

TOP > 緑濃い山里

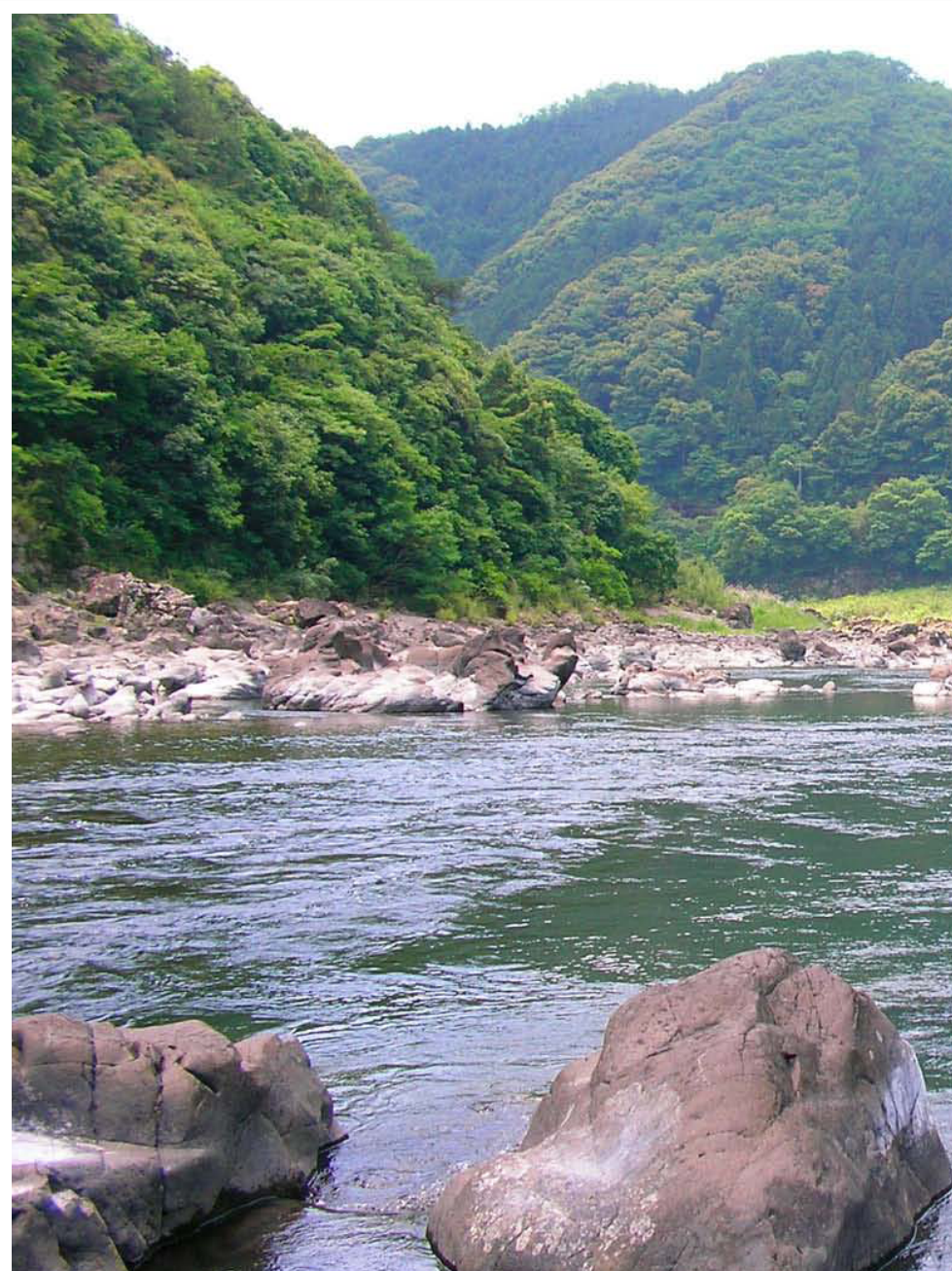
「ここは単なる休憩場所ではありません。旅の目的地にもなり得る道の駅です」と、運営する四万十ドラマの社長、畦地履正さんは力強く話します。「ここでし

四万十川といえば、ゆったり悠々と流れる大河。こんなイメージを持っている人が多いのではないのでしょうか。しかし、この中流の趣はちよつと違い、ゴツゴツした岩場や急流がたびたび出現します。国道381号を走るからこそ見ることでできる、四万十川のもうひとつの姿です。

緑濃い山里で 人と自然が育む美味に驚く

か買えない、ここでしか食べられないもの。作っている人がわかり、作り方のこだわりがわかり、作っている人の思いが伝わる商品を提供しています」

そんなこだわり商品のひとつが、地域の特産である日本茶。一番茶は必ず手摘みで収穫します。機械摘みとは違い、柔らかい芽だけを選べるので、味わいが格段に違うのだとか。生産者のお話を聞きたくなり、お茶畑に案内してもらいました。四万十川を見下ろす段々畑は驚くほどの急傾斜。「こんなところばかりですぞね」とお茶農家さん。「一番茶は一芯三葉(いっしんさんよう)。一番上の針のような葉



と、その下の柔らかい3枚の葉を摘むがです」

昔ながらの丁寧な仕事に加えて、お茶の味を良くするのは四万十の大自然。早朝、川面からふわっと朝霧が湧きたち、葉を優しく包んで、うま味に富んだお茶に育てるそうです。道の駅四万十とおわで購入したお茶。家に帰って飲むのが楽しみです。



株式会社 四万十ドラマ
社長
あぜ ち り しょう
畦地 履正さん

プロフィール
四万十の人と資源にこだわった商品開発・販売、地域の仕組み作りを精力的に行う。「四万十が好き。出張から帰ってきたらホッとするとか。観光で訪れる人に「本当は裏道を通ってほしいね。そこに、本当の四万十があるから」



道の駅 四万十とおわ

直販所にはお茶や紅茶、栗などの特産品、加工品がズラリ。食堂では川の幸や椎茸などを使った田舎料理を味わえます。エコロジーな新聞バッグも人気。



四万十ならではの田舎料理



こいのぼりの川渡し

4月から5月にかけて行われる「こいのぼりの川渡し」は四万十町十和地区が発祥の地と言われています。四万十川の川風を受けて泳ぐこいのぼりの数は約500匹。四万十町十和地区の春の風物詩です。