

秋田県「道の駅」検定 テキスト

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-1	たかのす	大太鼓の里	北秋田市	国道 7号線	1993年(平成5年)第1回登録の「道の駅」。1989年(平成元年)ギネス認定の世界一の太鼓や、世界の太鼓約140点を展示する大太鼓の館が併設されている。入館者が実際に叩くことができる太鼓もあり、貴重な体験ができる。 また、「大太鼓の里 ぶっさん館」では、名物「太鼓まんじゅう」の実演販売や、地元の特産品を取り揃えている。「道の駅」のおすめは、北秋田市鷹巣地区の特産品シントウを使った「ししとうチョコレート」だ。シントウは千葉や高知など主に暑い地域で生産される野菜だが、千葉や高知の出荷量が一時的に減少する真夏の7月を狙って鷹巣地区でも生産を開始、市場でも高い評価を得ている。 敷地内には、子ども向けの大型複合遊具や水辺の公園が整備された「ドリームワールド」もあり、家族連れにも人気の道の駅だ。 「道の駅」がある秋田県北秋田市綴子(つづれこ)地区は、歴史を持つ綴子太鼓の伝統を受け継ぐ地域にあり、日本最大級のと和太鼓として知られている。今から約750年前に始まったと伝えられる伝統行事「綴子太鼓祭り」は毎年7月14日・15日に開催されている。上町と下町のふたつの集落が徳川(上町)、豊臣方(下町)にわかれ一年交代で綴子神社に大太鼓を奉納し、虫追いや雨乞い、五穀豊穡を祈願する。集落内を数基の大太鼓を打ち鳴らしながら行進する様は圧巻である。
秋田-2	ふたつい	きみまちの里	能代市	国道 7号線	1994年(平成6年)第5回登録の「道の駅」で、2018年(平成30年)7月に現在地に移転した。秋田杉を多用した「道の駅」で、広く高い吹き抜けのホール天井は美しい木組みで開放感がある。ホール2階の展望デッキからは米代川と七座山の絶景が広がる。天気が良ければそのまま外に出ることができ、川の駅(遊歩道)、3×3バスケットボールコート、ドッグランなどに回ることができる。 「道の駅」内にある「koikoi食堂」のおすめは能代市ニツ井町のご当地ラーメン、ショウガと豚ひき肉を使った「ザザーメン」。また、限定ご当地アイスは、ニツ井産のラズベリーと藤里町産ブラックベリーをたっぷり使ったもので、コクと酸味とベリーの香りを合わせ持つのが特徴。名称は公募で、228点の応募の中から「恋ちゃんベリーアイス」に決定し、大変人気である。 道の駅・ふたついがある秋田県能代市ニツ井町は「恋文のまち」とも呼ばれ、駅の近くに「きみまち阪県立自然公園」がある。1881年(明治14年)、この地を訪れた明治天皇が夏の長旅を気遣う皇后から“大宮のうちにありてもあつき日をいかなる山か君はこゆらむ”という旅の途中の天皇へ寄せられた便りを受けた。天皇は一帯の風景の美しさに合わせて感動し、「俣后阪(きみまちざか)」という名称がつけられた。 このようなロマンチックなエピソードにちなみ、道の駅・ふたつにも「恋文ポスト」が設置されている。投函するとハート型の七座山・米代川・恋文ポストが描かれた風景印が押印されて届く。
秋田-3	にしめ	はまなすの里	由利本荘市	国道 7号線	1995年(平成7年)第8回登録の「道の駅」。秋田県由利本荘市の西部に位置し、鳥海山の眺望が抜群で、「道の駅」が日本海の海岸近くにあり、周辺には砂地植物であるハマナスが繁殖していることから、「はまなすの里」の愛称が付けられた。手狭だった産直施設を2017年(平成29年)夏に広くりニューアル、由利本荘市の新鮮野菜と果樹、山菜からキノコまで充実した品ぞろえになった。 物産館の建物外観は、由利地域の女性が農作業をするときの「すげ笠」と「鼻ふくべ」をイメージしたもので、由利本荘地域ならではの作業姿が表現されている。 「道の駅」おすめは「なんばこ」だ。西目地区に古くから伝わる伝統菓子で、形が南蛮(唐辛子)のように細長く小指のような形をしており、米粉を練って揚げたほんのり甘い素朴なお菓子である。 2024年(令和6年)7月、レストランが「笑・カフェ」として新しく生まれ変わった。和洋中いろいろ楽しめるメニューがじわじわと人気だ。 「道の駅」には24時間営業の宿泊入浴施設「にしめ湯っ娘ランド」が隣接、「道の駅」から車で数分のところには東北最大級のハーブ園「ハーブワールドAKITA」があり、一日中楽しめる利用者には喜ばれている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-4	やたて峠	天然杉といで湯の里	大館市	国道 7号線	1995年(平成7年)第8回登録の「道の駅」。国道7号の青森県と秋田県の県境に位置し、1993年(平成5年)世界遺産に登録された白神山系の東端に位置し、樹齢数百年の天然秋田杉の林に抱かれた美しい場所だ。 敷地内には温泉宿泊施設「矢立ハイツ」があり、掛け流し天然温泉を日帰りでも宿泊でも利用可能である。湯量豊富な金色の湯はナトリウム・カルシウム塩化物泉で、「峠の金の湯」として親しまれており、露天風呂と天然秋田杉の樽風呂が自慢だ。 レストランでは比内地鶏を使った「きりたんぼ鍋」や曲げわっぱの器に、比内地鶏を使った炊き込みご飯と季節の野菜が盛りつけられた「峠のわっぱめし」が人気である。 わっぱめしの器に使われている曲げわっぱは大館市が発祥と言われている。はじまりは約1300年ほど前。推定10世紀初頭に製作された曲げわっぱが大館郷土博物館に所蔵されており、驚くことに現在とほぼ同じ形をしている。産業として確立したのは江戸時代頃で、秋田藩主の佐竹義宣（さたけ・よしのぶ）が領内の豊かな秋田杉に目をつけて、藩の財政を良くするため、武士に内職として曲げわっぱ作りを勧めたといわれている。江戸時代末期から近代にかけて、大館曲げわっぱの技法は武士や職人たちによって守り、受け継がれてきた。1980年(昭和55年)には国の伝統的工芸品に指定され、秋田を代表する特産品となった。
秋田-5	はちもり	お殿水	八峰町	国道 101号線	1995年(平成7年)第8回登録の「道の駅」。世界最大級のブナ原生林が広がり、ユネスコの世界自然遺産に登録されている白神山地の日本海側の山麓にある「道の駅」で、1kmほど北に進むと青森県となる。愛称の「お殿水」とは、「道の駅」の横の湧水の名前で、由来は津軽2代藩主の信枚(のぶひら)公が参勤交代で休憩に立ち寄り、湧水を口にし、そのおいしさを「甘露、甘露」とほめたことから、呼び名が「お殿水」となるとされている。 飲食ができる「峠の茶屋お殿水」で人気メニューの一つである、「お殿水ラーメン」は、スープにお殿水を使い、アサリ、ホタテ、ワカメなど海鮮の乗ったあっさりとした塩味のラーメンである。もちり麺にやわらかいチャーシュー、そのバランスはラーメン好きならぜひ一度食べてみたい。また、季節によって変わる「お殿水定食」は、メインの魚料理に刺身など地元八森産の食材を使った定食だ。八森産天然フグを使った「ふぐ唐揚げ丼」も人気だ。 道の駅・はちもりがある八峰町八森地域は、民謡の秋田音頭に「八森はたはた…」とたたわれているほどハタハタの水揚げが大変多い地域で、秋田の県魚でもある。特に11月下旬から12月にかけて、産卵のために八峰町八森・岩館海岸に押し寄せるハタハタは「季節ハタハタ」と呼ばれ、沢山の漁船が漁に出て、大量のハタハタが水揚げされ港が活気づく。
秋田-6	かづの	花輪ばやしの里 あんたらあ	鹿角市	国道 282号線	1995年(平成7年)第8回登録の「道の駅」。十和田湖と八幡平の中間に位置し、東北自動車道の鹿角八幡平ICからも近く、観光の拠点として多くの旅行者に利用されている「道の駅」であり、2021年(令和3年)4月リニューアルオープンした。看板、トイレ、休憩所が新設、お店の位置も変わり、大駐車場側からの出入りがしやすくなり、より使いやすくなった。 館内のレストラン「MITACHI」では、2025年(令和7年)1月に農林水産省の「地理的表示(GI)保護制度」に登録された鹿角特産のかづの牛を使ったメニューが揃っている。さらに「きりたんぼ館」では、みそ付けたんぼ作り体験や本格的なきりたんぼ鍋を手軽に味わうことができる。「道の駅」のおすすめは、リニューアル前から大人気の「北限の桃ソフトクリーム」だ。「かづの北限の桃」は、鹿角地域で栽培し、糖度が10.5度以上、色、大きさで選別され、これらの基準を満たしたモモを指し、福島県など桃の主要産地より2週間ほど後に収穫、出荷される。受け取った瞬間のモモの香り、さっぱりとした甘みは多くの人に親しまれている。 敷地内にある祭り展示館では、日本三大ばやしの一つである「花輪ばやし」の実演や舞台展示を見ることができる。「花輪ばやし」は鹿角市最大の祭りで、毎年8月19日・20日に開催。本漆や金粉で彩られた豪華な屋台と賑やかなお囃子が特徴である。2014年(平成26年)に国の重要無形民俗文化財に指定、2016年(平成28年)にはユネスコ無形文化遺産にも登録された。展示館では、祭りの雰囲気体験しながら歴史や文化を学ぶことができる。 また、旅行新聞新社主催の、観光業界で最も歴史ある「プロが選ぶ 観光・食事・土産物施設100選」において、4年連続で土産物施設部門に入選するなど、全国的にも高い評価を受けている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-7	かみおか	茶屋っこ一里塚	大仙市	国道 13号線	国道13号で初めて設置された道の駅として1996年(平成8年6月)にオープンした「道の駅」。東北の二大街道の一つであった羽州街道の沿線には江戸時代の一里塚は数か所しか残っていないが、そのうちの一つが敷地の前にあることが愛称の由来となっている。 地元神宮寺には東北醤油(株)という醤油醸造会社があり、その会社を代表する商品に「万能つゆ 味どうらくの里」がある。本醸造醤油にかつおだしを加えたもので、秋田県内ではよく知られた万能つゆだ。「道の駅」では「味どうらくの里」と地元企業とのコラボ企画として、次々と商品開発をしている。「道の駅」のおすすめは「味どうらくソフト」。ソフトクリームのクリーミーさと味どうらくの里の深みのある味が絶妙に溶け合い、「道の駅」の一番人気だ。地元にある老舗の武藤菓子店の「俵あげまんじゅう」は、黒あん和白あんの2種類があり、口当たりが良く、毎日売り切れる商品だ。 「道の駅」のある大仙市は「大曲の花火」で知られている。全国花火競技大会は、秋田県大仙市の雄物川河川敷運動公園において、例年8月最終土曜日に開催され、開催地である大仙市がかつて大曲市であったことから一般に「大曲の花火」と言われている。日本三大花火大会かつ、日本三大競技花火大会の1つとされ、初回開催は1910年(明治43年)、大戦などの中断を経ながら現在まで続いており、例年60万人以上が訪れている。
秋田-8	ことおか	土笛の里	三種町	国道 7号線	1996年(平成8年)第10回登録の「道の駅」。愛称は、駅の近くから縄文時代の土笛が発掘されたことに由来し、「土笛の里」と名付けられた。体験学習物産館「サンパリオ」は、縄文土器をイメージしたユニークな建物となっている。 三種町は、日本一の生産量を誇るジュンサイの名産地である。直売施設「グリーンぴあ」では、5月から7月にかけて新鮮なジュンサイが並び、訪れる人々に人気となっている。観光案内所「ふるさと資源情報センター」では、時期になると、水深50～60cmほどの沼へ1畳くらいの広さの専用の小舟に乗り、棒で小舟の舵をとりながら摘み採りを行う「じゅんさい摘み採り体験」の受付を行っている。特産品であるソラマメの収穫時期(6月下旬から7月初旬)には、詰め放題イベントが開催され、多くの来場者で賑わう。 お土産として特に人気なのが「ことおか餃子」。秋田県産の米粉をブレンドした皮に、地元産のソラマメを使った豆板醤を練り込んだジューシーな餡を包んだ餃子で、タレいらずの深い味わいが特徴である。レストランで出来立てを味わうことはもちろん、冷凍商品として購入し、自宅でも楽しむことができる。 ソフトクリームも名物の一つで、甘酸っぱいナツハゼの実を使用した「こはぢゃソフト」や「道の駅」のおすすめでもある「豆板醤ソフト」は淡いオレンジ色で、よく見るとソフトの中に赤い唐辛子の粒が混ざっており、甘い中にピリッとした辛さが特徴の変わり種ソフトが人気だ。
秋田-9	東由利	黄桜の里	由利本荘市	国道 107号線	1996年(平成8年)第10回登録の「道の駅」。敷地内にある「ショッピングプラザふれっそ」では地元特産品の直売所をはじめ、お食事、食料品、薬、書籍、雑貨、美容室などの専門店が入っている。また、東由利の黄桜と水の恵みをモチーフにした東由利のご当地キャラクター「黄桜すい」の限定のグッズも販売している。 「道の駅」の近くにある「八塩いこいの森」は、春は黄桜の名所として知られており、10月中旬から色づき始め、10月下旬に紅葉のピークを迎える。 東由利地区は「ボツメキ湧水」という名水がある。標高713mの八塩山の急な斜面からゆるい斜面に変わるところにある湧水である。この水は水温約9℃、硬度19.0mg/L、pH6.9で、地域の水道水として利用されている。「ボツメキ」という名前は、かつて「水がボツボツと湧き出る様子」→「ボツメグ」→「ボツメキ」になったという説、アイヌ語で「泡が立つ」という意味の説などがある。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-10	かみこあに	秋田杉と コアニチドリの里	上小阿仁村	国道 285号線	1996年(平成8年)第10回登録の「道の駅」。2017年(平成29年)から国土交通省が全国で行ってきた、「道の駅」を拠点とした自動運転実証実験の場となった場所である。2019年(令和元年)11月から自動運転サービスを行っており、自動運転車「こあにカー」に乗りすることが出来る。 また、日常の買い物が困難な村民の支援を目的として移動販売車を2020年(令和2年)8月より運行開始。車体には「村の御用聞き」と書かれており、商品を販売するだけでなく、高齢者や独居世帯の安否確認を含めた支援という役割も同時に担う。上小阿仁音頭を流しながら、商品と共に元気を届ける存在として、平日5日をかけ村内の20集落を回っている。 道の駅・かみこあには村の特産品である「食用ほおずき」と、ブルーベリーと同じ属科の「こはぜ」を活用した特産品開発に力を入れている。村で育てている「食用ほおずき」は甘酸っぱいオレンジ色の実で、トマトとスモモをかけ合わせた味。とてもブルーティーで1度食べるとその味が忘れられないという由来から「恋ごろぼう」と言われており、「道の駅」の一押しだ。「こはぜ」はブルーベリーと同じ仲間、目の健康維持や疲労回復に良いと言われている。アンチエイジング等の抗酸化作用効果はブルーベリーの2倍～3倍とも。おすすめのもう一つは「馬肉料理」。その起源はかつて日本一の鉱山の町として栄え、阿仁鉱山のひとつである三枚鉱山で働いていた鉱夫が、粉塵を吸い込んで起こす「よろけ」(珪肺症)に苦しめられ動けなくなってしまったが、近くで放牧されていた馬が沢に落ちて死んでしまったのでその馬の肉を食べてみたところ、体力が回復、元気になったことから、その後、北秋田市を中心に北海道などに広まったとされる。
秋田-11	象潟 (きさかた)	ねむの丘	にかほ市	国道 7号線	1997年(平成9年)第12回登録の「道の駅」。鳥海山など360度のパノラマが楽しめる展望室と、雄大な日本海を目の前に堪能できる展望風呂が自慢の「道の駅」。2014年度(平成26年度)に秋田県日本海側、南の玄関口として、国土交通省の重点「道の駅」(ゲートウェイ型)として選定された。これにより、にかほ市、由利本荘市合わせた6か所の「道の駅」が連携を取り、地域の観光推進を図っている。 施設は6階建てと大型で、各階にさまざまな施設が配置されている。1階は物産館・軽食コーナー、2階はレストラン、3階は宴会場、4階は展望温泉、6階は展望室。また、別棟でトイレ・休憩・道路情報施設、「フットスバあしほつ」と名付けられた足湯、そしてにかほ市観光拠点センター「にかほつ」がある。 地域の特産である岩ガキなどの海鮮類、イチジクを始めとしたにかほ市の食の特産品を堪能することができる。通称『北限の無花果(イチジク)』とも呼ばれているにかほ市のイチジクは秋田県産の9割を占めており、9月から10月にかけてイチジクの収穫期を迎える。「道の駅」のおすすめは、あきた食のチャンピオンシップ2021で銀賞を受賞した「朝摘みいちじくパイ」だ。地元のパティスリーがにかほ市産「北限のいちじく(品種:ブルンスウィック)」で作ったコンポートをたっぷり入れ、パイ生地で包んだお菓子である。他にもイチジクソフトやいちじく甘露煮が人気を集めている。 「道の駅」の敷地内には、2023年(令和5年)に新たにアウトドアアクティビティ拠点施設「NIKAHO OUTDOOR BASE」がオープン。東北最大級のモンベルストアが入店するほか、鳥海山登山、サイクリング、シーカヤックなどのアウトドア拠点となっている。
秋田-12	なかせん	ドンパン節の里	大仙市	国道 105号線	1997年(平成9年)第12回登録の「道の駅」。大曲と角館の中間に位置し、旧中仙町は、武家屋敷と桜で知られる角館の郊外の村として、また街道と玉川の舟運の港町として栄えた歴史を持っている。いまでも黒板塀と白い塗り壁が美しい蔵が残され、町なかを用水が流れる美しい景観が見られる。 中仙地区は広大な田園地帯の一角にあり、秋田県有数の米の産地のため、「道の駅」は米をテーマにしている。 スタッフおすすめ商品は杜仲葉加工品とトマトジュース。大仙市は寒暖の差が大きい為、良質で甘みのある杜仲茶の産地として知られている。特に杜仲茶入りのエサを食べて育てた「杜仲豚」の加工品が人気である。脂身が少なくヘルシーなことで定評だ。また、「道の駅」敷地内にある「FACTORY SHOP TOMATO」では、ダイセン創農という食品加工会社がトマトを始めとしたさまざまな果樹と野菜をジュースに加工しており、「毎日がとまと曜日」という濃いうま味のトマトジュースなどを販売している。 民謡「ドンパン節」は「道の駅」のある中仙地域で円満造(えまぞう)という宮大工が作ったものが元唄で、円満造甚句と呼ばれている。1935年(昭和10年)頃になって、秋田の民謡を全国に普及させた故黒沢三一氏らが円満造甚句を大衆向きに編曲したのがドンパン節だ。1961年(昭和36年)の秋田国体でテーマ曲に採用され、全国に広まった。「道の駅」内には駅内にはドンパン節の発祥を紹介するコーナーやドンパン娘のキャラクター「桜田まどか」のパネル等も設置されている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-13	おがち	小町の郷	湯沢市	国道 13号線	1998年(平成10年)第14回登録の、秋田県最南端の旧雄勝町に位置する「道の駅」。旧雄勝町は平安時代の女流歌人・小野小町生誕の地とされていることから、建物デザインも小町の旅姿である市女笠をモチーフにしている。旧雄勝町内には1953年(昭和28年)に建てられ1995年(平成7年)に建て替えられた小野小町を奉る御堂「小町堂」など、小野小町に関連した史跡や観光施設が点在していて、「道の駅」に来るといろいろな情報入手ができる。また、「道の駅」から車で10分ほどのところに「おしら様の枝垂れ桜」という樹齢約200年の一本桜があり、春の見ごろは「道の駅」でも関連イベントを企画している。 軽食が楽しめる「こまちカフェ ポスコ」では手作りジェラートが食べられる。ジェラートはポスコが開発・製造するオリジナルのもので、定番のミルクをはじめ、大吟醸の酒粕入りや季節限定の湯沢の旬の食材(サクランボ、イチゴ、アンズなどの果物の他、フキノトウなどの山菜)を使った人気商品である。「レストランニツ森」は、窓から標高777mの東鳥海山を望むことができる。比内地鶏の親子丼や稲庭うどんなど、地元メニューや各種セットメニューなども充実している。季節限定の地元湯沢市・三関産セリを贅沢に使ったパスタやかき揚げそばも見逃せない。 道の駅・おがちがある湯沢市は、秋田県を代表する地酒「両関」や「美酒爛漫」、「福小町」など造り酒屋が多い町。「道の駅」でもさまざまな銘柄の地酒を販売している。もう一つの名物が湯沢市稲庭地区で江戸時代から作られていた日本三大うどんの一つとされる「稲庭うどん」で、市内にある各社・各種類の「稲庭うどん」がそろえられている。
秋田-14	てんのう	夢と神話の里	湯上市	県道 56号線	1998年(平成10年)第14回登録の「道の駅」。高さ約59.8mの天王スカイタワーからの男鹿半島の景色や、日本海に沈む夕陽の眺めは抜群で、男鹿半島、日本海、八郎湖など季節によって変わる景色を大パノラマで楽しみ、湯上市のランドマークとなっている。スカイタワー2階の「潟の民俗展示室」では、干拓される前の八郎潟の漁業で使われていた漁具が展示され、江戸時代の紀行家・菅江真澄が記録した八郎潟周辺の民俗や生活を伝える図絵も展示している。 敷地内には「道の駅」のスカイタワーがあるメイン施設のほか、農産物直売所「てんのうグリーンマーケット」お土産が揃う「ドリームショップくらかけ」、地元新鮮食材をふんだんに利用したレストラン「なっば・はうす」、温泉「くらの湯」、ピクニック広場、バーベキュー広場、歴史の広場や伝承館、グランドゴルフ場など大規模な施設で、家族そろって一日中楽しめる。また、施設を活かしたイベントも数多く行われている。 「伝承館 湯上パークセンター」では、1986年(昭和61年)に国の重要無形民俗文化財に指定された「東湖八坂神社例大祭」やスサノオノミコト神話を学ぶことができる施設である。「東湖八坂神社」は、坂上田村麻呂が蝦夷征伐の戦勝祈願のため、出雲大社に出向き、スサノオノミコトの印である衣や宝刀をお守りに授かり無事征伐を果たした。その後、神恩に感謝して3つの神宝を納め社を建立したことが起源とされている。五穀豊穡、厄災消除、海上安全、大漁祈願など地域の人々の生活に密着している。「東湖八坂神社例大祭」は、1年にわたってさまざまな行事が繰り広げられ、毎年7月7日にクライマックスの神事、「牛乗り」(スサノオノミコト)「くも舞(ヤマタノオロチ)」が湯上市天王地区(天王本郷)と男鹿市船越の両地区を舞台に執り行われ、「スサノオノミコトのヤマタノオロチ退治」伝説を再現している。
秋田-15	岩城	アキタウミヨコ	由利本荘市	国道 7号線	1999年(平成11年)第15回登録の「道の駅」。2023年(令和5年)にリニューアルし、由利本荘市の玄関口としてにぎわいを生み出すような横丁をイメージした「道の駅」となった。鳥海山やスキー場、温泉など沢山の観光スポットにも恵まれており、特に、日本海に沈む夕日の美しさは絶品である。 「ウミヨコ食堂」では、季節の新鮮な秋田県産の海の幸を使ったボリューム満点の「ウミヨコ海鮮丼」や秋田由利牛の鉄板焼やカレー、稲庭うどんのルーツともいわれる「本荘うどん」が人気メニュー。海鮮丼はその日の仕入れによって海鮮の内容や価格が変わる。 「ウミヨコスタンド」では季節に合わせて10種類を提供しているジェラートをはじめ、様々なファストフードが揃っている。また、由利本荘市のソウルフードである「ハムフライ」も人気メニューの一つ。 温泉施設「港の湯」は、ナトリウム塩化物強塩泉の温泉である。大浴場のほか、展望露天風呂や泡風呂、サウナなどがあり、日本海を望みながら入浴できる格別な温泉で評判だ。 地域特産の商品や食事、温泉、浜遊びやキャンプもでき、一日では足りなく感じるような「道の駅」である。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-16	しょうわ	ブルーメッセ・あきた	潟上市	国道 7号線	1999年(平成11年)第15回登録の「道の駅」。愛称はドイツ語で“花”を意味する“Blume”と“見本市”を意味する“Messe”を合わせた造語。2万㎡の広大な「芝生花壇広場」や、一年中花があふれ咲く3棟の「観賞温室」がある。暮らしの空間に緑を提案するA温室、秋田県の花を楽しむB温室、一年を通して多くの熱帯植物を楽しむC温室とそれぞれ魅力的なテーマがあり、花を求めのお客が絶えない。2月はシンビジウム、3月は世界の蘭、4月5月はチューリップ、11月はシクラメン、12月はポインセチアタワーと季節の花弁(かき)フェアは大人気だ。 ショッピングスペースの「アグリプラザ昭和」では、地元で生産されたさまざまな季節の花々を中心に、昔からの昭和地区名物・佃煮、新鮮野菜や加工食品が並べられている。なかでも地元特産の佃煮が8社入っており、各店舗の味を楽しめる。昭和地区には佃煮屋があり、伝統の甘辛く煮しめた独特の製法で作っていて、業者によっては砂糖ではなく麦芽水あめを使っている。材料は八郎潟のワカサギやシラウオ、日本海でとれるイカなどさまざまある。佃煮屋によって味に変化があるので、自分好みの味を探すのも楽しい。 おしゃれなレストラン「花の大地」ではランチが好評で、パーティプランの相談にも乗ってくれる。 また、「道の駅」交流に力を入れており、沖縄から北海道まで全国11の「道の駅」の自慢の商品が並べられている。静岡県富士宮焼きそば、沖縄県の黒糖やちんすこう、高知県のミレービスケットなど、現地の味を楽しめる。
秋田-17	みねはま	ポンポコ101	八峰町	国道 101号線	1999年(平成11年)第15回登録の、世界遺産の白神山地を、田園風景越しに一望できる「道の駅」。「おらほの館」は、産直野菜とレストランの施設で、地域の農家で構成する「峰浜産直会」の皆さんが、山菜、峰浜梨、シイタケ、漬物、手作り味噌、お菓子、ハーブグッズなど季節にあった旬のものを栽培したり加工したものを販売している。100年以上昔から峰浜砂丘で栽培が始まったとされる峰浜梨は、品種改良が行われて甘く、大きく、ジューシーになっている。主力品種は「幸水」「豊水」だが、このほかにも「あきづき」「秀泉」「秀玉」「南水」「かほり」などが8月末から10月にかけて順次収穫され、秋の国道101号梨街道は、梨を買い求める多くのお客様で賑わう。 「道の駅」よりも内陸に位置する石川地区では、江戸時代からソバの栽培が有名。そこで作られた「石川そば」は道の駅・みねはま以外で食べることができないそばとして知られている。豆乳をつなぎに使った独特の製法で、つるりと滑らかな舌触りが特徴となっている。その「石川そば」のゆで麺を産直で販売していて、「道の駅」は「そば」でも「石川そば」がラインアップされている。 八峰町ではジオパーク(八峰白神ジオパーク)に取り組んでおり、それにちなんで作られたメニューが「ちそう(地層)ソフトクリーム」だ。大地の恵みあずきソフトと、海の恵み塩ソフトのミックスに、コーンの中にはチョコとコーンフレークが入っていて、スプーンで削りながら食べると、断面が地層(ちそう)のように見えることから名前が付けられたユニークなソフトクリームだ。他にも季節限定ソフトクリームも楽しめる。 隣接しているポンポコ山公園にはバンガローがあり、宿泊しながらレジャーを楽しむこともできる。
秋田-18	さんない	ウッディランド	横手市	国道 107号線	1999年(平成11年)第15回登録の「道の駅」。横手市山内地区は、2005年(平成17年)に合併するまでは山内村だった。豪雪地帯のこの村は、冬季間の出稼ぎとして、各地の造り酒屋に泊まり込み、酒づくりをする「山内杜氏」を輩出した場所でもある。また、干した大根を囲炉裏の上に吊るした後、米ぬかと塩、砂糖で漬け込む「いぶりがっこ」発祥の地でもあり、「道の駅」でも活かされ、販売されている。横手市で毎年開催される「いぶりがっこ」コンテストで、自慢の「がっこ(漬物)」を競うのが「いぶりんピック」で、クラシカルとフリースタイルの2部門があり、その入賞者の「がっこ」が「道の駅」に並ぶ。 「道の駅」スタッフおすすめは、山内手打ち十割そばである。山内産の玄そばを自家製粉し、職人技で強いコシとモチリした食感が楽しめ、つなぎを一切使用しない十割そばだが、ムラのない丁寧な打ち方で香りも高く、自宅用に買って帰る人も多い。 山内には、秋田の伝統野菜に選定された秋の「山内せり」冬の「山内にんじん」がある。「山内せり」は、9月に収穫最盛期を迎える早生せり。冬期に酒蔵などに働きに出る農家で栽培されてきたものである。「山内にんじん」は、1945年(昭和20年)代に横手市山内地区で選抜された品種で、長さが30センチ以上と太く長く、鮮やかな赤色で肉質がしっかりしたニンジンである。パリッとした食感と強い甘みが特長で人気である。 「秋田の伝統野菜」とは、秋田の食文化を形作る伝統野菜が、年ごとの生産者減少から守るために秋田県で定められたものである。要件は①昭和30年代以前から県内で栽培されていたもの②地名、人名がついているなど、秋田県に由来しているもの③現在でも種子や苗があり、生産物が手に入るもの、の3つである。現在山内せり、山内にんじんを含む39種が「あきた伝統野菜」として指定されている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-19	おおうち	は～とぼ～と大内	由利本荘市	国道 105号線	秋田県で19番目の「道の駅」で、秋田県では唯一、JRの駅である羽越本線・羽後岩谷駅と一体となっている。道の駅・おおうちのある国道105号線は、由利本荘市から大仙市を経由して北秋田市鷹巣へ入る、総延長約180kmの国道である。 施設は、宿泊施設、レストラン、農産物直売所、宴会場、温泉大浴場が備わり、日帰り入浴も楽しめる。直売所では「道の駅」スタッフがおすすめる、大正14年創業の地元の佐々木豆腐屋の、ふっくらサクサクの「大内三角油揚げ」は売り切れ必須の人気商品。レストランでは、多くのお客さんが絶賛する「大内とろろ飯」がおすすめ。大内とろろ飯は2膳分のご飯と大内名物の2段のおひつに入った「とろろ」、まぐろ・とんがり・しょうゆの実・モロヘイヤとおくらのお浸し・梅干し・ししゃもきくらげと6種類のトッピングがセットになった人気ナンバーワンメニューである。トッピングの組み合わせも楽しめる大満足のセットである。ほかにも由利牛を使用した手作りハンバーグや人気商品の「三角油揚げ」も食べることができる。 温泉「楠の湯」は、低張性弱アルカリ性泉の単純硫黄泉で低刺激の温泉で、肌に負担がかかりにくいのでゆったりと楽しむことができる。 「道の駅」のある由利本荘市は2005年(平成17年)に本荘市および由利郡にあった旧大内町を含む1市7町が合併してできた。秋田県内最大面積の市町村で県の10分の1を占め、神奈川県の半分に相当する。由利本荘地域の面積が広大なため、天気予報も「由利本荘沿岸」「由利本荘内陸」と分けて行われており、「道の駅」のある大内地区は由利本荘内陸にある。
秋田-20	あに	マタギの里	北秋田市	国道 105号線	秋田県20番目の、2000年(平成12年)登録の「道の駅」で、「マタギのふるさと」として知られる北秋田市の南に位置する阿仁地区にある。国道105号を角館方面から走っていき、大覚野峠を越えたところにあり休憩ポイントとなっている。愛称となっている「マタギの里」の名の通りマタギ発祥の地である。マタギとは、東北地方・北海道で厳しいしきたりを守りながら集団で狩猟を行う者を指す言葉で、獲物は主にクマの他、カモシカ、ニホンザル、ノウサギなども対象としており、その歴史は平安時代にまでさかのぼる。中でも阿仁マタギは、遠方へ出かけ熊の肝などの薬の行商も行ったことから東日本に広がり、地元にマタギがいない場所へ移住するなど、その土地にマタギの文化を伝えたという例も少なくない。 「道の駅」の直売所にはクマ肉、クマの爪、クマの牙、クマの油、マタギナガサ(狩猟刀)が並んでいる。食事処では、「道の駅」スタッフおすすめのウサギや馬肉を使ったラーメンを食べることができる。じっくりマタギの食を楽しみたい人は、「道の駅」から車で10分ほどの打当温泉マタギの湯へ。宿泊もでき、マタギ料理が組み込まれた深山料理やジビエのフルコース、熊やウサギ鍋などを堪能できる。 春から秋にかけては山菜とキノコの格別な逸品が並び、特に秋の原木ナメコは大人気で、入荷を待つお客さんが、「道の駅」開店前から並び、阿仁地域の気候条件などが、ナメコの生育に適しているという。ナメコに限らず、山菜やほかのキノコも高品質のものが入荷し、春の山菜祭り、秋のキノコ祭りには遠くからもお客さんが集まる。 マタギの里・阿仁を代表する景観であるのが森吉山である。標高1454m、阿仁地区のマタギの象徴であり主猟場でもある。山深い厳しい自然の中にクマ、カモシカなど多くの生き物が棲息している。ゴンドラやトレッキングコースも整備。夏は高山植物や数々の滝、秋は見事な紅葉、積雪期には樹氷が観賞できる。
秋田-21	ひない	比内地鶏の里	大館市	国道 285号線	秋田県で21番目の2001年(平成13年)第22回登録の「道の駅」。日本三大美味鶏の一つ、比内地鶏の本場で、江戸時代からこの地域に伝わってきた比内鶏だが、1942年(昭和17年)に天然記念物に指定され、簡単に食することができなくなったため、比内鶏のオスとロードアイランドレッドのメスと掛け合わせてつくられた交配種を固定したもので、その鶏を比内地鶏という名称で商標登録した。その濃い味わいは折り紙付きで、秋田名物きりたんぼ鍋には欠かせない存在となっている。産直施設「とっと館」では、比内地鶏の正肉、レバー・砂肝・キンカンなどのモツ、卵、濃縮スープなどを販売しているほか、比内地鶏の卵を使ったソフトクリーム、焼き鳥、つくねを購入することができる。レストラン「比内どり」も比内地鶏づくしで、一番人気は比内地鶏親子丼。名物きりたんぼ鍋も堪能できるほか、比内地鶏と名が付くメニューは、「道の駅」スタッフもおすすめのもつ煮込み、手羽先唐揚げなど比内地鶏を堪能できる。 「道の駅」のある大館市比内町の中心部にあたる米代川の南側にある「達子森」は、「たっこ」の地名はもともとアイヌ語の「タブコブ(tapkop)」からきたとされ「平地に突き出た山。たんこぶ山」という意味で、その語源から名前がついている。いこいの森として市民のウォーキングコースの一つとして親しまれているほか、山頂には薬師神社があり、多くの参拝者が訪れ、毎年旧4月8日の例祭が行われている。菅江真澄は達子森のことを「風葬の名残りがあって、死者の遺族は四十九日までの間にこの丘へ5回登って祈ると、死者は早く極楽浄土できると信じられている」と記している。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-22	五城目	悠紀の国 五城目	五城目町	国道 285号線	秋田県で22番目にできた、2002年(平成14年)第18回登録の「道の駅」。 五城目は新旧取り混ぜた食の宝庫で、「道の駅」スタッフのおすすめは「だまこ鍋」である。食事処「だまこ庵」と名前にまで「だまこ」が使われているが、「だまこ」とは炊いた米をすりこぎで半分くらいまでつきつぶし、ピンポン玉くらいの大きさに丸めたものである。それを地鶏、ネギ、セリ、マイタケ、ゴボウなどとしょゆ味で煮た郷土料理である。濃いだし汁と独特のもちもち食感が絶妙で、癖になる美味しさで、「道の駅」で提供している「だまこ鍋定食」は一番人気のメニューで、テイクアウトも用意されている。 物産館「もりやま」では、五城目町を中心とした地場の新鮮な野菜、果物、日本酒、お菓子、木工品などを取り揃えている。五城目町の気候にあい、特産品となったキイチゴ(ラズベリー・フランス語ではフランボワーズ)は、国内最大級の生産者数を誇る。そのキイチゴを使ったサンデーやパウンドケーキは物産館での人気商品である。カフェ&ギャラリー「ひろがの」はホットコーヒー、アイスコーヒーをはじめ、様々なソフトドリンクも楽しめ、スペース内にある五城目町が誇る伝統工芸に囲まれながら休憩することができる。 「道の駅」のある五城目町は毎月2, 5, 7, 0のつく日に朝市が行われる。その歴史は、1495年(明応4年)、馬場目の地頭が命じて、町村に「市神」をまつらせ、市を開いたのが始まりと伝えられている。その後、馬場目城が減じ、藤原家が地頭として一円を納め、山よりの町村から谷口の砂沢城下にある五十目に市が移され発展、江戸時代は、久保田と能代や檜山の中間、そして阿仁鉱山への物資補給の基地となり、流通の拠点として栄え、現在に続いている。四季折々の山の幸が並び、地域の生活市として親しまれている。
秋田-23	清水の里・鳥海郷 (しみずのさと・ちようかいごう)		由利本荘市	国道 108号線	2004年(平成16年)第20回登録で、秋田県で23番目にできた「道の駅」。1つの山からの湧水数としては日本一といわれる鳥海山の東側山麓に建ち、湯沢市と由利本荘市の中間に位置し、鳥海地域でのドライバーの休憩、観光拠点となっている。 春は山菜、夏はリンドウなどの花卉(かき)と夏野菜、秋は天然キノコに漬物、冬は餅の加工品と塩蔵食品など「自然の恵み」が勢ぞろいする「道の駅」である。山菜とキノコは多くの「道の駅」に並ぶが、山深い鳥海山を背後に控えているため、ここに並ぶ山菜、キノコのサイズと美味しさは別格である。「道の駅」おすすめの名物・松皮餅は、鳥海地区と矢島地区にしか伝わっていない餅で、切り倒した赤松の樹皮の内側のうす皮を焼き、2日間煮て柔らかくして繊維を取り出し、包丁で細かく刻む。炊いた餅米をつき、細かくした繊維を混ぜ合わせ、あんこを包んだもの。保存性が高く、昔は保存食にしたともいわれ、あっさりとした味が人気だ。レストランで人気の「百宅(ももやけ)そば」は、鳥海山の東麓、マタギの里として知られる百宅集落は平家の落人が開いたと言われる山峡の村の集落に伝わる百宅そばは、冷涼な気候で、山麓の霧の中で育つことからそばの中でも特に味が良いとされる「霧下そば」と呼ばれている。つややかな喉ごしと、コシのある風味は絶品。 「道の駅」のある旧鳥海町の笹子(じねご)地区にある。「じねご」という独特な読み由来は明らかではないが、かつてこのあたりは文字通り笹原が広がっていたことから、「笹の美」の古い呼び方である「自然梗(じねんご)」から来ているとの説もある。藩政時代、旧鳥海町は矢島藩支配であったが、笹子地域は松ノ木峠を越えた湯沢市や、山形県側との交流が盛んであった。なかでも院内銀山(湯沢市)の最盛期、笹子は新炭の供給地として大いに潤ったと伝えられている。現在も、鳥海山信仰の流れを汲む「本海番衆」、銀山より伝わる「天神あやとり」、月山神社八朔の祭りなど、伝統芸能や行事が大切に守られている。
秋田-24	美郷		美郷町	国道 13号線	2004年(平成16年)第20回登録、2021年(令和3年)春にリニューアルした「道の駅」。施設は、物販「みさとのめぐみ」、レストラン「みさとのごはん」、フリースペースカフェ「みさとのふうど」の3つから構成されており、古民家の柱や梁などの木を大切にしたデザインと和風メニューがマッチしている。 物販「みさとのめぐみ」では、地元の朝採り野菜や果物をはじめ、漬け物やその他農産物加工品、美郷町の特産品やお菓子などを取り扱っている。「道の駅」スタッフのおすすめは「ニテコサイダー」。1902年(明治35年)創業の秋田県を代表する地サイダーは、地元六郷の名水を使い、柔らかな甘さと、まろやかな炭酸が特徴で飲みやすいと好評である。レストラン「みさとのごはん」での人気は限定の「釜炊き銀しゃり御膳」で、ご飯のおとも3種と丁寧に作られた味噌汁で食べる、釜で炊いた白米は絶品である。 フリースペースカフェ「みさとのふうど」では、休憩や店内で購入した商品を持ち込んで飲食できるようにしている。窓からは広々とした仙北平野が望め、四季の移り変わりを楽しむことができる。店内の一角には古い壺や鉄釜などを展示したミニ古民具コーナーを設け、美郷らしさを演出している。2021年(令和3年)には敷地内にモンペルストアがオープンし、人気を博している。 「道の駅」から車で5分ほど行くと、後三年の役古戦場跡がある。後三年の役とは、平安時代後期の1083年から1087年にかけて東北地方で発生した内乱で、奥州の支配者だった清原氏の内紛に陸奥守の源義家が介入して勝利し、その後の奥州藤原氏へつなげた戦いである。美里町と横手市にまたがる金沢地区が主戦場となり、源義家が西沼上空の雁の乱れをみて清原軍の伏兵を知りこれを討ち取ったという「雁行の乱れ」の逸話はこの戦いの最中の出来事がもとになったといわれている。「道の駅」の看板にも後三年の役をモチーフにした像が飾られている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-25	協和	四季の森	大仙市	国道 46号	2004年(平成16年)第20回登録の「道の駅」。秋田県内の国道46号沿いで唯一の「道の駅」で、秋田市と国道46号の岩手との県境にある仙岩峠との中間点に位置するため、ドライバーの休憩スポットとしてよく利用されている。 2021年(令和3年)秋には、秋田県で唯一、東北で5か所選定された「防災道の駅」のひとつとなった。これからは「道の駅」として、防災機能の向上が期待されている。 地域の特産品を活用した「道の駅」名物づくりに力を入れている。協和町内にある奥田酒造の純米吟醸酒粕を使った「酒粕パウンドケーキ」と期間限定の「酒粕ソフトクリーム」は「道の駅」スタッフもおすすめる逸品である。地元養蜂農家が採取したのアカシアのはちみつを使った「はちみつプリン」も人気である。旧協和町(大仙市)と宮崎県旧佐土原町(宮崎市)が戊辰戦争を縁とした姉妹都市を結んでいるため、佐土原の特産品を並べたコーナーもある。 「道の駅」は、1969年(昭和44年)に第一次発掘が開始となった米ヶ森遺跡のふもとにある。米ヶ森遺跡は旧石器時代の遺跡で、ナイフ形石器、細石刃、彫器など約1,000点ほどが出土した。現在この一帯は「道の駅」を含み、グランドゴルフ場、子ども用遊具の広場に整備されており、遺跡は「道の駅」に向かって右側に山林となって残されている。「道の駅」の広場の周囲には桜が植えられ、桜の名所としても親しまれている。
秋田-26	十文字	まめでらが～	横手市	国道 13号線	2007年(平成19年)第24回登録の「道の駅」。愛称の「まめでらが～」は「お元気ですか」という意味の秋田弁。 2019年(平成31年)3月に売り場を拡大し、野菜、いづり大根漬、手作りスイーツなどの品ぞろえがさらに豊富になった。「道の駅」スタッフもおすすめるものは、季節になると売場が広がる、地域特産のサクランボ、スイカ、リンゴ、ブドウなどのフルーツである。近ごろの人気は「農家のお母さんたち特製手作り惣菜・和洋スイーツ」だ。県南の食文化である、サラダや横手焼きそば、果物などいろいろ入っている「かんでん」も好評である。秋田県産米を使用した自分で焼いて楽しめるせんべい生地「まめでらが煎餅」も人気。外の屋台では焼き鳥やたい焼きの販売(季節により変更有)、キッチンカーの出店や露店の販売等もあり、地域の人たちに喜ばれている。 道の駅・十文字のある横手市十文字町は、元は羽州街道と増田街道が名前の通り十文字に交わる辻であったところから名前が付いたと言われている。当時の周辺は無人の広野で、冬季の吹雪などで道に迷う人も多かったため、増田通覚寺の和尚が、狸々(しょうじょう)の酒がめに方角と地名を刻んだ道標を建てた。現在は十文字図書館内にある十字館歴史資料展示室で保管されている。2005年(平成17年)の旧横手市と平鹿郡8市町村が合併し、秋田県第二の都市となった。
秋田-27	おおがた		大潟村	県道 42号線	大潟村の中央西部、2008年(平成20年)第27回登録の「道の駅」。隣接する大潟村千拓博物館と共にシルバーに輝く近代的なデザインの建物で、戦後にできた新しい村のシンボリックなイメージとなっている。「道の駅」の中心となる産直センター「潟の店」は、味の良さにこだわった充実の品揃えが自慢で、東北有数の広さを持つ。農業が盛んな大潟村で収穫された朝採りの野菜・果物、お米、地元加工品から秋田県内の特産品まで選りすぐりの逸品を幅広く並んでいる。 「道の駅」スタッフもおすすめで、一番のロングセラー商品は「パンブキンパイ」。大潟産の「くり大将」かぼちゃを100%使用したあんを国産バターたっぷりのパイ生地地で包み込み、一つ一つ丁寧に焼き上げた甘さ控えめな手づくりパイで、1989年(平成元年)から作り続けられており、1995年(平成7年)度農林水産省食品流通局長賞を受賞した逸品である。また、大潟村の大地で育った野菜やフルーツを素材としたしっとりふわふわの「野の花シフォンケーキ」も人気。 「道の駅」から車で5分ほど行ったところにある「桜並木と菜の花ロード」は、県道298号線沿い約11kmにわたり、約4000本のソメイヨシノ、八重桜、紅山桜が植栽されている。例年の見ごろは4月中旬～5月上旬で、天候に恵まれれば、満開の桜と菜の花が織り成すピンクと黄色の鮮やかなコントラストを堪能でき、たくさんの方が訪れる。 「道の駅」おおがたのある大潟村は、南秋田郡に属する男鹿半島の付け根に位置する。村の全域は、かつて日本で2番目の面積を誇る八郎湖であったが、1955年(昭和29年)より始まった千拓事業は、1977年(昭和52年)に、オランダのように海水面より低く、その湖底は1万7,203haの日本最大の千拓地に生まれ変わった。村名を全国から募集、「大潟村」としたあと、1964年(昭和39年)秋田県で第69番目の自治体となり、全国から入植者を募集、水稻をはじめとした、大規模な機械化農業がおこなわれている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-28	あきた港		秋田市	国道 7号線	「道の駅」あきた港は、秋田港の観光施設の一つとして1994年(平成6年)4月にオープンした「ポートタワーセリオン」にあり、「道の駅」として2010年(平成22年)第33回に登録された。中心施設となる展望台は、全高143m、無料の展望室は高さ100mのところにあり、日本海や寒風山をはじめとする男鹿半島の山並み、秋田市街、太平洋、鳥海の山々など360度を望む事ができる観光スポットであり、日本海に沈む夕日も一望できる。展望室の一角にはピンクとブルーのカップルベンチが置かれていて、デートスポットとしても人気である。夜にはその時々テーマに合わせたタワーのライトアップもある。隣接して、ガラス張りの屋内緑地の癒し空間である「セリオンリスタ」、多目的ホール・休憩施設の「セリオンプラザ」がある。 「道の駅」の人気の一つは「うどんそば自動販売機」。NHKの「ドキュメント72時間」で放映され、全国的に評判になった佐原商店の自動販売機が2016年(平成28年)、セリオンリスタ内に引越し、「道の駅」の人気となった。今ではこの自動販売機にあやかった持ち帰りうどんバック、キャンディ、パウンドケーキがある。またセリオンタワーにちなんだセリオン坊やグッズもある。 「道の駅」あきた港のある土崎は、江戸から明治にかけ、北前船で栄えた港町で、かつては土崎港と呼ばれたが、1941年(昭和16年)に秋田市と土崎港町が合併したことにより秋田港と名を変えた。秋田港は、ダイヤモンド・プリンスや飛鳥Ⅱなど大型クルーズ船の受け入れもできる港として毎年数多くのクルーズ船が入港し、多くの観光客が訪れる「道の駅」でもある。
秋田-29	こさか七滝	ハートランドこさか	小坂町	県道 2号線	東北自動車道の小坂インターチェンジを下り、県道2号・樹海ラインを十和田湖に向かい10kmほど走ると左手に見えてくる、2010年(平成22年)第33回登録の「道の駅」。食堂と売店からなる「滝の茶屋孫左衛門」、産直施設「ハートランドマーケット」、お手洗・休憩スペースの3棟からなり、小坂町中心部と十和田湖をつなぐ樹海ラインの中継ポイントとなっている。 「滝の茶屋孫左衛門」では、「道の駅」おすすめの小坂町グルメ「黒、白、赤3種類の桃豚カツらーめん」を食べることができる。小坂町の桃豚は、肉の色が淡くきれいな桃色で、循環型農業により飼育されていて、柔らかく、臭みがないブランド豚として提供されている。その桃豚をカツにし、ラーメンにトッピングした「桃豚かつらーめん」は、町の食文化の一旦を担っている。また、季節に合わせたフレーバーや季節の素材を使用した限定シェイクも人気商品である。 道路向かいには、「日本の滝百選」に選定されている「七滝」があり、「道の駅」に居ながらにして名瀑鑑賞ができる。約60mの高さから七段にわたって流れ落ちるこの滝は、源を十和田湖外輪山付近に発している。滝を背景にした水車小屋、滝つば近くへ架けられた曲線を描く橋、商売繁盛の竜神様を祀る七滝神社が一段と風情を感じさせ、心を和ませてくれる。ふもとの緑地広場では、様々な角度から滝を眺めることができ、桜の開花期や新緑、紅葉の季節にはベンチや広げたシートでゆっくりとくつろいだり、散歩したりする人たちの姿も。広場から気軽に橋を渡って、間近で滝つぼを鑑賞できるのも魅力の一つである。
秋田-30	大館能代空港		北秋田市	県道 324号線	秋田県北の空の玄関口「大館能代空港」は、2010年(平成22年)第34回登録された「道の駅」である。石川県にある「のと里山空港」とともに、日本に2か所しかない「道の駅」と「空港」が一体となった施設で、空港ターミナルビルが「道の駅」となっている。秋田犬に出会える空港として『8』のつく日は午前便のお客様を2匹の秋田犬がお出迎えしてくれる。屋外には犬専用トイレがあり、補助犬のほか、ペット犬も利用することができる。 毎月1回開催される「大空市」では、周辺農家の野菜などを販売、2025年(令和7年)2月には第160回を迎え、地元住民はもちろん空港利用のお客様にも喜ばれている。 2階にあるレストラン「ポートワン」の人気メニューは、日本三大地鶏として有名な比内地鶏の卵を贅沢に使用し、比内地鶏の鶏肉と玉ねぎ・椎茸を、少し濃い目の味付けで絡ませた「比内地鶏の親子丼」である。秋田と青森の両県にまたがる観光名所「十和田湖」に近い広大な大自然に囲まれた高原で飼育された十和田湖高原ポーク「桃豚」を使った「桃豚生姜焼き定食」や「桃豚丼」のほか、「きりたんぼ鍋」、リーズナブルでボリュームのある「日替わりランチ」も大人気である。 売店「ANA FESTA」おすすめは、大館能代空港ターミナルビルと秋田空港ターミナルビルの共同プロデュースで商品化した「秋田犬ぬいぐるみ」。秋田犬のかわいさを表現することにとことんこだわり、首輪やカラフルなバンダナをつけたぬいぐるみは評判となっている。 「大館能代空港」から車で1時間程度で、大館市・能代市・小坂町・鹿角市・弘前市、八幡平など秋田県北の主要な観光スポットに訪れることができ、リムジンバスや予約制乗合タクシーなど利便性も高い。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-31	うご	端縫いの郷 (はぬいのさと)	羽後町	国道 398号線	道の駅・うごは2016年(平成28年)第45回登録の「道の駅」であり、「西馬音内盆踊り」の藍染衣装をイメージした外観が特徴的である。 「道の駅」がある羽後町西馬音内地区には江戸時代から200余年の歴史を持つ「西馬音内そば」の食文化が残っている。つなぎに海藻の「ふのり」を使用し、冷たいかけつゆで食べる「冷やがけそば」が定番であり、多くの人に親しまれている。 レストラン「端縫いダイニング」は西馬音内そばの老舗「弥助そばや」より指導を受けており、本格的な西馬音内そばを味わえる。「道の駅」では珍しいセルフ方式のレストランであり、そばの他、揚げたての天ぷらや手づくり小鉢などのトッピングをお好みで選ぶことができ、連日行列ができる人気店となっている。 農産物直売所では200戸以上の生産者による野菜や果物、手づくりの惣菜やスイーツが並ぶ。また、あきた伝統野菜「五葉豆」を使用した煮豆や甘納豆、きな粉などオリジナル商品も人気。 ジェラートショップ「うご・じゅら」では羽後町産生乳100%使用のミルクジェラートをベースに、地元の野菜や果物を使用した月替わりフレーバーで何度も食べたくなる味を演出。オンリーワンにこだわったまさに「食の駅」である。 全国的にも有名な「西馬音内盆踊り」は、日本三大盆踊りの一つであり、2022年(令和4年)11月にユネスコ無形文化遺産に登録された。無形文化遺産へ登録された「風流踊」とは、衣装や道具に趣向を凝らし、歌や笛、太鼓などに合わせて踊る民俗芸能で、その起源は中世に由来すると言われている。各地の歴史や風土に応じて傳承されており、踊ることで災厄を払い、死者の供養や豊作祈願などを願う思いが込められてる。
秋田-32	おおゆ		鹿角市	国道 103号線	道の駅・おおゆは、2017年(平成29年)第48回登録の、800年の歴史を持つ大湯温泉郷にあり、建物と芝生空間は建築家・隈研吾氏が手掛けた。十和田湖の南玄関口に位置する、大湯温泉郷のえんがわ空間の「道の駅」である。温泉を活かした「足湯」や「じゃぶじゃぶ池」は大人にも子どもにも人気の空間である。 人気のおすすめ商品は、「道の駅」で開発したオリジナルブランド「KAZUNO CAN」。厳しい冬に備え、各家庭で山菜やキノコなどを保存食として缶詰にしていたことから、鹿角の味を楽しんでほしいという想いから生まれた。市内の事業者も協力し、「ホルモン幸楽さんの鹿角ホルモン缶」をはじめ、サモダシやワラビの水煮缶、マルメロ缶など「カヅメCAN」シリーズや、鹿角産フルーツを使用した「フルーツサングリア」、「日本短角種かづの牛」を余すことなく活用した「かづの牛だしシリーズ」などを販売している。 「日本短角種かづの牛」は、江戸時代に全国でも有数の鉱山地帯であった尾去沢から産出される鉱石を運搬する使役牛として飼育されていた「南部牛」がルーツである。明治時代に入り、在来種「南部牛」と外来種である「ショートホーン種」を掛け合わせて改良したものが、1957年(昭和32年)に「日本短角種」として品種登録された。和牛の中でも飼育数は1%に満たないほどの希少な牛で、「道の駅」ではハンバーガーとして楽しめる。 大湯温泉郷は、大湯川沿いに自然湧出した温泉で、豊富な湯の量から、江戸時代にはこの地を治めていた南部藩の保養温泉地に指定されていた。地元住民御用達の4つの共同浴場をはじめ、多くの日帰り入浴施設があり、湯めぐりを楽しむこともでき、十和田湖や大湯滝めぐりの拠点に最適である。泉質は、ナトリウム塩化物泉(弱食塩泉)で、無色透明で湯冷めしにくく、肌ざわりがさらりとしているのが特徴。 車で10分ほどのところには「大湯環状列石」がある。今から四千年前、縄文時代後期の遺跡で、7kmもはなれた川原から持って来た石を、様々な形に組みながら、二重の環状に並べたこの遺跡は、「北海道・北東北の縄文遺跡群」の一つとして、2021年(令和3年)7月に世界遺産に登録された。
秋田-33	おが	なまはげの里	男鹿市	県道 59号線	秋田県33番目の「道の駅」として、2018年(平成30年)7月にオープンした、第49回登録の「道の駅」である。 魚介類の宝庫である男鹿半島に作られた「道の駅」ということで、男鹿の魚介類を盛り込んだコンセプトを推し進めている。また、「“住んでよし、訪れてよし”の男鹿の共創」の実現に向け、市内周遊観光と地域活性化の拠点となる複合観光施設【愛称:オガーレ】を整備するとともに、女性にとっても魅力ある、豊かな地域資源の磨き上げや受入態勢の整備に取り組むことにより、交流人口の拡大と地域活性化を図ることを目的とした拠点施設である。「道の駅」のおすすめの一つである「なまはげサイダー」は、男鹿の塩味、男鹿のメロン味、そして男鹿の梨味(すべて地元産の素材を使用)の3種類を販売している。物産館のおすすめは「紅ズワイガニ」。男鹿で獲れた紅ズワイガニを茹でた状態で販売しているので、すぐ食べられると人気である。 道の駅・おがのある男鹿市は人口約2万5千人で、全国的に知られているユネスコ無形文化遺産にも登録された国指定重要無形民俗文化財「なまはげ」や、なまはげの実演が見れる「男鹿真山伝承館」、約30km四方の比較的小コンパクトで、日本列島が大陸から分かれ、日本海を形成、大規模気候変動による環境の移り変わりなど、過去7,000年間の大地の歴史を観察できる「男鹿半島・大湯ジオパーク」や「ゴジラ岩」など見どころもたくさん。男鹿温泉郷もあり、名物の「石焼料理」は漁師たちの昼食として、獲った魚や海藻などを水をはった桶に入れ、そこに船内の火鉢の炭火で真っ赤になるまで熱した小石を帆織り込んで一気に煮込み、味噌で調味したもので、目で耳で舌で楽しむ男鹿の名物料理として宿泊者などに人気である。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
秋田-34	十和田湖	ひめますの郷・和井内	小坂町	国道454号	秋田県34番目の、2024年(令和6年)第60回登録の「道の駅」。施設内には十和田湖の成り立ちや、十和田湖でヒメマスの養殖を成功させた「和井内貞行」氏の資料コーナーがあり、十和田湖や小坂町の深い歴史を学ぶことができる。十和田湖名産を中心としたお土産コーナーのほか十和田湖を一望できるレストランがあり、小坂町の特産品を使ったメニューが楽しめます。 令和5年度文化庁認定100年フードに選出された「こさかまちかつらーめん」は「道の駅」のおすすめとして人気である。1970年(昭和45年)頃、毎年8月に開催される小坂町の小坂七夕祭の山車作りに携わる人々の提案で誕生したとんかつをラーメンにのせたボリューム満点の一品。当時の限定的な裏メニューから口コミで流行りだし通常メニューとなったものが「道の駅」でも味わえる。 十和田湖の名産品といえば「ヒメマス」である。現在の十和田湖はヒメマスの釣りスポットとして有名であるが、以前は火山火口にできたカルデラ湖で魚一匹棲んでいなかった。その十和田湖畔の鉱山で働く人たちへの食糧調達のため養殖漁業を始め、人工孵化場を作り、ヒメマスの養殖に成功したのが「和井内貞行」である。1897年(明治30年)、十和田湖畔に旅館を創業、人工孵化場を建設、1905年(明治38年)に成功、定着させた。ヒメマスはサケ科の淡水魚で、淡泊であっさりとしてクセがなく、高タンパク、低脂肪で、ビタミンD等のビタミン類を含み、サイズが大きくなるほど脂のりがやすい。地元では、刺身、塩焼き、フライ、ムニエルなど様々な料理で食べられている。「道の駅」では数量限定の「ひめます天丼」として楽しむことができる。