

産 地 ・ 産 直 等 情 報
令 和 7 年 1 0 月 1 7 日
久慈農業改良普及センター
執 筆 者 宮 澤 薫 子

《久慈》新施設「道の駅のだ ぱあふる」が移転 OPEN しました！

はじめに

「道の駅のだ ぱあふる」は、三陸鉄道陸中野田駅併設の施設から移転し、令和7年6月20日に、三陸沿岸道路野田 IC 付近の新施設でリニューアルオープンしました。「緑と潮騒が奏でる味わい深い田舎暮らし」をコンセプトに、地元産にこだわった店づくりに取り組んでいます。



「道の駅のだ ぱあふる」の外観

野田村の「おいしい」が詰まった産直・物販

産直では、村内の生産者約60名が旬の新鮮な野菜や海産物、もちや団子、お惣菜等の加工品を始めとした、バラエティに富んだものを提供しています。

産直のおすすめ商品は、岩手県食の匠が作る、長年野田村で愛されてきた「しだみ団子」です。「しだみ」とはどんぐりのことで、「しだみあん」を使った、どんぐりならではの独特な風味とやさしい甘みが特徴です。また、「うきうきだんご」、「豆腐田楽」も人気の郷土料理で、昔懐かしい味に触れることができます。



産直・物販コーナー



岩手県食の匠が作る「しだみ団子」

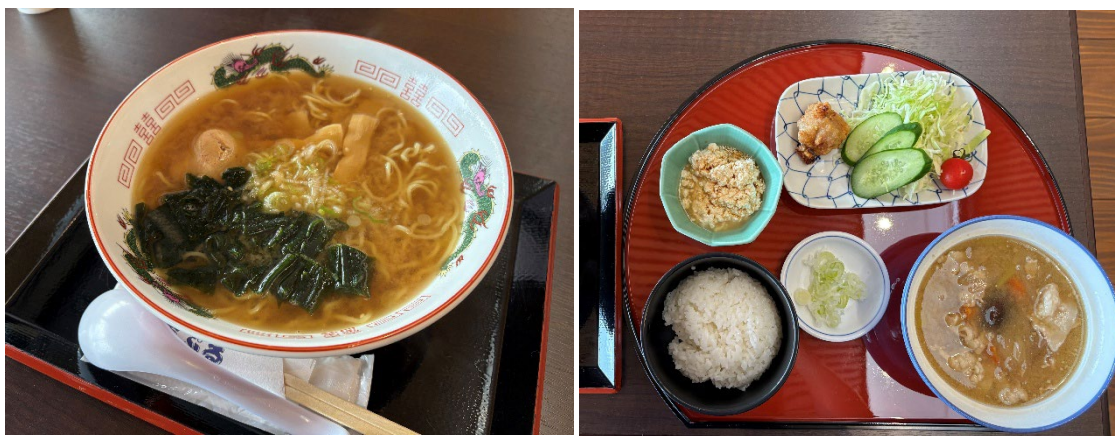
物販コーナーには、野田村の特産品である「のだ塩」、「山ぶどう」を使用した商品が所狭しと並べてあり、野田村ならではの商品が見どころです。新商品として、のだ塩を使用した蜂蜜入りカステラ「蜜カス」、野田村産の鮎と雫石産の菜種油を使用した「鮎のコンフィ」が登場しました。



新商品 蜂蜜入りカステラ「蜜カス」

食べて楽しむ野田村の味～食堂・のだ塩ソフト・つきやの朝定食～

食堂では、野田村の食材を使用した温かいランチをいただけます。人気の「のだ塩ラーメン」を始めとし、「のだ塩麴からあげ定食」や「山ぶどうポークカレー」などのメニューに加え、10月からは新メニューとして、地元の黒豆味噌をブレンドした「のだ味噌ラーメン」、のだ塩麴からあげとゆかべ（寄せ豆腐）が付いた「南部福来豚根菜汁定食」の提供が始まりました。



食堂新メニュー（左：のだ味噌ラーメン 右：南部福来豚根菜汁定食）

のだ塩ソフトハウスでは、道の駅の名物「のだ塩ソフト」を販売しています。洋野町大野の「おおのミルク工房」の牛乳を使用した、ほのかな塩味を感じるクリーミーな味わいが人気です。また、要望が多かったシェイクの商品化が実現し、「のだ塩シェイク」と「山ぶどうシェイク」が、平日限定で販売されています。



左：のだ塩ソフト 右：のだ塩シェイク

平日の朝は、「農家食堂つきや」の「朝定食」をいただけます。地元の野菜を使用したおかずや手作り味噌のお味噌汁、お漬物を添えた日替わり定食です。ワンコイン（500 円）で提供され、地元食材にこだわったお母さんの優しい味を楽しむことができます。



農家食堂つきや「朝定食」

おわりに

移転オープンから 4 か月、地元はもちろん、県内外から多くのお客様にお越しいただき、賑わいを見せています。食堂の新メニューや新商品開発など、お客様が長く楽しめるよう工夫を凝らし、各種 SNS での情報発信にも取り組んでいます。

運営に携わる株式会社のだむらの小野総務課長は、「野田村を詰め込んだようなお店を目指して営業していきたい。産直には地元のものが一番並んでいるので、まずは生産者の商品を見て、道の駅を起点に村

内に足を運んでほしい。」と意気込んでいます。

野田村の魅力が詰まった「道の駅のだ ばあふる」にぜひお越しください！

店舗情報

住所	〒028－8201 岩手県九戸郡野田村大字野田 25-3-1
電話番号	0194－78－4171
営業時間	産直・物産：午前9時～午後6時 のだ塩ソフト：午前9時半～午後5時 食堂：午前11時から午後2時半ラストオーダー ※トイレ棟は24時間利用可 農家食堂つきや「朝ごはん」：平日限定 朝6時30分～8時まで（お盆期間中の8/13～15はお休み）
定休日	なし（年末年始のみ）
公式 SNS	Instagram、Facebook ※詳しくは HP を参照



（道の駅のだ「ばあふる」HP）