

道の駅 四季の郷公園 誕生

農業公園として誕生し、市民の皆様に親しまれてきた四季の郷公園が、和歌山市初の「道の駅」として生まれ変わりました。



自然豊かな山東の地に、『食・農・体験』をテーマに「道の駅 四季の郷公園」が誕生し、リニューアル第一弾としてエントランス部分には、地元食材にこだわった農産物直売所・地域食材レストラン・バーベキューエリアからなる「FOOD HUNTER PARK」がオープンしています。

24時間利用可能な駐車場・トイレ・道路情報等の情報発信機能を完備した、ドライバーが快適に休憩できる、関西でもトップクラスの広さを誇る道の駅になっています。

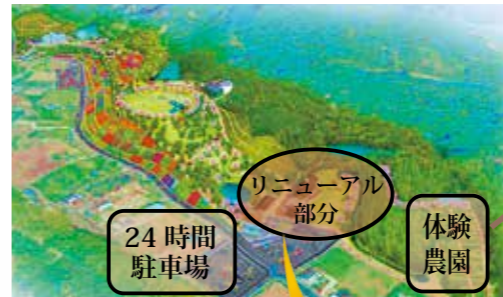
今後、令和4年4月のグランドオープンを目指し、遊具なども順次リニューアルする予定です。



和歌山電鐵伊太祁曽駅の「よんたまスーパー駅長」が、道の駅 四季の郷公園の名誉駅長に任命されました。

フードハンターパーク FOOD HUNTER PARK オープン!

道の駅 四季の郷公園 全体図



土の農園
地元農家の指導のもと手ぶらで参加できる体験農園

火の食堂
竈ごはんや石窯焼き立てパンが味わえる地域食材レストラン



道の駅 四季の郷公園 公式スタンプ



西島清順さん監修のエントランス広場

FOOD HUNTER PARK

●エントランス広場『木の庭』

道の駅入り口で出迎えてくれる、シンボルツリー「アコウの木」は世界的に活躍されているプラントハンター西島清順さんが選定したもので、石を抱き込んで成長している姿が珍しく、自然の循環を感じることができます。

●農産物直売所『水の市場』

四季折々の地域食材が購入できる産直『水の市場』では、地元でとれた新鮮な青果をはじめ、ここにしかないオリジナル商品、アウトドアに役立つグッズや防災食品なども販売しています。

●地域食材レストラン『火の食堂』

手作りの大きな竈(おくどさん)で、炊いたご飯と一緒に、発酵発祥の地といわれる和歌山ならではの地元の味噌や醤油梅酢、梅酢などをきかせたおかずが味わえる食堂「炊所(かしぎしょ)」。石窯で焼いたパンと豆を焙煎して淹れたコーヒーが楽しめるカフェエリア「焙所(あぶりしょ)」。

また、市場で販売している食材は、道の駅内のバーベキューエリアに持ち込み、食すことができます。

●バーベキューエリア『炎の囲炉裏』

和歌山を代表するジビエを使ったソーセージや熊野牛の分厚いステーキなどを薪火で味わえる『炎の囲炉裏』。パークのコンセプト「Be Wild. 野生を楽しもう。」にふさわしい豪快な料理を堪能できます。タープなどバーベキューの備品は全てレンタル可能(10月以降予定)なので、アウトドア初心者も手ぶらで楽しめます。

な火を感じる料理やドリンクが楽しめます。また、自由に憩うことのできる情報発信エリアも併設されています。



●体験農園『土の農園』

地元農家の指導のもと、本格的な野菜作りに挑戦できる『土の農園(体験農園)』。農具や野菜の種・苗は園主が準備しているので、手ぶらで参加可能です。シャワー室も利用できるので汚れても安心です。なお、今年の利用は締め切りしましたので、希望される方は、市報わかやま令和3年1月号掲載予定の新年度募集をお待ちください。



地元農家の指導のもと、本格的な野菜作りに挑戦できる『土の農園(体験農園)』。農具や野菜の種・苗は園主が準備しているので、手ぶらで参加可能です。シャワー室も利用できるので汚れても安心です。なお、今年の利用は締め切りしましたので、希望される方は、市報わかやま令和3年1月号掲載予定の新年度募集をお待ちください。

INTERVIEW

お客様に美味しい料理で幸せを感じていただきたい、それが自分たちの幸せであるようなお店にしたい。また、いただいた日々の声をすぐ反映するようにして、より良い店になるよう取り組んでいます。

火の食堂では、縄文時代をイメージし、火を使うことをコンセプトにしています。例えば、竈の薪は自分たちで薪割しています。そんなこだわりのご飯をぜひ食べてみてください。また、和歌山の四季の食材にこだわったメニューを考えていて、豚汁の具材も8月はトウモロコシ、9月からはキノコと四季を感じてもらえるようにしています。自然と四季を楽しんでいただける「道の駅 四季の郷公園」にご来場ください。



窪田 江莉さん(火の食堂店長)

ACCESS

〒640-0305
和歌山市明王寺 479-1

●阪和自動車道と歌山南スマートインターチェンジから5分

【FOOD HUNTER PARK】

◆営業時間/9:00~17:00
(12月30日~1月3日休み)

◆連絡先/073-499-4370 (直売所)
073-499-4270 (レストラン)
073-435-1049 (農林水産課)