

鶴の里あるじゃがリニューアルします

国道339バイパス



道の駅つるた「鶴の里あるじゃ」（鶴の里振興公社運営）では、施設の一部を新設・増築し、リニューアルするため、10月より拡張工事を行っています。

あるじゃは、地域農産物等活用型総合交流促進施設として、平成13年6月にオープンしました。鶴田町で採れた新鮮な農産物や農産加工品、地元特産品の販売に力を入れています。しかしながら、売場面積に余裕がない、観光客向けの案内スペースを設置しても目立たず機能していない、レストランしか食事ができる場所がないなどの課題がありました。

平成27年、町では人口減少社会に対応し、地域の活性化を図るため、今後5か年の目標や施策の基本的方向や具体的な施策をまとめた「鶴田町まち・ひと・しごと創生総合戦略」策定のためのプロジェクトチームを創設。雇用、販売、観光客増加による町全体への経済効果を高めるために、あるじゃを核とした産業の振興について事業の計画をまとめました。この計画をもとに、町では産業振興基本構想を策定。国の補助事業を活用し、あるじゃの施設機能を強化する

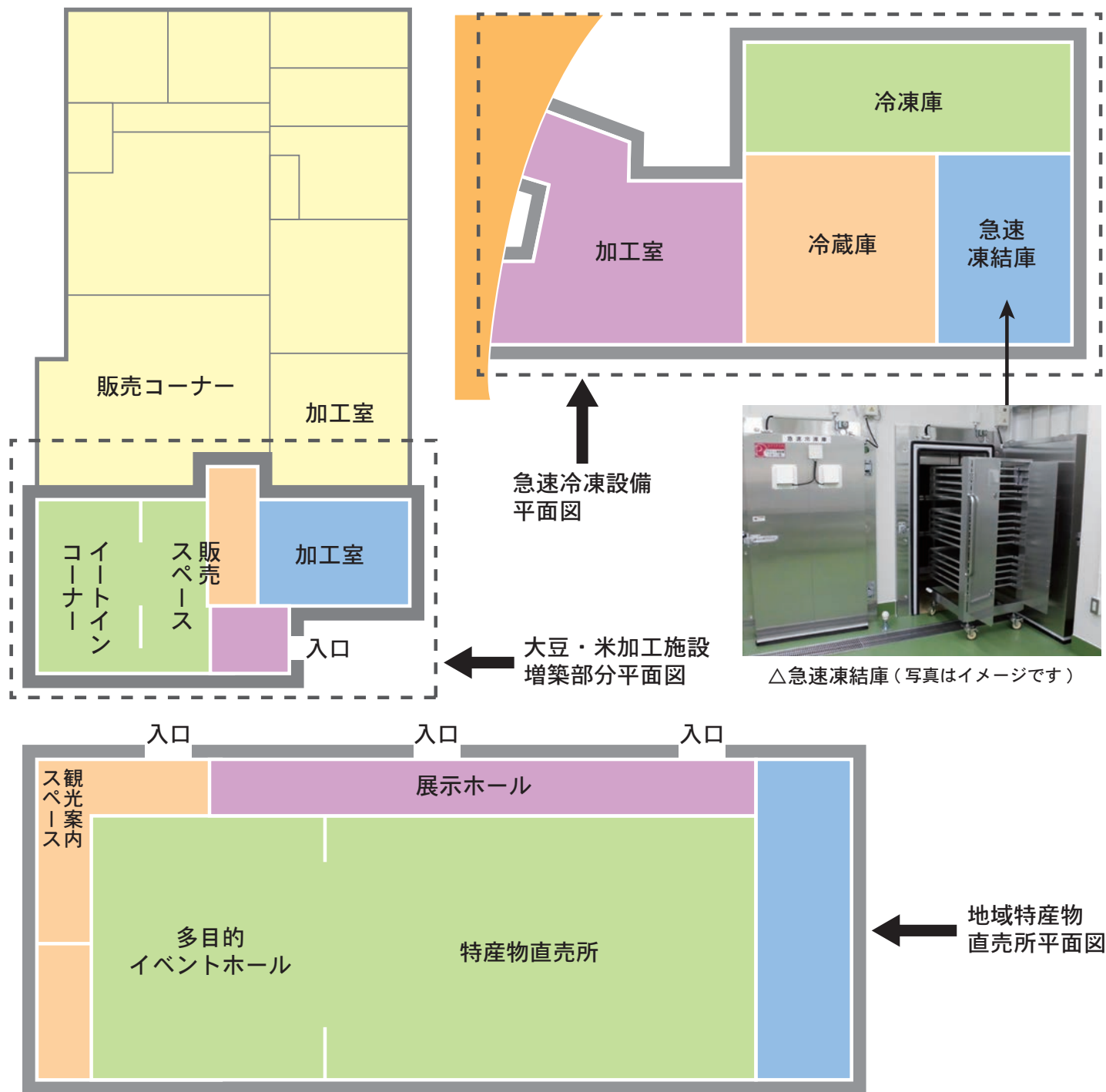
ことで、地域の農産物・加工品の取扱量および販売額の増加、生産者の所得向上に結びつけることを方向付けました。

今回の工事は、地域特産物直売所の新設、急速冷凍設備の整備、大豆・米加工施設へのイートインコーナーの増築です。

地域特産物直売所については、地元農家の出荷量に対応し、買い物客の混雑を避けるため、売場面積を拡張します。さらに、観光客向けの案内所を設置し町の情報発信拠点としての機能を高める計画です。また、急速冷凍設備を整備することで、特産品のスチューベン大福の賞味期限を延ばし、遠方への土産品として対応できるほか、新商品の開発・製造が期待できます。

さらに、大豆・米加工施設にイートインコーナーと加工室を増築することで、リンゴやスチューベンなど地元の特産品を使ったスイーツなどの新商品の開発・製造ができ、購入した加工品をその場で楽しめるようになります。お客様が多様なニーズに対応できるようにします。

工事は平成30年3月末まで。工事に伴い、大豆・米加工施設は3月末まで営業休止します。



増築・新設する施設の主な概要

■イートインコーナー（増築）

- ・建設場所：大豆・米加工施設
- ・規模：木造平屋 147.4㎡
- ・設備：イートインコーナー、商品販売スペース、加工室
- ・事業費：70,267千円

■急速冷凍設備（増築）

- ・建設場所：あるじゃ東側テラス
- ・規模：木造平屋 35.62㎡
- ・設備：加工室（個別包装機器込）、冷蔵・冷凍庫、急速凍結庫
- ・事業費：81,287千円

■地域特産物直売所（新設）

- ・建設場所：あるじゃ敷地内南側
- ・設備：地域特産物直売所、多目的イベントホール、展示ホール、観光案内スペース
- ・規模：鉄骨平屋 720.30㎡
- ・事業費：199,686千円

※既存の農産物販売室は、物産品販売コーナーを拡張して使用。レストラン、事務室等は現状のまま使用