



# 道の駅おが 「なまはげの里 オガーレ」

山崎 宏幸

(株式会社おが 常務取締役／道の駅おが 駅長)

## ○ 施設概要

「道の駅おが」は、平成27年に「生きがいのあるまちづくり」実現に向け、地域活性化の拠点としての複合観光施設構想が立ち上がり、平成30年男鹿市複合観光施設「オガーレ」として整備されました。

道の駅としては、平成30年4月25日に「道の駅おが・なまはげの里」として秋田県で33番目に登録され、翌5月には船川港周辺の港の構成施設を核とした、まちづくりを推進する『みなとオアシスおが』の構成施設に追加されました。

さらに、同年7月1日には、「道の駅おが」と隣接するJR男鹿駅新駅舎が同時オープンし、これからの男鹿市の玄関口として、また、観光・商工・農水産業の振興に寄与する地域活性化拠点として歩み始めました。

## 〈施設の規模〉

敷地面積	14,137.09㎡
総床面積	1,583.07㎡
本館面積	1,377.54㎡
24時間トイレ	125.36㎡
24時間情報コーナー	88.13㎡
駐車可能台数	158台



(道の駅おが「なまはげの里 オガーレ」全景)

○ 地域活性化の拠点として

秋田県内でも消滅可能性都市・人口減少・高齢化の見本とも言われている男鹿市ですが、今まで観光・商工・農水産業の方々も、いろいろなチャレンジをしなかったわけではありません。チャレンジしてもそれをうまく活かし切れず、例えば農水産物では、商品開発をしても売る場所が無く、あったとしても販売のノウハウ不足から消費者ニーズに応えきれなかったことや、街に加工品業者が少ないこと等、いろいろな課題が重なり、低迷の原因の一つになっていると考えられます。

地元の人ではなく、外からの目で男鹿を見ている人達は、異口同音に「素晴らしい自然（観光資源）、美味しい山海の幸に恵まれているのにうまく利用されていないことが、とても残念」と言います。これは、秋田県人の「めんどくさい」が原因の一つかもしれません。

これからは、地元の観光・商工・農水産業に関わる皆さんが、この道の駅をチャレンジの場所として、また、元気な男鹿に原点回帰するきっかけとなる地域振興の拠点として利用していただき、さらにステップUPしていただきたいと願っています。そのために道の駅は、皆さんとのパイプ役として協力していきます。

○ 「道の駅おが」の特徴

【水産物】

男鹿の水産物の水揚げは県内でもトップクラスでありながら、秋田の消費者にあまり知られておらず、男鹿で獲れる魚をもっと認知してもらうことが大切と考えています。そのためにも、今までの販売方法を大きく変え、漁師が儲かる仕組みを取り入れました。

- ① 漁師が獲ってきた魚は、水揚げ後、メてパックし、漁師自身で値段を付け、道の駅へ出品するという、「鮮度」⇒「超鮮度」をコンセプトにした売り方です。
- ② 併設する急速冷凍施設棟を活用した、加工品の開発や冬期における魚の提供です。
- ③ それぞれの季節に男鹿半島近海で獲れる魚介類の「旬」の情報発信と売場展開です。例えば、ズワイガニ・鮭・真鱈・トラフグ等が男鹿で獲れているということを県民の皆さんにお知らせすることで、新たな男鹿ブランドとして展開できるチャンスを見出していきます。なお、現在オープン3か月ですが、個人の漁師で月額50万円以上稼ぐ漁師が何人も出てきています。



(漁師直送の水産物)

【農産物】

- ① 農産物の生産者も水産と同じように高齢化が進み、野菜の生産量も減少していますが、若い方の中にも頑張っている方がまだまだいます。道の駅としては、そういった方々と協力し、消費者ニーズに合った野菜や、伝統野菜、減減野菜（肥料・農薬の使用を2分の1に減らした野菜）等、将来的に主流となる野菜作りの応援をしていきます。

- ② 冬期の農産物の少ない時には、全国の道の駅と交流し、全国の美味しい野菜や果物を秋田の皆さんにお伝えする一方で、地元男鹿や秋田の農産物を全国の道の駅に発信するパイプ役を務めていきます。
- ③ 農産物の生産においては、加工までを考え、限りなくごみゼロとする提案をしていきます。

### 【加工品】

- ① 地元の農水産物を使った加工品の商品開発にチャレンジしていきます。第1弾としては、平成31年4月発売を予定しています。
- ② 今までの男鹿において二束三文で見向きもされなかった食材を使った加工品を作ること、利益が生み出せる仕組みづくりにチャレンジします。
- ③ 男鹿にこだわり、男鹿でしか買えない「男鹿オリジナル」で、集客と活力を生み出す商品開発にチャレンジします。



(男鹿の特徴を活かしたお菓子)

(地元で採れた新鮮な農産物)



