そして防災の拠点にもなる複合施設!トマトの摘み取り体験が行えるトマトハウスも併設されるぞ♪

☆5/29まで、道の駅愛称募集中!下記URLからどしどし応募しよう!  
<http://www.city.hitachilota.ibaraki.jp/page/page002793.html>

**常陸大宮市道の駅(仮)**

●親水公園もおく約5.5haの広さ!

常陸大宮市岩崎地内(国道118号線沿い)に2016年春オープン予定

県内有数の観光地でもある奥久慈の玄関口に位置する道の駅として期待されるスポット!その最も注目したいポイントは、久慈川へも下りることが出来る親水公園を敷地内に作ること。安全に川遊びが出来る、家族で遊びに行きたい場所の誕生だ♪収穫体験の出来る体験農場や、様々なイベントも企画される予定!

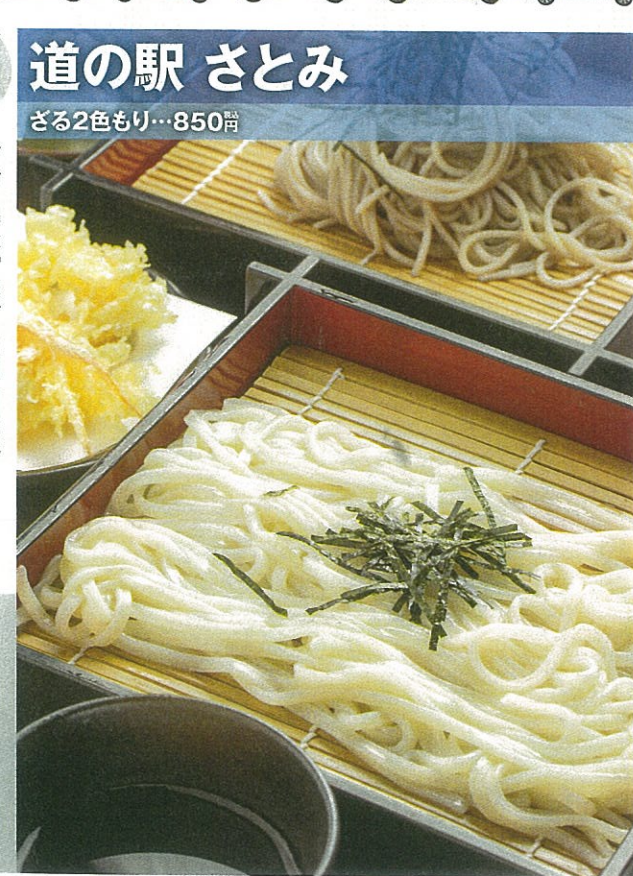
**ツリーリング愛好家も御用達! のどかな山麓を眺めながら...**

国道349号線 常陸太田市北部の里美地区にある道の駅。この名物は、施設内で製麺しているうどんとそば!レストランで味わうことはもちろん、生めんをお土産として購入する事も可能!そばとうどん両方を一緒に味わえる2色もりで欲張りにも堪能しよう。キレがよい自家製ツユが、地粉の甘味を活かしてくれる。また、近くの「里美牧場」自慢の乳製品や黒毛和牛カレーもオススメ。特に里美飲むヨーグルトは編集部イチオシの絶品!

**里美ジェラート**は7種の味がラインナップ。飲むヨーグルトは小173円

常陸太田に残る唯一の凍みこんにゃく農家・中嶋さんの凍みこんにゃく販売!

**電話**●0294-82-2100 住所●常陸太田市小菅町694-3  
時間●9:00~17:00 レストラン11:00~15:00  
※レストラン土・日・祝16:00まで  
定休●1/1



**道の駅 さとみ**  
ざる2色もり...850円