



瀬戸しなの (瀬戸市)



隣接する品野陶磁器センターでは、瀬戸焼の器が割安で買える



【住所】瀬戸市品野町1の126の1
 【電話】0561・41・3900
 【営業時間】午前9時～午後6時。「せとめし食堂」はモーニングが午前8時半～11時、ランチが平日午前11時～午後3時半、土日祝日が午前11時～午後4時半。年末年始休み。
 【駐車場・アクセス】東海環状自動車道・せと品野ICから車で5分。普通車57台、大型車12台、障害者用2台
 ※イベントなどは予定が変更になる場合があります

B級グルメを堪能

「〇〇の日」人気

1300年の伝統を誇る陶磁器産地・瀬戸市には、今も多くの窯元があり、職人文化が息づく。

ぶらっと道の駅 Michi-no-Eki

「瀬戸しなの」は2011年、県道210号沿いにオープンした。目印は、遠くからでも一目でわかる大きな煙突。れんが張りのおしゃれなデザインは、焼きもののまちなを表現しているという。愛知高原国定公園や定光寺などの観光地へ行くのにも便利で、県内外から訪れた観光客が立ち寄ることも多い。



「おむすびの日」に売られる「爆弾おにぎり」は、すぐ売り切れる人気商品



人気のB級グルメ「瀬戸焼そば」は、しょうゆベースのあっさりした味わい

スイーツ、おにぎりや弁当などが並ぶ。

ここでは「〇〇の日」として、特定の商品にスポットを当てたイベントを毎月行っている。取材で訪れた日は「おむすびの日」。井ほどの大きさの「爆弾おにぎり」(1個税込み540円)が目玉商品で、道の駅統括部長の市村と



もみさん(60) 写真によくと、いつも2時間ほどで売り切れてしまうという。1

月はほか「塩の日」「イチゴの日」などがあり、「お目当ての品の日を狙って来るお客さんもいます」(市村さん)。

■麺と豚肉甘辛く

レストラン「せとめし食堂」では、地元のB級グルメ「瀬戸焼そば」(並、同460円)が味わえる。食感が独特な蒸し麺を豚の煮汁やしょうゆベースのタレで仕上げた「一番人氣のメニューで、せともの(瀬戸焼)の器を使うのが特徴だ。ソース焼きそばと違ってあつさりした味わいで、甘辛く煮た具の豚肉は麺と相性がいい。どんどん箸が進み、あっという間に平らげてしまっ

た。調理担当の古田清孝さん(66)は「昔から各家庭で親しまれてきた味。最近では知名度も上がり、県外からわざわざ食べに来る人もいます」と話す。このほか、「瀬戸豚」を使った「豚丼」(同750円)や生姜焼き定食(同850円)もおすすりだ。

■瀬戸焼を割安に

施設の隣にある「品野陶磁器センター」では、地元の陶磁器などが販売されている。瀬戸市品野地区には多くの窯元があり、品野陶磁器工業協同組合には75社が加盟。センターでは、地元の窯元などで作られた湯飲みや茶わん、平皿、花瓶など数千点を販売しており、卸売業者を通さずに直売なので、市価より安く購入できるという。

事務長の江尻毅さん(67)は「今の時期だと、えとやひな祭りにちなんだ置物がよく売れています。普段使いできる食器もあるので、気軽に立ち寄ってもらえれば」と話す。

センター内には陶芸教室(要予約、電話0561・42・0958)もあり、買い物や食事の後で作陶体験も楽しめる。(倉橋章)



れんが張りの屋根と煙突がおしゃれな道の駅「瀬戸しなの」(瀬戸市) 稲垣政則撮影