

採れたての野菜で みんなを笑顔に



buy
買

道の駅にある古河マルシェ「まくらが」では、地元の新鮮な野菜やこだわりのお米のほか、専門店のお弁当やお惣菜などが並び「作り手の顔が見える直売所」として連日多くの人でにぎわいます。

ACCESS
道の駅まくらがの里こが
Tel.23-2661 住所：大和田2623
営業時間：9時～20時
(フードコートは10時30分～19時30分)
定休日：年中無休
※新型コロナウイルスの影響により、営業時間が短縮になる場合があります。



agriculture
農

染谷さんが道の駅に出荷するトウモロコシは、朝4時から収穫しています。とても甘く実が大きいので、道の駅の人気商品です。
お盆が明けると、井戸水で栽培するこだわりのコシヒカリも販売します。



eat
食

地産地消をテーマにしたフードコート「みやことほまれ」。
明るい雰囲気店内では「おったまげ天丼」のほかに「冷やしごまだれうどん」など、古河産の食材をふんだんに使った料理を味わうことができます。



おったまげ天丼
990円(税込)

【古河産の食材】
米、ナス、カボチャ、ニンジン、シイタケ、マイタケなど
※季節によって内容は変わります。

8種類もの食材を使ったボリューム満点の天丼は道の駅の名物です！ぜひ1度ご賞味ください



道の駅まくらがの里こが
広報担当 藤本さん

甘 くて実が大きいトウモロコシを栽培している染谷さん。57歳まで会社員として働いていましたが、大腸がんを患った際に、一度きりの人生を満足いくものにしたと考へ、早期退職して新規就農することを決めました。
野菜作りを始めたころは、毎日が初めてのことの連続。分からないことを徹底して調べたり、先輩農家に教えてもらったりしながら、自分の畑に合った土作りや栽培方法を見つけていきました。今では、常に新鮮な野菜を提供するための努力や消費者ニーズを第一に考えることを心掛けているそうです。
そのため、少量多品目の野菜をバランスよく栽培することや、一番おいしいタイミングでの収穫に気を配っている染谷さん。これからも自分が育てた野菜で1人でも多くの人を笑顔にするために、おいしい野菜を栽培し続けたいと話します。

sweet corn

消費者に新鮮で
おいしい野菜を届けたい

染谷益男さん
(新和田・64歳)

