

鳴門やけん

～鳴門で働く人といっしょに～「鳴門再発見」物語



ここにしかないまいもんが勢ぞろい
鳴門の道の駅・海の駅へ
ようこそ

必ず立ち寄る、
旅の目的地になるような
道の駅を目指して
くるくるなると

道の駅・海の駅の
おはなし。

海からいただいた命を、
お客さまに届け、売り切る
漁協直営
JF北灘さかな市

板東俘虜収容所の
バラックを再現
第九の里 物産館



おかげさま。
鳴門には、
やりがいと誇りを持ちながら
道の駅と海の駅に携わる人々がいます。
今回も、たくさんの方に
ご協力いただきました。

※内容は取材日(2023年12月)時点のものです。



企画・編集 / 「鳴門やけん」編集委員会
発行 / 2025年3月 印刷 / 2025年3月
鳴門市企画総務部秘書広報課
徳島県鳴門市撫養町南浜字東浜170
電話 088-684-1118

制作 / 株式会社鳴門広告社 写真 / 小川直樹



vol
10

ようこそ

鳴門道の駅・海の駅へ

観光客もお遍路さんも

地元の人もみんな

寄っていったよ

道の駅・海の駅には

ここにしかない

うまいものと

おもしろいもんが

いっぱいあるんですよ

道の駅 第九の里 物産館




〒779-0225
徳島県鳴門市大麻町松山53
電話 / 088-689-1119
営業時間 / 9:00~17:00
定休日 / 毎月第4日曜日
(祝日の場合は、その翌日が定休日)
駐車場 / 普通車...43台 大型車...10台
身障者用...3台
EV急速充電器...1台

海の駅 JF北灘 さかな市




〒771-0374
徳島県鳴門市北灘町宿毛谷字相ヶ谷23
電話 / 088-683-8137
営業時間 / 8:30~17:00
定休日 / 年中無休
駐車場 / 普通車...55台
大型車...1台(要予約)



道の駅 くるくる なると




〒772-0042
徳島県鳴門市大津町備前島字蟹田の越338-1
電話 / 088-685-9696
営業時間 / 9:00~17:00
定休日 / 年中無休
駐車場 / 普通車...約152台
大型車...約15台
身障者妊婦用屋根付...3台
EV充電...1台

農産物直売所「えがお」

電話 / 088-602-7100
営業時間 / 9:00~18:00
定休日 / 年末年始(不定期休業有り)
駐車場 / 普通車...65台



必ず立ち寄る、 旅の目的地に なるような 道の駅を 目指そう。



あふれるほどの商品を管理しPRする、道の駅 くるくる なると駅長、廣中 将太さん。

四国の東の玄関口、
鳴門で「ようこそー！」
という思いを込めて。

おもちゃ箱と宝石箱をひっくり返したような、にぎやかさ。道の駅 くるくる なるとに入ったときの第一印象でした。カラフルで、楽しくて、おもしろいようなものがあふれている。わくわくするような期待に心が膨らみます。

くるくる なると、という名前も、とてもびつたりだと思いませんか？ 鳴門の渦潮がくるくと渦巻く風景と、たくさんの人がやってくる、来る来る、を掛け合わせた駅名です。

鳴門市では、鳴門が四国の東の玄関口となる「四国のゲートウェイ化構想」があり、高松自動車道の鳴門インターチェンジのほど近くにある、この立地に道の駅をつくる計画が進められました。建物は鳴門市が建設し、その管理と運営を、民間の事業者に任せる、指定管理者制度という仕組みで進められました。

開業は2022年の4月。地元の人や関西圏の人はもちろん、全国からやってくる人にとって、「ようこそー！」という役割も担い、スタートしました。

この道の駅の駅長である、廣中 将太さんが、こちらでも取材班を「ようこそー！」と出迎えてくれました。

「私は愛媛県の出身で、現在の会社に就職し、道の駅の仕事に携わっていました。鳴門というと、渦潮、サツマイモ、お魚というぎゅぐりとしたイメージでした。それが、実際に関わってみると、食材の魅力が、ぎゅぐりと詰まっているという印象に変わりました。なると 金時やレンコン、太平洋と瀬戸内海の海流がぶつかり合う海では、わかめ、すだちぶり、桜鯛など素材が十分にそろっている。その魅力を発信していくために、もっとやれることがあるという思いを強く感じました」と語ります。



道の駅 くるくる なると
徳島県鳴門市大津町備前島字蟹田の越338-1 電話 088-685-9696



生産者のこだわりと誇り、
地元の持つ独自の力を伝えていきたい。

店内には大きなパネルでの食材の写真や、小さなポップでの商品説明など、とにかく「鳴門の魅力」を伝えたい！という演出が、ちりばめられています。わかめも、パッケージにはきちんと生産者の名前が明記され、それぞれのこだわりや思いを伝えながら販売しています。買って帰って、食べてみて「○○さんのわかめがほしい」とお客さまから注文が入ると、「よし、やったー！」とスタッフも気合が入るそう。

魚が味わえる大渦食堂で、「くるくる大渦海鮮絶景井」のオーダーが入ったらいいのです。高さ50cmにもつくりあげられた豪華な海鮮丼、それを太鼓をたたきながら客席に運ぶ演出で、とてもにぎやかです。

「食材のおいしさに加えて、体験の部分でも満足を提供したい。お客さまも写真を撮られ、エントナーテイメント的な高揚感や活気を楽しんでいただきたいと思っています」と、廣中駅長。

一方、お肉と野菜を楽しめるカフェ「ホレタテキッチン」では、ガラス張りの調理スペースで、笑顔が素敵なパティシエがパンケーキを焼いています。他県のケーキ屋で働いていましたが、ご縁があり鳴門へ。メニュー開発から調理まで携わり、やりがいを感じているそうです。

オープンから数年。ついでに寄るのではなく、旅の目的の地の一つとしての道の駅になろう。そんな熱い思いのもとに、地元の人々の憩いの場としても親しまれ、観光客には、これまでになかった鳴門の魅力や可能性を発信しています。

ひとくちにわかめといっても種類が豊富！

ここでしか買えない、
ここでしか食べられない、
オリジナル商品を
開発しよう！

生産者さんの
こだわりや
思いをしっかり
伝えていきたい。



くるくる なるとには、約2500品の商品がぎゅしりと詰まっています。そして、その内の約150品がオリジナル商品です。今までの地元にある商品を集めただけの品ぞろえでは、お客さまに飽きられてしまう。そうではなく、ここでしか買えないもの、食べられないもの。例えば、なんと金時の新しい食べ方、わかめがこんな風に加工できるのか、そんな、わくわくするような発見をどんどん提案していこうという発想が最初からありました。

「最初は手探りの状態で始めました。ゼロからのスタートです。どんな食材があるのか、生産者、加工業者さんとも話し合いながら、開発担当のスタッフたちと市場調査を開始。飲食のメニューでは地元の飲食店を回り、どんな品、どんな味付けが喜ば

○○さんのわかめをと注文が入った時は、私たちも感動しました！

れているのだからと、足を運んでリサーチを重ねました。実際に原料を仕入れ、試作をして、スタッフが食べて、意見を出し合う。その繰り返しでした」と、廣中駅長は振り返ります。

自慢のヒット商品「ほつりおりいものスイートポテト」は、国産の生クリームを使い、その量の調節にも苦心したそう。量が多すぎると日持ちがしなくなる。賞味期限を保ちつつ、お芋と生クリームの調和がとれるように、試作を重ねました。同じように、行列ができるほど人気の、「おいもあんぱん」や「鳴門ほれほれプリン」「鳴門金時うずまきソフト」など、苦心の作がお客さまに、ここにきて良かったという満足感と笑顔を届けています。



調理風景も見られるオープンキッチン



お客さまの笑顔が見える
和気あいあいの
働きやすい職場です。



あらがえない
魅力のおいしさ
「鳴門金時うずまきソフト」



ホレタテキッチンで人気の
「鳴門金時パンケーキ」



なんと金時を使用したおいもあんが
たっぷりの「おいもあんぱん」

くるくる大渦海鮮絶景井



お気に入りのだしを見付けよう。
「お出汁の試飲コーナー」

農協直営! 農産物直売所「えがお」

新鮮なお野菜やお花・鮮魚・精肉の販売、さらには精米コーナー、産地間協力が盛んな鳴門の産直市です。「いいものだけを丹精込めて」をモットーに鳴門でいいものに出逢い、地元のいいあじを見つけ、みんなでいい笑顔になれるところを目指しています。ぜひお立ち寄り下さい。

農産物直売所「えがお」 電話 088-602-7100



新鮮な鳴門の
旬が勢ぞろい





海からいただいた命を、 お客さまに届け、 売り切る 漁協直営の 使命です。



JF北灘さかな市 店長の中瀬 啓子さんを中心にスタッフ全員でお客さまを歓迎しています。

新鮮な旬の地魚を、買う、
食べる。どこにも負けない
スピード感で。

すだちぶり、べっぴん鯛のお刺身、本日おすすめのマイワシ、いかがですか〜！」。午前8時半、とびきり元気な売り声が店内に響き渡ります。お目当ての新鮮な魚を求めて、地元から、県外から、お客さまの車が駐車場に次々と入ってきます。海の駅JF北灘さかな市の朝の風景です。

魚をさばく調理人は、開店に間に合わせるために、5時半出勤。北灘漁協から、そのもつと早い時刻にとれた魚が届き、店頭へと並べられていきます。漁協直営ならではの鮮度とスピード感！「そこが、この海の駅の大きな特徴です。」

売り声の先頭に立つのは店長の中瀬 啓子さん。2009年にオープンしてすぐのころに、求人情報を見て応募したそうです。

「鳴門の出身です。まったく違う職種の営業職からの転職でした。初めは産直の知識などがなく、魚の名前や旬の季節、味の特徴、調理の仕方などを一つひとつ覚えながら、鳴門の地魚がどういう形で市場に出て行くのかを頭に入れていきました。」

店長になってから、数年。つらいと思ったことは一度もないですね。ゴールデンウィークや年末などは仕事もハードですが、スタッフと体となつて、力を合わせて働いているというやりがいを感じます」と語ります。

お客さまは「ここはうちのお気に入り」「この魚の、この時期には必ず来る」「わざわざやってくる価値がある」「そんなこだわりの強い、県外の常連さんがとても多いそう。」

自然の、海の恵みをあずかつて、その命をお客さまにおいしくいただくのも、この海の駅の使命だと思います。中瀬店長は誇らしく語ります。



JF北灘さかな市
徳島県鳴門市北灘町宿毛谷字相ヶ谷23 電話 088-683-8137



冬から春にかけては、すだちぶりや、鳴門北灘べっぴん鯛が旬を迎え、マイワシやカワハギなども彩りを添えます。2月〜3月中旬には生わかめ、夏・6月からは、底引き網漁が解禁され、ミズイカや小エビなどの小魚系が増えていきます。年間を通して、アジ、カマス、グチ、サバなどの干物も店頭を飾ります。その魚類の豊富さには驚くばかり。鳴門の海の力を感じます。

季節を通して、旬の魚を一番、おいしい形で提供するその自信、あります！

「お客さまとの接客を通して、その好みをリサーチしていきます。年配の人は、じっくり選んで、これと思った魚をお刺身にして買っていくかれます。若いファミリー層は、ここのテラス席



若葉マークの新人です。裏方もレジも兼ね、お客さまの声をキャッチします。

とにかく活気がうちの一番の特徴！鮮度は抜群。早朝からハイテンションです。

JF北灘さかな市 年間イベントカレンダー

- 2月 わかめ祭り
- 4月 桜鯛祭り
- 12月 すだちぶり即売



※予定は変更になる場合があります。



手際よく魚をさばく魚のプロ揃い！



魚だけでなく新鮮な貝類も自慢です。



いけすから魚を取り出しその場でお刺身に。とにかくうまい、食べに来て！

調理の裏方もフル回転 魚のプロとしての経験を生かして働く職場。

「まずは食べてみてください」と、すだちぶりののにぎり寿司をこちそうしてくれました。こりこりとした歯応えとうまみがたまりません。

「すだちぶりのこだわりは、養殖されている環境にもあります。北灘漁協は、他県と違って大きく、ぶりがのびのびと泳ぎ、潮の流れも速いことで身のしまりもよく、あぶらは乗っているのにさっぱりとした味わいが特徴です」と説明してくれたのは、調理スタッフを仕切る参事の菊川力男さん。漁場での水揚げから1時間もたたないうちに、海の駅の水槽に届き、ゆうゆうと泳いでいる魚をお客さまが見て、「これをさばいてください」と注文できるのです。

早朝の調理場に入らせてもらいました。鳴門鯛のうるこを取る人、刺身をつくらっている人

見て、選んで、調理もします。任せてください！



ど、裏方も店内に劣らず活気にあふれ、フル回転していました。「おいしい貝が焼けましたよ」と、湯気の上がつたってきたてを調理するのは、南 勇夢さん。北灘漁協で、ぶりの出荷などを手がけ、定年後、この海の駅で働いています。

「大学生のとき、寿司屋でアルバイトをしていたんです。そこで身に付けた技術が、この歳になっても生きています。そして漁協時代に培った経験。今ならこの魚とおすすりできる。お客さまから、おいしかったと喜びの声をもらう。年を重ねてもこんな気持ちよく働かせてもらっていることに感謝しています」と語ります。若い人たちだけでなく、年を重ねても、魚のプロとしての経験を生かして活躍できる場所でもあると中瀬店長は語ります。

JF北灘さかな市には他にもお楽しみがいっぱい海の幸を満喫できる、とれたて食堂やカフェも併設。買う、食べる、のんびり過ごす。鳴門のホットスポットです。



海ン家でのんびり生活を送る猫たち。



堤防沿いに描かれたウォールアート。



海の駅Cafe 営業時間 11:00~16:00 木曜定休



海の駅Cafeで大人気!! 生搾り鳴門金時芋モンブランソフトクリーム



連日県外のお客さままでにごきわう北灘漁協直送とれたて食堂。

とれたて食堂おすすめ「とれたて丼」



板東俘虜収容所のバラツケを再現。 この地に相応しい三館一体の 道の駅『第九の里』。

百年前の当時の
梁を移築しています。
ぜひ見に来て
ください。

大人気の
第九ホットドッグは
ドイツの国旗を
イメージしています。



物産館内にある「第九の里カフェ」 かわいいオリジナルのれんがお出迎えしてくれます。

徳島ならではの
商品も好まれています
こちらはDMVの線路と
道路を走る
モードチェンジを
イメージした
カレーです。



道の駅 第九の里 物産館 店長の定作 果林さんを中心にスタッフ全員でお客さまを歓迎しています。

ここだけのオリジナル商品を
作って販売。ドイツと鳴門の
コラボレーション。

2006年7月、鳴門市は国の登録有形文化財である板東俘虜収容所のバラツケをドイツ館と賀川豊彦記念館の間に移築し、物産館として蘇らせました。「天井の梁は百年前のものです。皆さんに見ていただきながら、文化財として保護に努めているところですよ」と語ってくださったのは、鳴門市うずしお観光協会物産担当をされている仁木厚子さん。2018年に第九アジア初演百周年があったときには、ドイツ館に所蔵している当時のスケッチやプログラムなどを元にポストカードやクリアファイルを制作。さらには地元の子店と共同開発した「第九クーヘン」などのオリジナル商品も生み出してきました。

店内の軽食コーナーでは、「第九ホットドッグ」や「なるちゆるうどん」などが味わえます。「第九ホットドッグ」はドイツの製法で作った日本製のソーセージを挟んだ食べ応えのあるオリジナルのホットドッグ。ケチャップの赤、マスタードの黄色、黒のオリーブでドイツ国旗をイメージ。このソーセージがおいしいから分けてほしいとお客さんからも好評です。オリジナルで制作したのれんやのぼりには、ドイツのソウルフードであるソーセージと鳴門のソウルフードであるうどんが描かれています。「手作り感のある中に既製品ではなく、これまでなかった新しいクリエイティブなモノが入ることによって店内が引き締まり、いい雰囲気になったと思います」と仁木さんは笑みをこぼします。またドイツ館の広場イベントなどがあれば、物産館でも関連商品が購入できるようです。「このエリア一帯、三館が連携して計画的に運営していけたらと思っています」と抱負を語ってくれました。



道の駅 第九の里 物産館
徳島県鳴門市大麻町松字東山田53 電話 088-689-1119



会話を楽しみながらお客さまの要望に
応えられるよう頑張っています。

お客さんは観光客が半分、地元の方が半分。近所にある高齢者施設の人が遊びにきてくれたり、米や野菜を買いに常連さんが来てくれたり、うどんやホットドッグ目当てのリピーターさんもいたり、地元でも親しまれています。最近では外国人観光客も増えてきたそうです。「ジェスチャーしながら雰囲気話をすると、なんとなく通じるので、みんな頑張って接客しています。普段はあまり外国人と触れ合うことがないので、ここで会話ができるのはいい機会かなと思います」と定作さん。

外国の方に人気の商品を聞くと、ドイツビールやお菓子だそうです。中でも人気がある「第九クーヘン」は、ドイツに昔からあったケグロフ型(カヌレのような釣り鐘型・ナップフクーヘン)の焼き菓子をまねて作ったオリジナル商品。地元の養蜂家から仕入れたはちみつと刻んだなるとうが入ったマドレーヌのような味わいで、日本人にも人気です。また季節の果物や特産品のなるとう金時やわかめ、すだちなどを材料にしたオリジナルジェラートも人気があります。



大人気のドイツからの輸入食品

す。珍しいところでは「純米大吟醸酒粕かす」「神山の香ばし緑茶」など現在14種類あり、カップとコーンが選べます。種類が多く、英語でのやり取りが難しいため、ジェラートの色を指さしながら販売できるように、専用のカラーポスターが壁に張られています。

「店もほどよい大きさなので、できるだけお客さんとのやり取りにも時間をかけ、一人のお客さんに対してじっくり接客するようにしています」と定作店長は言います。外国人、日本人問わず、観光地の場所やバスの時間、駅の行き方など尋ねられたことには、分かるスタッフが応えます。最近では、市外から来ているスタッフまで、鳴門市ことや周辺の情報を熟知。「できる範囲内ではありますが、よろずや的なことまで頑張ってお応えています」と楽しそうに話されています。



ドイツビールもたくさん取り揃えています。

第九の里ジェラート

ドイツ館でイベントも開催しますので、帰りはぜひお立ち寄りください。

賞味期限など気を付けて管理しています。

楽しいお店になるようポップに工夫をしています。

スタッフみんなの気配りが居心地のいい空間をつくっています。

「周囲の森のような環境と静けさ、自然と調和する落ち着いた建物なのでスタッフもお客さんも居心地よく過ごせます」と話すのは、物産館で働きたして七年になる店長の定作 果林さん。スタッフは全員女性。みんなのまとめ役です。「年代もバラバラですし、働き始めて皆さん長いので気心知れた仲間になっていきます」とアットホームな雰囲気。皆さん真面目で、各自違う目線で商品や衛生の管理をしてくれているので、かなり助かっているそうです。確かに女性ならではの、きめ細やかな気配りが店内のあちこちに見受けられます。

その他、店内に飾るポップも手作りしているそうです。パソコンを使ったり、イラストや文字を手描きしたり、切り抜きした写真と組み合わせたりと臨場感のあるポップを皆さんが制作されるそうです。目の前にあったスライムのポップを指さして「これ、いいですね」と言うと、「私が手作りしました」と定作店長が嬉しそうに答えてくれました。



食べこたえのあるコーンがおススメです。



地元の菓子店と共同開発した「第九クーヘン」

珍しがおおうけ「鳴門わかめジェラート」

見どころいっぱい! 道の駅 第九の里

「第九の里」は、物産館・ドイツ館・賀川豊彦記念館が一体となった道の駅です。

「ドイツ館」は、板東俘虜収容所で過ごしたドイツ兵たちの活動や、地域の人々との交流の様子を展示した史料館です。

「賀川豊彦記念館」は、日本の民主化に貢献し、生涯にわたり「友愛・互助・平和」の精神を提唱し続けた賀川豊彦の諸活動や徳島との関わりを多くの資料により紹介しています。

他にも近くの丸山山頂には日独友好と恒久平和を願い、ばんどうの鐘が建設されています。



ドイツ館

ばんどうの鐘

ベートーベン像

賀川豊彦記念館