

みんなで盛り上げています

もりおかの道の駅

「学生による道の駅オリジナルブランド」開発中

道の駅が目指すもの

盛岡初の道の駅は、岩手山と姫神山を一望でき、眼下にのどかな田園風景が広がる浜民地区に建設を予定しています。訪れる多くの人々が「啄木の里 しぶたみ」を満喫できる施設に、また、併設する体験・交流スペースを活用し、未来に活躍する人材を育成する場になることも目指しています。

現在は、施設の設計をする段階で、学生を中心とした「道の駅オリジナル商品開発プロジェクト」も進んでいます。

どんな特徴があるの？

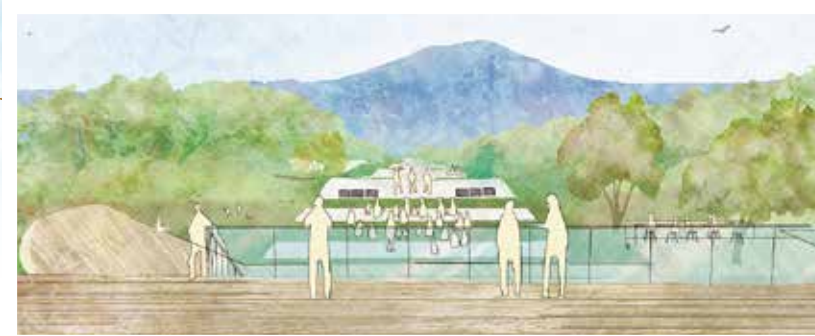
自然に配慮したデザイン

- 1 岩手山や姫神山の眺望と、故郷を感じられる自然景観
- 2 カラマツなどの植林地と山の地形を可能な限り生かし、自然との共生を体感

3つのゾーンで居心地の良い空間に

1. トラディショナルゾーン

- **飲食施設**／長距離ドライバーからファミリー層まで幅広く楽しんでもらえる、地元食材を使ったメニューと、手軽に食べられるテイクアウトメニューなどを提供。
- **物販（産直）施設**／岩手・盛岡の土産品などを販売。また、玉山地域を中心に周辺市町の新鮮な農畜産物や特産品、市内の学生が開発したオリジナル商品などを販売。
- **キッズスペース（屋内）**／主に就学前の子どもを遊ばせながら、親もくつろげるスペース。



2. フューチャーゾーン

- 飲食や物販などのテナントと、市民や学生、企業・起業家などが、地域課題の解決策や新たな製品・サービスを生み出す体験・交流の場「フューチャーセンター」を整備。ここでは、テナント企業による交流会・ワークショップや、ものづくりの体験会などが実施される予定。

3. ランドスケープゾーン

- **芝生広場**／キッズスペース（屋内）からつながる屋外空間に芝生広場を整備し、誰もが伸び伸びと遊んだり、寝そべて休息できる空間を提供。また、野外コンサートやクラフト市の開催なども予定。



市長
コラム

啄木の愛した自然の中でくつろぐ空間に

本市初となる道の駅は、岩手山や姫神山の麓に広がる田園風景など、啄木が愛した玉山地域ならではの素晴らしい眺望や景観の下に建設します。また、本市の魅力ある農畜産物を生かしたフードコートやカフェのほか、環境との共生をテーマに、森林空間や芝生広場などを整備予定です。

学生たちが新しい発想で地元の事業者と共に開発しているオリジナル商品は、見た目も味も良く、完成品への期待が膨らみます。子どもたちの笑顔があふれ、訪れる皆さんが思い思いの時間をゆっくりと過ごせる空間を楽しみにしています。

盛岡市長 谷藤 弘明

今後のスケジュール

- 令和3年度 道の駅名称公募など
- 4年度 整備工事着工
- 5年度 開業

道の駅オリジナル

商品開発プロジェクト

市内を中心とした高校・短大などの学生34人が、地元の加工事業者や料理研究家などと共に道の駅のオリジナルブランド商品として、地域の特産品を使ったスイーツや軽食の開発に取り組んでいます。学生らがチームごとに企画・試作したレシピを、事業者が引き継いでさらに改良。現時点で7品が完成しました。商品全体のブランド名とロゴデザインも決定し、商品化に向けて前進しています。また、今後はさらに商品数を増やすべく、活動を継続していきます！

令和2年7月4日
初めてのミーティング



盛岡の道の駅に
しかない商品も
作ります!!

市内の特産品
こんなに
あるんだ!

参加者の在籍校 ▶ 盛岡第一高 / 盛岡第二高 / 盛岡第三高 / 盛岡第四高 / 盛岡南高 / 不来方高 / 盛岡農業高 / 盛岡市立高 / 岩手高 / 盛岡中央高 / N高 / 一関高専 / 県立大



step 1 ブランド名【モリのタネ プロジェクト】

商品と共に、盛岡の将来を担う若者たち（モリのタネ）自らの可能性が芽を吹き、大きく成長してほしいという思いを表現しています。



制作者…立柳 翔太郎さん
(盛岡情報ビジネス・デザイン専門学校2年)

事業者との意見交換でフラッシュアップ



郷土料理
スペース
バー



12月19日
事業者との
意見交換 in
サラダファーム

step 3 私たちが商品に込めた思い

地元の食材を気軽につまめるコロッケに！

▶ 協力企業：ばんがいが市場（神明町）

以前から「盛岡周辺の特産品をもっと知りたい、知ってもらいたい」という思いがあり、プロジェクトに参加しました。チームでは、盛岡の特産品を使った「もりおか短角牛と里芋の入ったコロッケ」「盛岡リンゴと鶏肉が入ったコロッケ」の2種類を開発。試作段階から、味も見た目もうまくなったので、最終的にはとてもおいしい商品になると自信を持っています。ここに至るまで楽しく活動できました。この調子で、商品化まで頑張ります。



せきたかや 関 貴哉さん(盛岡市立高2年)

目標はSNSで「映え」るピクルス

▶ 協力企業：フードアトリエ（滝沢市）

栄養士を目指して勉強しています。ゼロから商品を作ることや、専門家から話を聞くことは自分の知見を広めることにつながると思い、参加を決めました。市場調査や試作などの結果、地元の野菜を使ったピクルスを開発することに。真空パックで作ると通常の約4分の1の調味料で作ることができるなど、商品開発を通した学びは多かったです。

今は「映え」を意識する時代なので、手に取った人が思わず写真を撮ってSNSに投稿したくなるようなピクルスを目標に、商品化につなげたいと思います。



八重樫 鈴音さん(県立大2年)

地元の食材や料理で新しいものを！

▶ 協力企業：SoRa cafe（北飯岡一）

芋の子汁やまめぶ汁、ひつつみなど岩手の郷土料理を中心に提供する「スープバー」や、玉山地域の特産品である黒平豆と牛乳を使ったラテ、さんさ太鼓をモチーフにしたロールケーキの商品化を目指しています。地域の特産品を、今までにあまりない形で提案していることがポイント。試作した時には黒平豆の味を出すのがうまくいきませんでしたが、事業者の皆さんと一緒に話し合いながら、目標としている味に仕上げました。道の駅が開業したら、完成した商品を自分たちの手で販売するのが今の目標です。



右：伊五澤 櫻さん(盛岡第三高3年)
左：及川 志麻さん(盛岡第三高3年)

step 2 商品開発までの道のり



令和2年8月6日
生徒・学生が
集まって企画を
話し合い

ヒラメキと発見の
アイデア会議

チームごとに試作開始 実際に作ると新しい発見がいっぱい！



令和2年
10月10日
チームでの
試作会①



イメージ
どおりの商品が
完成!



細かい
部分も手を
抜きません!!

11月21日
チームでの
試作会③



12月12日
ブランド名・ロゴ
デザインの
案を出し合う