立秋も過ぎ、もうすぐ「食欲の秋」「行楽の秋」のシーズン到来。その旅を支える休憩ポイント・道の駅は、年を追うごとに増え全国で880駅になった。ドライブ中に立ち寄った駅で、食べたり、買える名物郷土料理の中から、当編集部取材班が選んだ評判の料理・土産品を特集する。

（小見出しは郷土料理名、道の駅の所在地、駅名、電話番号の順。文末のカッコ内は高速道路ＩＣから道の駅への主なルート）

名物郷土料理12選

1 ジンギスカン　北海道滝川市

たきかわ　☎0125・26・5500

羊肉料理ジンギスカンは、北海道の郷土料理。2004年に北海道遺産にも指定されている。

焼いた後にたれにつける「生ジンギスカン」と、焼く前にたれに漬け込む「味付けジンギスカン」の２通りがあるが、「味付け」は滝川市の専門店「松尾ジンギスカン」が発祥。

駅では同店とやはり市内の老舗「小林ジンギスカン」の特上肉などを詰め合わせたオリジナルのセット（3000円）＝写真＝を販売している。（道央道滝川ＩＣからＲ12）

2 いちご煮　青森県階上町

はしかみ　☎0178・88・1800

八戸市とその周辺の太平洋沿岸に伝わる「いちご煮」は、ウニとアワビの吸い物。乳白色のスープとウニの姿が朝もやに霞む野イチゴに似ているのが名の由来とされる。

同町は「いちご煮の里」と呼ばれ、毎年７月下旬、いちご煮祭りを開催している。

駅のレストランでもいちご煮定食（1600円）やいちご煮ラーメン（1300円）＝写真＝などを提供している。売店ではおみやげ用に「いちご煮」の缶詰（1100円〜）も人気。（東北道八戸ＩＣからＲ45）

3 きりたんぽ鍋　秋田県鹿角市

かづの　☎0186・22・0555

杉の棒にご飯を竹輪のように巻いて焼いた「きりたんぽ」を使った鍋料理。

比内地鶏のだしに鶏肉、山菜やキノコを入れるのが一般的だが、その起源は、秋田県北部（鹿角市周辺）の猟師（マタギ）が山で残ったご飯を使って焼いたり鍋に入れたりしたことに始まるという。

家庭料理であるため、元は鶏肉を入れる決まりはなかったが、比内地鶏が有名になり、鶏肉を入れる形で親しまれるようになった。

発祥の地、鹿角市にある駅のレストランでは「きりたんぽ膳」（1500円）＝写真＝が人気。比内地鶏でだしをとった本格派だという。（東北道鹿角八幡平ＩＣからＲ282）

4 笹寿司　新潟県魚沼市

いりひろせ　☎025・796・2500

青笹１枚の上に、麹と米を混ぜた飯を盛り、その上に魚を乗せ、重しで２、３カ月漬けた熟れずしの一種。発酵による独特の風味が特徴で、上越地方の行事食、正月のもてなし料理として作られてきた。

駅によると、イワナ１尾を乗せたものが本来だったが、入手しやすいホッケを乗せたものが普及したという。

駅内のレストランでは、イワナ笹寿司（800円）のほか、３枚におろしたホッケを乗せたほっけ笹寿司（300円）を提供、人気を呼んでいる。（関越道小出ＩＣからＲ252）

5 いが饅頭　埼玉県羽生市

はにゅう　☎048・560・1010

北埼玉地域の郷土料理で、甘いつぶし餡入り蒸しまんじゅうに赤飯をまぶしてある。赤飯が栗のいがのように見えることから、この名が付いた。

駅では、地元の主婦でつくる「コスモス工房」が手作りした「いが饅頭」（１個120円）＝写真＝を販売している。市も地元のお菓子を盛り上げようと、イメージキャラクター「いがまんちゃん」を考案。「いがまんちゃんＴシャツ」（1575円）も駅で購入できる。（東北道羽生ＩＣからＲ122）

6 桜えびのかき揚げ　静岡県富士川町

富士川楽座　☎0545・81・5555

体長40ミリ前後の桜えびは世界でも駿河湾でしか大量に捕れない貴重な食材。漁期の桜えび干しは季節の風物詩となっている。

生食はもちろん、釜飯、寿司、桜えび鍋など料理法は多種多彩で、特にかきあげは、桜えび特有のの香ばしさとカリッとした歯ごたえが人気。

桜えびのかき揚げ丼㊨としらす丼のミニセット（900円）

駅内のフードコートでは桜えびのかきあげ丼（880円）やそばとかき揚げのセット（800円）が人気。おみやげ用には干し桜えび（箱入り800円〜）もある。（東名高速富士川ＳＡから直接、または富士川身延線）

7 但馬牛・岩津ねぎ　兵庫県朝来市

但馬のまほろば　☎079・676・5121

駅では「スローフード」を掲げ、地産地消にこだわったメニューを多数用意している。人気メニューは但馬牛瓦焼き定食（2000円）＝写真、但馬牛ステーキ丼（1280円）但馬牛ステーキこん丼（900円）など。

また朝来は三大ネギの一つ岩津ねぎの産地。直径2.5〜３センチ、長さ70センチの太ねぎは煮て良し、焼いて良し。

駅では11月〜４月の出荷シーズンに販売するほか、ウインナーやメンチカツに練りこんだ商品も多数開発、人気を呼んでいる。（北近畿豊岡道山東ＰＡから直接または県道136号）

8 あご野焼　鳥取県琴浦町

ポート赤碕　☎0858・49・2020

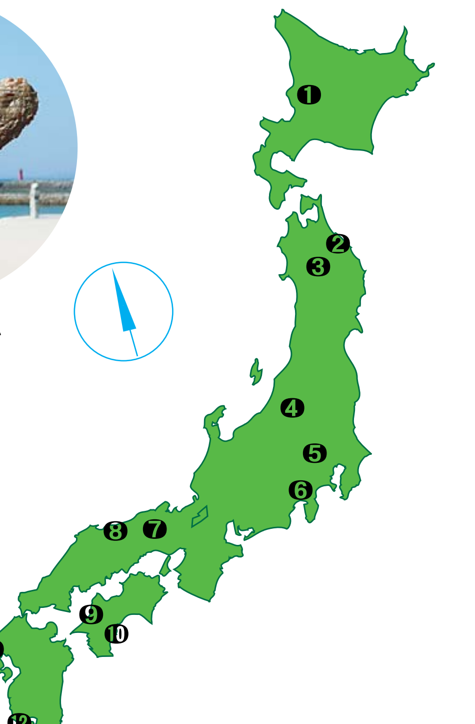
アゴは、日本海で５〜９月に捕れるトビウオのこと。琴浦町のシンボル魚で、夏を告げる魚でもある。

アゴのすり身を丸竹に巻きつけて炭火で焼きあげたものが「あご野焼」。ちくわに似ているが、すり身は黒っぽく、外観は野暮な感じだが、風味と食感は酒の肴に最適。

駅内の赤碕漁協直営の活魚鮮魚センターでは、毎朝焼いたばかりの野焼き（200円〜）が入荷し、熱々を口にできる。おみやげ用には真空パック入り（250円〜）もある。（米子道米子ＩＣからＲ９）

じゃこてんの販売コーナー

これが「ラブじゃこてん」



9 じゃこてん　愛媛県伊予市

シーサイドふたみ　☎089・986・0522

じゃこてんは、近海で漁獲された魚のすり身の形を整え、油で揚げた魚肉練り製品。「じゃこてんぷら」「皮天ぷら」などとも呼ばれる。

駅には上灘漁協女性部が経営する販売コーナーが設けられ、四角い「じゃこてん」（115円）やハート形の「ラブじゃこてん」（60円）が食べられる。駅は夕日の名所としても有名。夕日を眺めながら２人でラブじゃこてんを食べると幸せが訪れるという。（松山道伊予ＩＣからＲ378）

10 かつおのたたき　高知県須崎市

かわうその里すさき　☎0889・40・0004

５枚におろしたかつおを火であぶり、氷水でさっと冷やす。大葉やニンニク、みょうがなどの薬味でいただく「かつおのたたき」。駅内の魚彩館では１人前480円。店内では随時かつおのわら焼きの実演販売も。かつおは時価だが、相場は一節1000〜2000円。これに300円の体験料を追加すれば、自らわら焼きもできる。

また、レストランとれた亭では、かつおたたき膳（1500円）が人気。おみやげ用の真空パック入りもある。（高知道須崎東ＩＣからＲ56）

11 イカの活きづくり　佐賀県唐津市

桃山天下市　☎0955・51・1051

玄界灘の海の幸でイチオシはイカ。唐津市の呼子漁協では５〜10月、ケンサキイカが大量に水揚げされる。ケンサキイカは肉厚で、甘味が強いのが特徴。この良さを生かし、当地で始まった調理法が「イカの活きづくり」。

１分以内に手早くイカをさばき、透明感のある身を口に運ぶ。駅のいかづくし定食（3900円）、活いか定食（2835円）、いか丼セット（2415円）などでその味を楽しめる。

おみやげ用には冷凍イカシュウマイ（８個入り1100円）やイカのもろみ漬け（280グラ、1155円）も。（厳木多久道牧瀬ＩＣからＲ40経由Ｒ204）

12 鶏飯　鹿児島県南九州市

川辺やすらぎの郷　☎0993・58・3131

鶏の身と錦糸たまごやのりをご飯に乗せ、鶏のだしスープをかけるのが鶏飯。奄美の料理として有名だが、南薩摩にも古くから伝わる。

駅の川辺鶏飯定食＝写真＝の鶏は川辺産。鶏の旨味たっぷりのだしでさらさらっといける。おかわり用のご飯とだしスープもついて735円はお得。

鶏を細かく裂く奄美に対し、川辺はひと口大に切るのが特徴だったが、近年、食べやすさの点から奄美同様に鶏肉を細かくするなどの工夫も加えている。（指宿スカイラインン川辺ＩＣからＲ225）

橋がつなぐ　みんなの未来
社団法人　日本橋梁建設協会
http://www.jasbc.or.jp/

橋がつなぐ みんなの未来

Bridges bring our brighter future. vol.2

橋は、街と街・人と人をつなぐもの。
そして、そこに生まれる物語のために、
橋のすぐれた技術が支えます。

思惟大橋 shii-no ohashi　岩手県田野畑村

人々の様々な思いが交錯する夢の架け橋

かつては多くのドラマを生んだ深い谷に架かる思惟大橋

東は三陸の海、西は海岸段丘に囲まれた岩手県田野畑村は陸の孤島でした。

田野畑に赴任する役人や教師があまりの険しい断崖の道に「行くか、戻ろうか」と思い悩んだ思案坂、職を投げ出してまで帰ってしまった辞職坂でようやく隣村とつながっていたということです。

深い谷が人々の往来を阻み、隣村への移動もままならなかったかつての田野畑村。

しかし、思案坂には1965（昭和40）年に槙木沢橋が、辞職坂には1984（昭和59）年に思惟大橋が架橋されました。

この2橋によって、交通の便は大幅に向上し、交流人口の拡大にもつながりました。

一方、槙木沢橋は開通してから40年が経ち、幅員6mと狭く大型車両のすれ違いが困難なうえ、歩道も無かったことから2006（平成18）年、この橋と平行して三陸北縦貫道（宮古〜久慈間）の「思案坂大橋」が開通し、V字谷地形の槙木沢渓谷に新旧の橋がダブルシルエットを描き出しています。

植林活動に結実、村民との交流

槙木沢橋と思案坂大橋のダブルシルエット

1961（昭和36）年、三陸一帯は森林火災が相次ぎ、大きな被害を受けて田野畑の山も焼けてしまいました。

しかし、その前年にゼミの環境教育の一環として田野畑に滞在した早稲田大学の学生たちが恩返しにと始めたのが植林活動。その植林活動は後輩へと代々引き継がれ、合宿しながらの森林の手入れや村民との交流を重ねてきたのです。この会は「思惟の森の会」といい、長年にわたって育てた森は「思惟の森」となり、橋の名前の由来にもなっています。

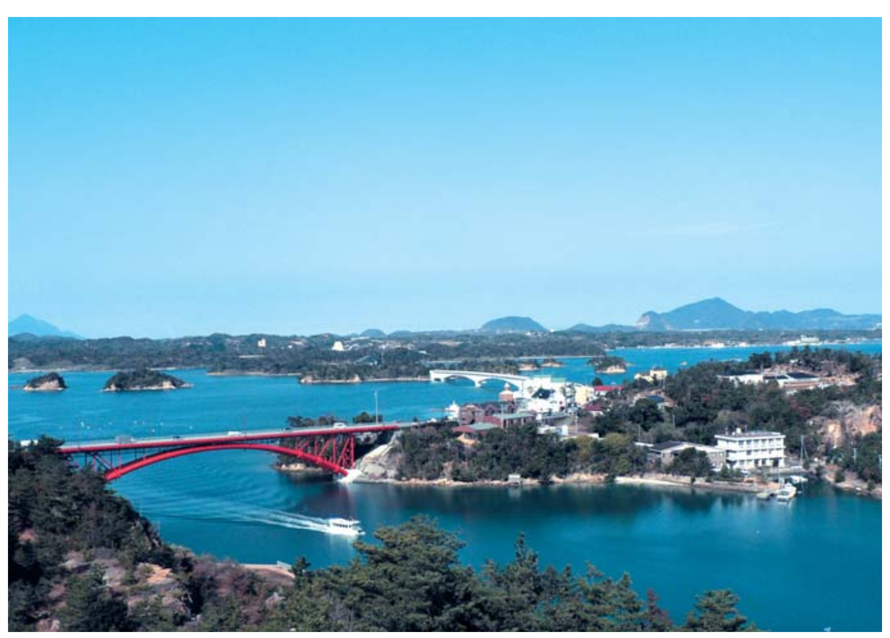
「…田野畑の道　田野畑の橋は　未来を開く橋　田野畑の道は　夢に向かって歩く道」

思惟大橋近くに建つのが芥川賞作家の津村節子さんの「道に感謝する詩碑」。津村さんは夫で作家の吉村昭さんとともに、田野畑を愛し、再三村を訪れました。吉村さん、津村さんは三陸に取材したエッセイなどを数多く書いています。

田野畑の人たちは道路、橋への感謝の気持ちを熱く持ち続けています。村からの「田野畑にお越しのときは、未知を求めて道を拓いた先人たちの歩みに触れてください」というメッセージが伝わってきます。

天草五橋 amakusa gokyo　熊本県宇土市・上天草市

一人の情熱が島民の夢を実現


入り組んだリアス式海岸や点在する島々。天草五橋は、大矢野島、永浦島、池島、前島の4つの島を結んでいる

熊本県宇土半島と天草上島をむすぶ天門、大矢野、中の、前島、松島の5橋を総称して天草五橋と呼んでいます。

大矢野島、永浦島、池島、前島の4つの島を駆け抜けるこのルートは1966（昭和41）年に完成し、近くの海は真珠養殖が盛んだったので天草パールライン（国道266号）と呼ばれているのです。

「天草に橋を」と最初に声をあげたのは、当時県議だった森慈秀さん。1936（昭和11）年のことで、当時は「夢物語だ」と誰からも相手にされませんでした。

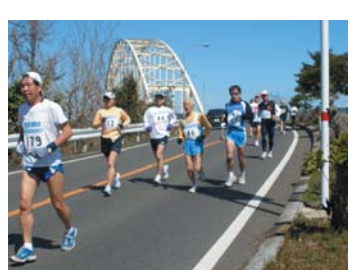
その後、大矢野町長（現在の上天草市）となった森さんは無報酬で3期12年間町長を勤めながら「天草に橋を」の夢実現に奔走したのです。こうして有料道路として実現した天草五橋はモータリゼーションの波に乗り、償還期間（39年間）をわずか9年でクリアし無料開放されました。

開通の喜びが、五橋祭で花開く

橋開通を祝って例年9月下旬に開催されるのが天草五橋祭。合津港一帯で天草五橋道中踊り、花火大会、白竜船競争大会、魚のつかみ取りなどで賑わいを見せます。

毎年春開催、今年で36回を数える天草パールラインマラソンは「遅いあなたが主役です」を掲げる健康マラソンのはしりで大会参加男性には年齢制限（参加資格40歳以上）があり、若い男性は走れないのです。

二号橋から五号橋が含まれている20kmコースが一番の人気コース。今年は大阪、北海道などを含め男女3700人が参加、橋と海とおいしい空気を満喫しながら走りました。


二号橋をバックに、パールラインマラソンを走る

フェリー依存の時代の観光客は微々たる数でしたが、パールライン開通で観光客数が爆発的に伸び「天草観光に火がついた」といわれたのです。開通前年の観光客は54万人、翌年は200万人を超えました。

大矢野、松島、姫野、龍ヶ岳の4町が合併して上天草市が誕生しましたが「天草五橋がなければ実現しなかった合併」といわれています。天草五橋は多面的、複合的な効果をもたらしたのです。

天草五橋祭りの白竜船競争は、この祭りのハイライト

あなたの「橋の物語り」をお寄せください。

読者の皆さまのご当地自慢の橋をご紹介ください。
橋にまつわる詩やエピソード、こぼれ話など、
橋にまつわる事なら大歓迎です。

宛先
〒105-0001
東京都港区虎ノ門4-1-1
虎ノ門パストラル内
NPO人と道研究会
「橋がつなぐ みんなの未来」係