県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-1	つちゆ	つちゆ ロードパーク	福島市	国道115号	福島県における登録第1号の「道の駅」。標高800mの高原に建ち、駐車場やテラスの展望デッキからは福島市街地が一望できるほか、天気の良い日は北の方角に蔵王連峰の山々を見渡すことができる。「道の駅」は土湯温泉の玄関口にあたるほか、福島市と会津地方の猪苗代町をつなぐ国道115号の中間点にあり、観光客の通過が非常に多い。また、「道の駅」の周辺には、土湯温泉や岳温泉、飯坂温泉、塩沢温泉、高湯温泉などの名湯もあり、温泉めぐりの中継点にはぴったりだ。 「道の駅」のおすすめは、「こんにゃくアイス」と「ちぎりこんにゃく」だ。「こんにゃくアイス」はストロベリー＆ミルク、桃、塩、あずきミルクなどの種類があり、こんにゃく粉が入っているため溶けにくく、柔らかくなっても垂れにくいので独特のもちもちした食感とあわせてゆっくり味わえる。辛党の方には「ちぎりこんにゃく」。しょうゆ味と田楽みそ味の2種類あり、大きめにちぎったこんにゃくが串にささっており、食べ応えも満点だ。ちぎりこんにゃくこんころりんはお土産にもおすすめだ。2024年（令和6年）には「おららの温泉納豆」が登場。福島県産大豆「たちながは」を使い、発酵室で発酵を促す際に温泉熱を活用している環境にも配慮した一品だ。 福島市飯坂温泉と土湯温泉を結ぶ県道「フルーツライン」にも近く、さくらんぼ・桃・梨・ぶどう・りんご等四季折々の果物を楽しむことができる。また、直売所では初夏から秋までは朝採り野菜も販売され人気だ。 「道の駅」から直通の階段がある「きぼっこの森」は、「どんぐりの小径」や「アケビの径」など所要時間の異なる6つの散策路があり、シーズンには山野草などの自然散策をしながら森林浴を楽しめる。車で10分程の場所には土湯温泉街があり、宿泊や日帰り入浴などが楽しめる。また、地元産の原料を使ったどぶろくやりんごのシードル醸造所などの立ち寄り処や、無料の足湯も4か所あり、街歩きも楽しめる。
福島-2	川俣	オアシス inシルクロード	川俣町	国道114号	「道の駅」のある伊達郡川俣町は、県庁所在地の福島市から南東約20km、阿武隈山系の山間にある人口約11,000人の町で、美しい自然と豊かな風土に恵まれ、古くから福井、群馬と並ぶ絹織物の産地で、「絹の里」として栄えてきた。伝説によると、いまから1400年ほど前、崇峻天皇の妃だった小手姫が、蘇我馬子に追われた皇子を探してこの地方にたどり着き、桑を植えることから養蚕、糸つむぎ、機織りまで教えて絹織物を伝えたとされている。川俣に限らず、福島県中通り地方は養蚕・製糸が盛んで、明治から昭和の前半まで、欧米輸出の花形で、長く生産量日本一だった。なかでも川俣シルクの品質は評判で、海外貿易に貢献した。 もう一つの特産品の川俣シャモとは、絹織物で富を築いた製糸業者が、闘争心が激しいシャモの闘鶏に夢中になり、シャモ飼い農家が多くなったことがはじまり。シャモ肉のおいしさが広まり、川俣ではさまざまなシャモ料理が考えだされた。この2つの名物を売りにしているのが道の駅・川俣だ。 「道の駅」のおすすめは、「シャモメンチカツ」「シャモくんせい」だ。メンチカツは、シャモのうま味とジューシーさ、加えて軟骨が入っているので噛んだときにコリコリとした食感も楽しめる。くんせいは、特製液に漬け込みボイルした後、桜のチップでじっくりスモーク、シャモがもつ鶏肉本来の旨みがギュッと詰まった一品だ。 敷地内には織物の歴史、伝統技術、生活文化等を紹介する「おりもの展示館」、機織、染色に関する研修や体験学習ができる「からりこ館」、絹製品や川俣シャモなどの町特産品を販売する「かわまた銘品館シルクピア」、農産物の直売所の「愛菜館ここら」、からりこ館内にある多彩な川俣シャモ料理を楽しむことができるレストラン「Shamoll（シャモール）」で構成されている。また、敷地内にドームがあり、冬期間には巨大スノードームイルミネーションが登場する。このスノードームはクリスマス、お正月、バレンタインと月替わりの3パターンのバージョンで楽しめる。
福島-3	たじま	会津西街道たじま	南会津町	国道121号	北関東から会津に入る際の玄関口に建つ「道の駅」。日光と会津若松を結ぶ国道121号沿い、町の南玄関である山王峠の項上付近にある。北には大内宿や塔のへつりを擁する下郷町を経て会津若松へ。西には奥会津の大自然たっぷりな尾瀬檜枝岐や只見など、広大な会津探訪の起点でもある。 「道の駅」の外に並んでいるテント屋台では、季節の花や農産物を販売し、南会津町特産のアスパラやトマトなどの旬野菜の他にも、農家の方々が丹精込めて育て、家庭で食べている安心の採れたて野菜や果物が並ぶ。特に南会津ブランド品のアスパラは朝取りで新鮮なためとても人気となっている。4月中旬から6月下旬ころにかけてフキノトウから始まり、ウド、ウルイ、ワラビ、コゴミ、タラの芽、シドキ（シドケ）、ミズナ（ウワバミソウ）といった地元の山菜が並ぶ。秋のキノコはマイタケ、コウタケ、ナメコ、ムキタケ、ホンシメジ、シイタケなど数えきれない生キノコや加工したキノコが店頭を飾っている。 「道の駅」のおすすめは、道の駅・たじま限定のキーマカレーだ。南会津産のトマトを使用し、トマトの酸味と甘みがカレーのスパイスと絶妙に絡み合い、豊かな風味を楽しむことができる。赤ワインでじっくり煮込むことでコクが生まれ、辛すぎず全体的にまろやかな仕上がりで、ひき肉の旨味もしっかり感じられ、食べ応えもある。「道の駅」のある南会津町は南郷トマト・桃太郎の本場。昼夜の寒暖差が大きく、夏には甘くて濃厚なトマトが育つ理想の環境が整っており、その美味しさで人気だ。 もう1つのおすすめは「あやこがねみそ」。地元会津の素材にこだわって丁寧に仕込んでいる味噌だ。大豆を煮るための薪は地元の山から切り出し、薪を割り、じっくりまろやかな火で大豆を煮る。自家製の新米ひとめぼれで作る甘みの強い米麹と、旨み成分が豊富な赤穂の天塩と混ぜ合わせ、仕込んだ味噌は築150年の蔵で1年熟成させる。南会津の学校給食でも使用されている味噌だ。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-4	安達	智恵子の里	二本松市	国道4号	国道4号の上下線に施設がある、全国的にも珍しい1996年(平成8年)4月第10回登録の「道の駅」。彫刻家で詩人の高村光太郎が愛した智恵子はこの町の生まれ。明治時代の女流画家の先駆けだった。智恵子の生家は裕福な酒造家で、「花霞」という銘柄の日本酒を作っていた。生家は復元され智恵子記念館として見学することができる。道の駅・安達の愛称は智恵子にちなんだもので、生家から安達太良山がよく見える。 先に建設されたのは上り車線側で1996年(平成8年)。下り車線は17年後の2013年(平成25年)にオープンした。 上り車線側は、駅舎内に入ると、レストラン「もめん亭」があり、名物「びっくりソースかつ丼」が食べられる。丼から数枚のソースカツが山のように立ち上がっており、まさにびっくりな丼である。また「道の駅」としては珍しい「和紙伝承館」があり、手漉き体験などができる。この地域は、1000年以上の歴史を誇る手漉き和紙の産地であり、その和紙の伝承と保存を目的として建てられた施設だ。伝承館では、はがきや色紙、うちわやカードなどの手漉き体験を行うことができる。 下り車線側の人気は、50種類以上のパンが並ぶ「二本松ベーカリー」だ。施設に入ってすぐの所にあり、焼き立てパンのいい香りが食欲をかきたててくれる。レストラン「道ナカ食堂」の人気は、「ざくざく」を使った「ざくざくカレー」だ。「ざくざく」とは、サトイモ、ニンジン、ダイコンなどの野菜を1センチくらいのサイズに角切りして煮た二本松市に伝わる郷土料理だ。 「道の駅」のおすすめは安達ヶ原の鬼婆をプリントした各種お土産だ。「安達ヶ原の鬼婆伝説」とは、奈良時代に都で病身の姫に仕えた乳母が「妊婦の生き肝を飲ませれば治る」との易者の言葉を信じ、安達ヶ原の岩屋にたどり着いた。ある日、若い夫婦を泊め、産気づいた妻の生き肝をとった。その妻が実の娘だと知った乳母は鬼と化し、人を襲うようになったというもの。二本松市内のお寺には、鬼婆が住んでいたとされる岩屋、血の付いた出刃を洗ったという池が残り、宝物資料館には伝説関連の14点が展示されている。そんな「鬼婆」をリアルにモチーフにした商品は大ヒット中だ。
福島-5	喜多の郷	ふれあいパーク 喜多の郷	喜多方市	国道121号	道の駅・喜多の郷は、喜多方ラーメンと蔵で有名な喜多方市にあり、磐越自動車道会津若松ICから国道121号線を米沢方面へ約25kmの位置にある、1997年(平成9年)4月第12回登録の「道の駅」だ。大きな八方池のほとりにあり、多くのソメイヨシノが植えられているため、春には人気のお花見スポットとなっている。 「道の駅」のいくつかある建物は、白壁や煉瓦造りとなっている。一番手前の建物は観光案内所で、喜多方をはじめ、会津若松など周辺の観光や食のパンフレット、マップなどがそろっており、案内の人も常駐している。 その隣の建物には地域の特産品販売店「はくちょう」とレストランが入っていて、喜多方の伝統と食文化を味わうことができる。喜多方の伝統工芸品は漆器と桐製品。漆器は漆の塗り椀、酒器、菓子器、塗り箸などが並び、桐製品は下駄、小箱がある。また喜多方市は日本酒の酒蔵が複数あり、醸造元は10社ほど。醸造元定番の日本酒から、時期による限定酒までさまざま取り揃っている。 「道の駅」のおすすめは、「喜多の郷カレー」と「喜多方ラーメン」。カレーは、サラダがワンプレートにのったやわらかいとんかつのカツカレーでボリューム満点。喜多方ラーメンは、喜多方産の小麦を使用したこだわりラーメンで、とろけるようなチャーシューも評判がよい。そのほか、「喜多方ラーメンバーガー」「ラーメンピザ」「ラーメンチ」という変わり種メニューも揃っていて利用者にも人気だ。 会津地域は日本有数の「ソースかつ丼」地帯としても知られている。ブランド豚の「麓山高原豚」を使用したとんかつに、独自ブレンドしたソースがかけられた「ソースかつ丼」も人気の一品となっている。 温泉施設「蔵の湯」の泉質は、メタケイ酸を含む炭酸カルシウム・単純温泉で、美肌・慢性皮膚病・慢性関節リウマチ・神経炎神経痛・慢性筋肉リウマチ・痛風・頭痛・婦人病・じんましんなどの効果がある。レストランに温泉に、美味しく温まる「道の駅」だ。
福島-6	裏磐梯	裏磐梯 ビューパーク	北塩原村	国道459号	1888年(明治21年)に起きた会津磐梯山の噴火では大規模な岩屑なだれが起き、いくつかの川がせき止められ、川の水が溜まってできた檜原湖沿いに建つ耶麻郡北塩原村の「道の駅」だ。「道の駅」の2階は展望台になっており、四季によって魅力が変わる檜原湖や会津磐梯山などの景色を堪能することができる。 物販施設のメーンは農産物直売所で、近隣農家より集荷してきた朝採り野菜が並ぶ。年間を通してさまざまな農産物が並び、人気のアスパラガスをはじめ、高原トウモロコシ、高原ダイコンのほか、春の山菜であるフキ、ウド、ウルイ、コゴミなど、みずみずしい山の幸が盛りだくさん。フルーツでは夏はモモ、ブドウ、秋はナシ、リンゴがメーンとなる。 お土産コーナーのおすすめは、道の駅・裏磐梯限定「桜峠プリン」「桜峠たると」。「桜峠プリン」は、会津山塩をきかせた濃厚なプリンに北塩原村の桜の名所「桜峠」に咲くオオヤマザクラの実で作ったほんのりすっぱいゼリーをトッピング。ピンク色と濃紅の層が美しい「桜峠プリン」はお土産にも自分用にもピッタリだ。桜峠たるとは、低温で焼いたバスクチーズにオオヤマザクラソースをのせ、アクセントのピスタチオが彩りも添えている。 他にも「会津山塩商品」が人気だ。会津山塩とは、磐梯山麓の深い地層に太古の海水が閉じ込められた熱水があり、大塩裏磐梯温泉となって湧き出したもので、温泉水を薪窯で4～5日煮つめ乾燥させたもの。海水よりも塩素イオンが少なく硫酸イオンが多いため「海塩」とは風味が違い、ミネラル豊富でまろやかな味わいだ。調味料としてだけではなく、塩ソフト、塩焼きそば、塩あめなど、山塩を使った商品が並ぶ。 お土産には「裏磐梯高原ドレッシング」がおすすめだ。高原大根、高原とうもろこし、高原紫大根の3種があり、自然な3色も美しく、食べるのが楽しくなる一品だ。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-7	ならは	Jヴィレッジ 湯遊ならは	楢葉町	国道6号	東日本大震災で引き起こされた原発事故。流出する放射能拡散のため、楢葉町では全町民が避難させられた。道の駅・ならはも同様で長期間の休業を余儀なくされ、再開できたのは2019年(平成31年)4月で、8年ぶりに温泉施設、レストラン、売店が先行再開した。翌年2020年(令和2年)6月には物産館も再開することができ、ようやく通常の形に戻ることができた。 施設は、1階にはフードコート、ゲームコーナー、展示スペース、物産館、手作りジェラートがあり、2階は温泉施設となっている。 フードコートメニューは約30種類もあり、人気は「ならは海鮮タンメン」。続いて「カレー味噌ラーメン」「シラス丼」と続く。シラスは近くの浪江町請戸漁港に上がった新鮮なシラスを窯ゆでにしたもので、下のご飯が見えないほど丼に敷かれ、その上にとろろがのせられている。また、楢葉の伝統料理に「すいとん」があるが、当時サッカー日本代表の監督だったトルシエ氏が、生まれ故郷フランスのおばあちゃんが作る味に似ていると言ったことから「マミーすいとん」と名付けられ、その「マミーすいとん定食」も提供されている。 「道の駅」のおすすめは、太平洋に面した温暖な気候で、日光がよく当たり、通気性に富んだ地域のため、サツマイモ作りに適しており、生産者が丹精込めて育て、甘藷(かんしょ)貯蔵施設でじっくりと熟成させたさつまいも「紅はるか」を使い、低温で乾燥させた、しっとり柔らかく甘さが一層引き立つ「楢葉の干し芋」、楢葉町でとれた酒米「夢の香」を使用し、楢葉町の姉妹都市である会津美里町の酒蔵「白井酒造店」で醸造した、楢葉町オリジナル日本酒「楢葉の風」だ。また、楢葉町で採れたゆずを使ったゆずポン酢も人気。 「道の駅」に隣接する源泉からお湯を引いた人気の温泉が復活し、町内外の人たちに喜ばれている。泉質は塩化物泉で、特徴は黄褐色透明で黒い湯の花が浮いている。効能としては、肩こり、神経痛、やけど、切り傷、慢性皮膚炎など。発汗作用が強いので解毒(デトックス)効果があり、美肌効果のある成分も多く含まれていて女性に喜ばれている。
福島-8	そうま	未来本陣SOMA	相馬市	国道6号	2022年(令和4年)3月の地震被害により半年間休業したが、同年10月20日にリニューアルオープンした道の駅・そうま。「相馬野馬追」の陣屋をイメージした建物外観はそのままだが、内装などを変えて、全体の雰囲気を一新した。 リニューアル以前は魚介類販売がメーンだったが、リニューアル後の直売コーナーには、旬の新鮮な野菜やくだもの、地元の銘菓や加工品などがずらりと並ぶ。レストラン「キッチンにったき」では、福島県産の肉料理を中心に、地元の食材を取り入れたここでしか食べられない「金助漬」の豚ロース焼きや、相馬キムチと豚肉炒めなどが人気だ。また「殿様ミルクスタンドSOMA」では、相馬藩第34代相馬行胤氏が営む牧場から取り寄せた牛乳で作ったオリジナルソフトクリーム「殿様ミルクソフトクリーム」や、地元産フルーツを使用した季節限定スムージーも。 他にも相馬産の「あおさのり」はふっくらと乾燥させており、磯の風味が高く、みそ汁の具材としても人気。あおさのりを入れたラーメンやコロッケは気軽に食べられると人気商品の一つになっている。 「道の駅」のある福島県相馬市は、福島県の東北端に位置し北西部を宮城県に接する、2023年(令和5年)10月現在、人口約34,000人の県北沿岸交通、文化の中心地である。沿岸部には、松川浦県立自然公園があり、松川浦は福島県で唯一の潟湖で、日本百景のひとつにも選ばれている。松川浦の湾内には小島が点在し、その風光明媚な佇まいが日本三景のひとつ、松島に似ていることから「小松島」とも呼ばれている。
福島-9	はなわ	天領の郷	塙町	国道118号	東北最南端八溝山系・阿武隈山系の山々に囲まれた、緑豊かなダリア栽培で有名な福島県東白川郡塙町にある、2002年(平成14年)8月第18回登録の「道の駅」。 江戸時代の道、旧水戸街道沿いにあり、関東からの玄関口の一つだった。江戸時代は幕府の天領で、塙代官所が置かれており、現在も代官所跡が史跡として保護されている。 塙町は昔から農業が盛んで、「道の駅」の農産物直売所の売り場の多くを野菜が占めている。特に根菜類や葉物野菜がたくさん並んでいる。ほかにも、コンニャク芋も生産されていて、手作りコンニャクが並べられている。また、塙町は稲作も盛んで、「道の駅」では自慢のコシヒカリなどのお米も販売している。 キノコや果物の生産も行われており、キノコでは福島県オリジナル品種「ふくふくしめじ」やキクラゲ、ナメコ、ヒラタケなどが、果物ではイチゴやブドウなどが販売されている。 代官所があった歴史の町塙には、お菓子屋さんが多い。陣野菓子店、坂本屋菓子店、さくらや菓子店、和菓子司まさき、パティスリー仲野屋などの菓子店の和洋菓子やパンが「道の駅」にも置かれている。 「道の駅」のおすすめは、「ダリアソフトクリーム」。町の花ダリアをイメージしたダリアソフトクリームはカラフルで女性に人気だ。レストランでは、「天ぷらじゅうねんうどん」がおすすめだ。「じゅうねん」とはエゴマのことで、主に東白川郡ではエゴマのことを「じゅうねん」と呼び昔から地域で食されている。名前の由来は、エゴマを食べることで“十年”長生きすると言われていることから。そんな「じゅうねん」を使ったうどんは、のどごしはツルっとしていて、麺の中にたっぷりと「じゅうねん」が練りこまれているので噛めば噛むほど香ばしい香りが楽しめる。揚げたての天ぷらもサクサクでおいしく、隣接する「道の駅」で販売されている新鮮な野菜を使っているとのこと。うどんとの相性も抜群だ。 レストランは眺めがよく、桜並木で有名な久慈川と田園風景を楽しむことができる。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-10	会津柳津	会津福満 虚空蔵尊街道	柳津町	国道252号	福島県柳津町を流れる只見川が大きく蛇行する崖の一角に、福満虚空藏菩薩圓藏寺（ふくまんこくぞうぼさつえんぞうじ）というお寺がある。虚空蔵尊とは福と智恵を授けてくれる仏様で、ここは日本三大虚空蔵尊の一つとされている。今から1200年以上前に建立された寺院だが、建造する際の木材運搬を担った多くの赤毛の牛がいたとされる。その牛から忍耐と力強さが伝わることから、福を運ぶ「赤べこ」として人々に親しまれるようになったのが民芸品「赤べこ」で、このことから柳津は「赤べこ」発祥の地とされている。 圓藏寺の対岸にあるのが道の駅・会津柳津である。「道の駅」の入り口には大きな「赤べこ」が置かれていて、迎えてくれるのは「やないづ赤べこ親子」の娘「愛ちゃん」だ。父、福太郎（ふくたろう）　母、満子（みつこ）息子、もうくん　娘、あいちゃん　子、やなぎまるの5人家族で、柳津町内でそれぞれ観光客など出迎えている。「道の駅」の売店では「赤べこ」グッズも販売している。 「道の駅」のおすすめは、博士山山麓で採れたそば粉100%の手打ちそば「博士そば」。店内ではタイミングが良ければ蕎麦打ちの様子も見ることができる。そして、「柳津ソースカツ丼」だ。柳津町で昔から親しまれている柳津のソースカツ丼は、ごはんの上にキャベツを敷き、ふわふわの卵焼きの上にサクサクのソースカツが乗っているのが特徴で、ソースカツ丼がまろやかに食べることができる。 食事の後はスイーツ「あわ（粟）ソフトクリーム」を。バニラソフトをベースにあわのシロップを加えているそうで、少し深みのある香りが特徴的。香ばしく炒った地元産あわのつぶつぶした食感も楽しい。
福島-11	ふくしま東和	あぶくま館	二本松市	国道349号	福島県二本松市にある2004年（平成16年）登録の道の駅・ふくしま東和は、「人の健康・土の健康・地球の健康」がコンセプトとして、安全安心な農産物・手作りの特産品を提供し、都市との体験交流を通じて里山のくらしを今の時代にこそ生かそうと地域資源循環型のふるさとづくりに取り組んでい「道の駅」だ。 「道の駅」のある東和地域では、旧東和町時代から養蚕が盛んだった地域で、桑の葉や桑の実の加工・販売を行ってきた。桑の実は4月から5月頃に花を咲かせ、実を付け始め、収穫できるのは実が熟し、赤黒くなる6月中旬から下旬。桑の実部会の会員で、1t弱の桑の実を収穫、「道の駅」内の加工所でジャムに加工される。 手作りジェラートショップ「NATURE（ナチュレ）」では、桑の実・桑の葉・からしなど、地元食材を使った手作りのジェラートや、期間限定のジェラートを提供している。 「道の駅」の直売所では減農薬から有機栽培までの新鮮な「東和げんき野菜」として、自主基準を通った、農家の食卓にも並ぶ野菜のみを販売している。 食事処は本格中華とそば・うどんの和食の2か所。中華の「大榮餃子房」は、ラーメン・餃子がある、皮から作った手作りの点心が自慢。そば・うどんの「みちくさ亭」は、季節の野菜を使用して、衣には東和の名産品「桑パウダー」を配合した手作りのかき揚げが自慢。 「道の駅」のおすすめは、「しその葉巻き」。東北ではおなじみの、砂糖を加えた味噌を青しそでくるんで、こめ油でカラッっと揚げたもので、おかずに、お茶漬けに、お酒の肴にも。ガツンとうまい、おつまみにピッタリのニンニク、ふわっとした香りのえごま、ピリッとした辛さがやみつきになる唐辛子の3種は人気商品だ。
福島-12	にしあいづ	よりっせ	西会津町	国道49号	福島県いわき市と新潟県新潟市を結ぶ国道49号の県境近くに建つのが道の駅・にしあいづだ。江戸時代は会津若松と新潟の新発田を結んでいた越後街道の宿場町として栄えた歴史を持つ。町内には会津ころり三観音のひとつ「鳥追観音」や、どのような願いでも聞いてくれるという「大山祇神社」（おおやまづみじんじゃ）があり、参拝客が絶えることがない。 磐越自動車道西会津ICから車で2分、JR野沢駅から徒歩10分の西の玄関口という立地特性を生かし、「『人、食、文化』のターミナル！よりっせ」が「道の駅」のコンセプト。「よりっせ」とはこの地方の方言で「寄ってください」の意味。道路を通る人、町内に住む人、皆さん立ち寄って交流してくださいという思いで「道の駅」の愛称とした。 健康な身体は健康な食べ物から、健康な食べ物は健康な土からということで、ミネラル分をバランス良く含んだ土壌で栽培した野菜は、西会津町こだわりの健康素材で、町ではミネラル野菜の栽培、活用、販売を進めてきた。「道の駅」でもそのコンセプトを推進し、「にしあいづ健康ミネラル野菜普及会」の会員が栽培した野菜を販売する、「ミネラル野菜の家」という産直コーナーは大変人気だ。 「道の駅」のおすすめは、「野澤宿めし」。江戸時代に越後街道の宿場町「野澤宿」があったことから、西会津産のこしひかりを美味しく炊き上げ、車麩、キクラゲ、シイタケなど西会津の特産品をふんだんに使った釜飯弁当だ。もうひとつは「塩泉たまごサンド」。しょっぱい温泉水で茹でたゆで卵をふんだんに使ったずっしりと重い卵サンドは、一度試してみたい。 「道の駅」のある西会津町は、沖縄県宮古島市と大宜味村と友好交流をしていて、「道の駅」内には宮古島コーナーがある。沖縄までいかなくても泡盛、シークワーサー、サーターアンダギー、各種缶詰など非常に多くの沖縄物産を購入することが出来る。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-13	尾瀬街道みしま宿		三島町	国道252号	道の駅・尾瀬街道みしま宿の尾瀬街道とは江戸時代の道で、会津坂下から柳津～三島～沼沢湖畔～金山～只見～南郷～伊南～桧枝岐～尾瀬湿原と進んだ道をいう。一般に沼田街道と呼び、群馬県の沼田まで通っていた街道だ。この道は現在の国道252号と352号のもととなった。三島はこの街道有数の宿場だったことから、この名前が付けられた。 「道の駅」の駅舎正面は、全面ガラス張りとなっているため中は明るく開放感がある。ここに地域特産の桐製品がたくさん並べられている。三島で植林されている桐は「会津桐」という最高品質のもので、国宝級文化財の桐箱などにも使われているほど。桐たんす、桐下駄などが並ぶが、特筆ものは桐炭の粉を練りこんだ「桐炭(きりたん)ソフトクリーム」で、味はほぼチョコレート。なかなかお目にかかれないほど真っ黒なソフトである。 「道の駅」のおすすめである「会津地鶏」。500年以上も前から会津地方にのみ生息していた純粋種であったが、体が小さく飼育する人も少なくなり絶滅寸前であったところ、1987年(昭和62年)に福島県の養鶏試験場(現・福島が会津地方の飼育農家から譲り受け、調査したところ、固有種であることが判明し原種として維持・増殖した。現在の「会津地鶏」は大型改良後、ロードアイランドレッドと掛け合わせたもの。通常のブロイラー鶏と異なり、倍の日数を平飼いし、その肉は赤みが強く一目で上質の肉であることがわかるものだ。食堂では会津地鶏メニューが多くあり、会津地鶏唐揚げ定食、親子丼、カレーなどで食べることができる。 2022年(令和4年)10月1日に復活したのが全国屈指の秘境線・只見線。沿線住民の足として重要な路線だが、車窓からの絶景でも知られている。「道の駅」の近くに只見線有数の撮影スポット第一只見川橋梁がある。「道の駅」から整備された歩道橋を使い歩いて行ける。
福島-14	たまかわ	こぶしの里	玉川村	県道208号	2006年(平成18年)8月第22回登録で、福島県で14番目の道の駅・たまかわ。「道の駅」のある石川郡玉川村には福島空港が置かれているほか、自動車専用道路のあぶくま高原道路のICもあり、非常に便のよい村である。 あぶくま高原に位置し、阿武隈川が運んだ豊かな土壌に恵まれ、朝夕の温度差がある標高差400mという立地のおかげで、高原から熱帯の野菜まで栽培する事ができる。農家は昔からその利点を最大限に活かし、独自の工夫とノウハウでさまざまな栽培方法によって優れた農産物を作り出してきた。豊富なアイディアを持つ「玉川村　農の達人」たちによって作られた農作物は、消費者の健康を守り、日本の元気を作っている。 「道の駅」にはその新鮮な野菜が豊富に並び、特にキウイフルーツの原種である「こくわ」(サルナシ)の栽培が盛んなため、「全国さるなし・こくわ連絡協議会」の「第1回全国さるなしサミット」がこの村で開催されたほど。「道の駅」では生のサルナシ以外に、サルナシのサイダー、ワイン、ドリンク、飴などを販売している。 そのほか、「しぼりトマト」という名前で、トマトのジュース、ジャム、ドライフルーツにしたトマトドライやトマト粉末、トマトの塩などを置いている。玉川村のトマトは、水を与えずにトマト本来の力で甘みをつくりだす「しぼり」という特殊農法で育てたトマトだ。「道の駅」もおすすめのトマトジュースは、糖度7度以上のモノだけに厳選し、まるまる100%ジュースにした贅沢な逸品だ。また本来南方の野菜である空心菜にも力を入れていて、空心菜を練りこんだうどん、ラスク、豆菓子も購入できる。 お土産にもおすすめなのは「サルナシとキクイモのジュース」だ。玉川村産のビタミンCが豊富なサルナシと水溶性食物繊維が豊富で血糖値の上昇を抑えるとされるキクイモをミックスした健康的なドリンクだ。 また、施設内には観光果樹園があり、サルナシやブルーベリーなどの摘み取り体験のほか、そば打ちや野菜加工体験コーナーもある。
福島-15	羽鳥湖高原	羽鳥湖ふれあい広場	天栄村	県道37号	道の駅・羽鳥湖高原は、岩瀬郡天栄村にある、2007年(平成19年)3月第23回登録の「道の駅」だ。羽鳥湖高原は、中通りと会津に挟まれた標高700mの高原であり、中通りでは珍しい降雪地域だ。「道の駅」は須賀川から会津に向かう国道118号沿いにある羽鳥湖の南側に位置している。アウトドアとリゾート的要素が強い高原で、アウトドアグッズメーカーのコールマンが経営するオートキャンプ場「レジーナの森」や「羽鳥湖畔オートキャンプ場」、“パスポートのいらない英国”が売りの「ブリテッシュヒルズ」、数々のペンションや別荘、ゴルフ場などが周辺に数えきれないほどあり、独特の雰囲気を醸し出していて首都圏からの客も多い。 「道の駅」のある天栄村は昔から知られた農業地帯で、天栄村の農作物御三家は天栄米、天栄ヤーコン、天栄長ねぎだ。特に天栄米は米・食味鑑定士協会が主催する世界最大規模のお米のコンペティション「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」の国際総合部門で10回以上の金賞を受賞した折り紙付きの「おいしい米」。「道の駅」ではそのお米を販売するほか、、天栄米の最高峰である「漢方環境農法天栄米」を使用した贅沢な本みりんも置かれている。 南米アンデス原産のヤーコンはキク科の根菜。寒暖差のある気候と豊富な水、肥沃な土壌環境が栽培に適していることから、村の特産品として栽培を始めた。さらに、農林水産省の特別栽培の認証を受け栽培している。しゃきしゃきした食感は天ぷらや煮物、炒め物、サラダで食するなどいろいろな食べ方があるからだにいい野菜だ。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-16	南相馬	野馬追の里	南相馬市	国道6号	道の駅・南相馬は、2007年(平成19年)8月第24回登録の福島県で16番目の「道の駅」だ。「道の駅」のある南相馬市は、2006年(平成18年)1月1日、原町市と相馬郡小高町、鹿島町が合併して誕生した。旧市町ごとに地域自治区となっており、「原町区」「小高区」「鹿島区」に移行、道の駅・南相馬は原町区に立地し、地域住民と国道6号を通過するドライバーたちに利用されている。東日本大震災で起きた原発事故で全町避難を余儀なくされたが、「道の駅」はトイレや駐車場を開放し、避難や復興支援に駆け付けた自衛隊、機動隊、警察、民間ボランティアに施設を提供した。 愛称の「野馬追の里」は、3日間にわたって繰り広げられる歴史的祭典「相馬野馬追」の開催地にちなんでつけられた。会場は「道の駅」から近いため販売品には野馬追グッズや野馬追イラストが描かれたパッケージの菓子、漬物、うどんなどが多く目を引く。 「道の駅」のおすすめでもあり、食事処さくら亭の一番人気は「みそタンメン」だ。濃厚な味噌スープに、地元野菜がたっぷり、野菜の甘みが溶け込んだ、心も体もあたたまる一杯は、ドライバーたちに人気だ。物産館のおすすめは「アイスまんじゅう」。甘さすっきりのミルクアイスの中にトロッとした練りあんが入っており、子どもから大人まで幅広い世代に愛され続けている、南相馬市に60年以上前から伝わる名物だ。お土産にもおすすめなのは「よつわりパン」。原町のソウルフードとも言われ、レトロなパッケージに包まれたよつわりパンは十字型に切り込みが入ったパンに、こしあんとホイップクリームがはさまれ、シロップ漬けのチェリーが乗ったものが基本で、他にも季節限定も。パンもホイップも軽く、絶妙なバランスは何度でも食べたくなる。 物販・飲食以外のスペースもあり、貸しホール、調理実習室、ギャラリーがそろっていて、さおり織りや絵画、写真展など市民の趣味の発表などに活用されている。
福島-17	しもごう	しもごうEmatto	下郷町	国道289号	道の駅・しもごうは、標高861mの峠にあり、南会津の山々を一望できる絶景スポットだ。福島県いわき市から白河市を経由し、南会津町、新潟県三条市、燕市、新潟市と続く国道289号沿いに建つ。白河市から甲子温泉、甲子トンネルを過ぎると突然のように現れ、初めて通る人を驚かす。秋の晴れた朝、「道の駅」から観た下界が一面の雲海に覆われることがあり、思いがけない絶景を披露してくれる。愛称の「Ematto(エマット)」とは、南会津地域の方言で「もっと」の意味。 この国道289号をそのまま会津方面に下った先に、人気の観光地「大内宿」があり、その手前の大川沿いには崖が川の水で浸食されてできた「塔のへつり」もある。近くには湯野上温泉もあり人気の観光地となっている。 「道の駅」のおすすめは地元金子牧場の牛乳を使ったソフトクリームとヨーグルト。金子牧場は、雄大な那須山系三倉山の麓に広がる 緑豊かな高原の牧場で、雪が解ける4月下旬から11月中旬までは、広々とした放牧場で、のびのびと健康に牛たちを育てている。オープン時から人気のソフトクリーム・バニラは口当たりは滑らかなうえ濃厚なのに後味はさっぱりとしている。ヨーグルトは、ふたを開けると淡く黄色のしっかりしたクリーム層。これはミルクを均質化せず、搾りたてをそのままの状態で、殺菌・発酵させているためだ。チーズのような濃厚な味が特徴のヨーグルトで、「福島おいしい大賞2014」を受賞している逸品。また、地元猿楽台地で生産された良質なそば粉を使用した「十割天ざるそば」は地元の旬野菜をカラッと揚げた天ぷらも付き、会津地鶏親子丼、会津地鶏ラーメンなどとともに人気のメニューだ。
福島-18	ひらた	芝桜の里	平田村	国道49号	道の駅・ひらたがある石川郡平田村は、阿武隈高地のほぼ中央に位置しており、蓬田岳南麓から続く山並みを縫うように農地が広がるのどかな地域で、「日本一辛い村平田村」としてもPR中。を目指している。東日本大震災後の風評被害の嵐の中で、これなら風評に勝てるのではと農家のおばあちゃんがハバネロを栽培して「道の駅」に出荷した。あまりの辛さに売れ行きは芳しくなかったが、駅長はじめスタッフ一同は何とか売る方法はないかと試行錯誤を重ね、その結果「激辛シリーズ」がスタートした。「ハバネロ戦隊カラインジャー」シリーズの激辛カレーやモツ煮こみの他、タバスコをもじった「ハバスコ」、「ハバネロ味噌」、「生き地獄ジャン」、「ハバネロ煎餅」、「ハバネロキャンディ」など盛りだくさんで、「道の駅」のおすすめでもあり、辛い物好きにはたまらない。 中でもユニークなのがご当地ソフト「ハバネロソフトクリーム」。初級、上級、地獄級の3段階があり、ハバネロソフト地獄級の完食率は公式ホームページによると12.9%。地獄級は注文時に念書を書くことが求められるレベルだが、完食すると完食証が交付される。これらが話題となり、地元メディアのみならず全国的にも数多く紹介されている。現在は生産者や製造業者、流通業者、芸能人を巻き込んだ「日本一辛い村プロジェクト」を立ち上げ、全国展開に向け奮闘中だ。 これ以外でも夏のアスパラ、冬の自然薯をはじめとする年間120種類に及ぶ高原野菜や、手作り加工品、そば処たけやまの平田村産地粉石臼挽きの十割そばが人気だ。 近くには豊かな自然を活かした観光レクリエーション施設「ジュピアランドひらた」があり、登山や森林浴、野鳥観察などのふれあいの場となっている。また、約25万株もの芝桜が植栽され、例年4月下旬から5月中旬に開催される「芝桜まつり」、約27,000株のあじさいが植栽されギネス記録を持つ6月下旬から7月中旬の「世界あじさいまつり」には、県内外から多くのお客様が訪れる。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-19	よつくら港		いわき市	国道6号	東日本大震災で起きた津波に直撃され、建物は残ったが店内は大きな被害を受けた道の駅・よつくら港。震災から1年5か月後の2012年(平成24年)8月に交流館がリニューアルオープンした。 海を見ながら食事ができる「道の駅」で、駅内の2階は、「道の駅」では珍しい、常磐ものの寿司を提供する寿司処「和」、双葉郡川内村の高原で育った「会津のかほり」100%の二八蕎麦を自家栽培の野菜天ぷらなどとともに提供するそば処「心平庵」、喜多方ラーメンの名店「喜一」の姉妹店「よつくら喜一」、炊きたて釜飯が味わえる釜飯亭「心」と本格的だ。 「道の駅」のおすすめは「うにみそ」。新鮮なウニを味噌と卵で炒めた、いわきの郷土料理だ。また、「さんまのポーポー焼き」も人気だ。こちらもいわきの郷土料理で、サンマのすり身に味噌、ネギ、ショウガなどをまぜて焼いたもので、サンマを炭で焼くときにサンマの油で火がポーポーと燃えあがることからこの名が付いたとも言われている。 スイーツなら「道の駅」内の道カフェで提供している「サンシャイントマトソフト」を。地元で採れたサンシャイントマト100%ジュースを使用、酸味と甘みが調和したさっぱりとした後味はトマトが苦手な方にも大好評だ。 併設している施設には、子どもたちが自由に遊べる屋内遊び場「チャイルドハウス　ふくまる」があり、天気に関係なく子どもを遊ばせることができると人気となっている。 「道の駅」の近くには四倉漁港がある。1916年(大正5年)に始まった漁港整備から1932年(昭和7年)には本格的な魚港整備に着手し、現在に至る。もともとは北洋漁業のサケ・マスの基地だったが、現在では、機船船曳網及び小型機船底曳網等の沿岸漁業が主となり、獲れた魚などは、地域の飲食店では「常磐もの」として食べることができる。
福島-20	ばんだい	徳一の里きらり	磐梯町	県道7号	2009年(平成21年)7月第32回登録の道の駅・ばんだい。磐梯町は、会津地方の中部に位置し、町内の最高点は磐梯山山頂の標高1,816m、最低点は会津盆地の一端で標高200mと高低差に富んだ地形が特徴だ。日本の名水百選に選ばれている「磐梯西山麓湧水群(龍ヶ沢湧水など)」の清らかな水は、農業のみならず酒造りにも活かされており、町内の酒蔵を支えている。さらに、その高品質な水を活かした精密産業として、世界的光学機器メーカーであるシグマの会津工場も立地している。また、「ばんだい」という同音の縁から、玩具メーカーバンダイとの交流も生まれ、関連商品を取り扱う他、入口には精巧なガンダム像が来訪者を迎え、地域と企業のユニークなつながりを感じられるスポットとなっている。 さらに、施設内には青森県むつ市の特産品コーナーも設置。幕末の戊辰戦争後、会津藩士が斗南藩として移住した歴史的背景をきっかけに、現在も交流が続いている。 2024年(令和6年)4月には、アウトドアブランド・モンベルの県内初となるコーナーがオープン。磐梯エリアの自然を楽しむための拠点としても注目されている。冬季にはエントランスホールに大型レンタルショップが登場し、スキーやスノーボードのレンタル・チューンナップの他、子ども向けスキーセットのシーズンレンタルも。降雪時には芝生エリアがキッズ向けのそりゲレンデとして開放され、家族連れでにぎわっている。 ベーカリー「Bandaiジェラパン」は、2026年(令和8年)3月にコッペパンとワッフルの専門店へとリニューアル。B級グルメや季節のフルーツをはさんだ多彩なコッペパンや磐梯町産の米粉でつくるワッフルなど、地域色豊かな商品が人気だ。 さらに、ばんだいオリジナルラベルの日本酒をはじめ、スペシャルアドバイザーが選ぶ“今月のおすすめ酒”など、酒コーナーの品揃えも充実。1回1,000円で1,000円以上の日本酒が必ず当たる人気企画「酒ガチャ」も好評だ。食事処「会津嶺」で提供される名物「会津ソースカツ丼」は、ご飯とキャベツの上に大きな豚ロースカツを豪快にのせた一杯。カリッとした衣とジューシーな肉、濃厚な特製ソースが絶妙に絡み、食べ応え・満足感ともに抜群の一品だ。 自然・歴史・食・文化が融合した「道の駅×ばんだい」は、訪れるたびに新たな魅力に出会えるスポットだ。
福島-21	ふるどの	おふくろの駅	古殿町	国道349号	もともと生産物直売所だった「おふくろの駅」が、2010年(平成22年)3月第33回登録となったのが道の駅・ふるどのだ。「道の駅」のある石川郡古殿町では、800年以上の伝統を誇る笠懸(かさがけ)と流鏑馬(やぶさめ)が、1995年(平成7年)福島県指定重要無形文化財に指定されている。古殿八幡神社例大祭で行われる、馬に跨り走らせながら3つの的を射る神事は毎年10月の第2日曜日とその前日に実施されており、多くの見物客が訪れる。 直売所時代から新鮮野菜の販売や料理上手なお母さんたちの料理が評判だった。「おふくろ食堂」では、直売所に並ぶ野菜や山菜、きのこを材料にしたメニューを提供している。「道の駅」のおすすめは「うるいうどん」だ。ウルイは春に旬を迎える山菜で、アクやクセが少なく、シャキシャキとした歯ごたえとなめらかなぬめりが特徴。ほのかな苦みと柔らかな甘みが調和しており、口に含むと独特の風味が広がる。古殿町産ウルイを練り込んだ「うるいうどん」は、その独特の風味と食感が1年中楽しめ、特に、ざるうどんとしてシンプルに味わうのがおすすめだ。 お土産には、豊国酒造の一歩己(いぶき)を。豊国酒造は江戸時代の天保年間に創業し200年以上にわたって酒造りを行い、出荷の大部分は、石川郡及び旧東白川郡を中心とした地元で消費されてきたが、2011年(平成23年)より9代目蔵元によって新たに創られた日本酒が「一歩己」だ。また、古殿町には味噌の醸造所もある。マルマン醸造の天然醸造みそは、国産大豆を8～10か月の時間をかけて自然の温度で熟成し、塩味・甘味・酸味のバランスが取れた風味ある味わい深い味噌もお土産におすすめだ。 「道の駅」の店頭には古殿自慢の野菜や山の幸が並び、春は山菜が主役となる。古殿町はなだらかな山に囲まれた土地のため、天然ものの山菜に加え栽培にも力を入れる農家が数件ある。例えばハウス栽培での菜種油かすを肥料とした有機栽培などそれぞれ工夫を凝らしている。山菜が大活躍する「道の駅」だが、林業の町でもある古殿町では、毎年秋に「チェンソーアート文化祭」を催して木の魅力を発信している。第一人者である城所ケイジさんに依頼して翌年の干支を制作してもらい、完成品が「道の駅」の前に置かれているのも特徴的だ。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-22	番屋		南会津町	国道352号	会津南部の標高1,500mを超える山々に囲まれた南会津郡南会津町。2010年(平成22年)8月第34回登録の道の駅・番屋は、国道352号沿いにある福島県側「尾瀬」への玄関口となっている標高800mの地域だ。ここから尾瀬の入り口となる桧枝岐までは約1時間。ドライブ休憩にちょうどいい立地だ。 近くには古い町並みの保存状態が保たれている国の「重要伝統的建造物群保存地区」に指定されている「前沢曲家集落」がある。前沢集落にはかやぶき屋根の曲家(まがりや)13棟を含む伝統的家屋27棟が建ち並んでいる。 「道の駅」のおすすめは、舘岩地区特産の「舘岩在来種十割そば」だ。「道の駅」から車で10分ほどのところにある高杖原地区には、12haの広大なそば畑が広がり、8月下旬にはそばの花が咲き誇る。そのそばを使った「石臼挽きの十割そば」を使用した「天ざるそば」「ざるそば」「温かいかき揚げそば」はおいしいと評判で、多くのファンがいる。 2026年(令和8年)秋から2027年(令和9年)夏には、新潟と結ぶ国道289号「八十里越」が開通予定だ。「八十里越」の名前の由来は諸説あるが、困難な山道なので、一里を十里にあてて八十里越と呼んだと言われている。かつて南会津地域では越後から、食塩・魚類・鉄製品などの生活用品を移入しており、越後地方では南会津地域から、繊維原料、林産物、労働力などを確保、この行き来に使われていたのが八十里越峠を通る道で、両地域の経済活動や人的交流に無くてはならない街道であった。国道289号は、新潟県新潟市から福島県いわき市に至る280kmの道路であるが、このうち県境部分の19.1kmの区間は日本でも有数の豪雪地帯を越えるこのエリアは、その険しさから「八十里越峠」と呼ばれてきた。雪で工事もなかなか進まなかったが、1989年(平成元年)からは11本のトンネルなどを建設する大工事が進められ、開通も間近となり、距離や時間の短縮、救命救急体制の向上など、新潟県側福島県側の双方で期待が膨らんでいる。
福島-23	季の里天栄		天栄村	国道294号	道の駅・季の里天栄は、2000年(平成12年)に直売所として開業し、2011年(平成23年)3月第35回登録の岩瀬郡天栄村にある「道の駅」だ。東北自動車道の白河ICから国道294号を使って15分、須賀川ICから20分と近い距離にある。関東方面から車で来て、リゾートやアウトドア施設が多い羽鳥湖方面に向かう場合、多くの車がこの「道の駅」を訪れる。2023年(令和5年)5月、旧道の駅の隣にリニューアルオープンし、売り場面積も約2倍になった。 「米・食味分析鑑定コンクール国際大会」で金賞を10回以上受賞した天栄米は「道の駅」のおすすめだ。生産者グループの「天栄米栽培研究会」の会員が、日本一美味しい米作りを目指し、無農薬、無化学肥料栽培による安全・安心な米を作ることを目的に、厳選した漢方土壌改良材を使用した「漢方環境農法」で栽培したもの。堆肥は有機肥料と漢方煎じ滓を使用した有機資材を使用、栽培期間中の除草は除草剤を使用せず安全な米作りを徹底している。 また、天栄長ねぎは、有機の堆肥づくりにこだわり、微生物を繁殖させた栄養豊富な腐葉土からの堆肥を使って土作りからこだわり、安心・安全で甘くおいしい長ネギだ。2017年(平成29年)からは赤ネギの出荷も始まった。天栄赤ねぎは通常の長ネギに比べて高い糖度を持ち栄養価も高く、根に近い部分が赤紫色の皮で覆われ、葉の部分まで柔らかく1本丸々食べることができる。ヤーコンも人気だ。天栄村ヤーコン生産組合の特別栽培の認証を受け、有機肥料、ステビア資材を使って栽培している。ステビア資材を使うことにより、新鮮さが長持ちし、薬剤などの使用量を減少させることができる。天栄村のヤーコンは日持ちがよく、ビタミン・ミネラルが豊富だ。 村内には、1811年(文化8年)創業の寿々乃井酒造と1892年(明治25年)松崎酒造の2つの蔵があり、天栄村の米と水の良さがうかがえる。
福島-24	きらら289		南会津町	国道289号	只見川沿いに走る国道252号を西会津町方面から南下していくと、国道289号に分かれて会津田島方面に向かう。その分岐点に、2012年(平成24年)3月第37回登録の道の駅・きらら289がある。車で10分ほどのところには南郷スキー場、反対方面に20分ほどのところには高畑スキー場があり、スキー終わりのエネルギー補充や休憩にもおすすめの「道の駅」だ。 国道番号を「道の駅」名としたわかりやすいネーミングで、地元では山口温泉という温泉名でも親しまれている。山口温泉は日帰り温泉で、泉質はナトリウム塩化物泉で、切り傷、火傷、慢性皮膚病、神経痛、筋肉痛などに効能がある。 「道の駅」のおすすめは地元新鮮野菜とスイーツ「南郷トマトロールケーキ」、「南郷トマトジュース」だ。南郷トマトとは、福島県南会津郡の特産品で、糖度が高く、身が引き締まったしっかりとした食感が特徴のトマトだ。夏秋トマトの代表として7月下旬～10月下旬まで生産されており、南会津特有の気候と高い標高、昼夜の気温差が「良好な味と品質」を生み出している。1962年(昭和37年)に旧南郷村(現南会津町南郷地区)で初めて栽培が始まり、発祥の地「南郷村」にちなんで「南郷トマト」と呼ばれるようになり、2004年(平成16年)にJA会津みなみが「南郷トマト」の商標登録をした。 「南郷トマトロールケーキ」は、南郷トマトのおいしさをピューレに凝縮、濃厚なクリームとともにふわふわの生地でくるりと巻き込んだロールケーキで道の駅・きらら289の限定商品だ。「南郷トマトジュース」は贅沢にも生食用を100%使用しており、酸味と甘味のバランスが絶妙でお土産に最適。 また、2022年(令和4年)に「北日光奥会津・道の駅きらら289 RVパーク」を開設した。福島県の「道の駅」としては道の駅・ならはと道の駅・猪苗代と並び3か所目のRVパークとなった。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-25	奥会津かねやま		金山町	国道252号	磐越自動車道の会津坂下ICから国道252号を約30km、40分ほど走ると、2013年(平成25年)第39回登録の、大沼郡金山町の道の駅・奥会津かねやまがある。また、その間、車窓から見えるのが只見川で、汽車からも車窓からも、素晴らしい景観を楽しむことができる。特に新緑と紅葉時期の景色が素晴らしく、インバウンド客にも人気だ。「道の駅」からは雄大な雪食地形が眺望でき、只見川から川霧が出ると幻想的な景色となる。 奥会津金山にはまろやかな軟水に天然の炭酸が含まれる日本で唯一の湧水がある。特別豪雪地帯に指定されるほどの厳しい冬を越え春になると溶けだす雪解け水が長い年月をかけて天然炭酸を育む。そのため奥会津金山 天然炭酸の水は1日に限られた量しか採水することができない。柔らかな口当たりが特徴の軟水で出来た微炭酸水は、「道の駅」のおすすめだ。 もう一つのおすすめは「アザキ大根高遠そば」。「高遠そば」は、野生種を有機栽培した辛味の強いアザキ大根を薬味に、厳選した高原玄そば粉100%で打った絶品そばだ。会津藩祖の保科正之公が会津の地に広めたとされる高遠そばと金山町ならではのアザキ大根。キリっとした味わいは絶品だ。 食事の後のおすすめスイーツは「金山どら焼き」。金山のおいしい水で仕込んだ手焼きのどら焼きで、仕込みから焼き上げまですべて手作りで、町特産の赤カボチャを餡に使用したどら焼きも。 町特産の赤カボチャとは 「奥会津金山赤カボチャ」のこと。2009年(平成21年)に商標登録、2018年(平成30年)に地域団体商標登録となった。濃いオレンジ色の皮と、お尻に大きな「へそ」を持つカボチャだ。普通のカボチャよりさらにコクのある甘みを持ち、大変肉厚でホクホクとした食感がある。熟成が進むと、食感はしっとりしたものに変わり、甘味がさらに強くなる。形や色、さらに「へそ」の大きさまで規格を定め、測定器を用いて完熟の度合いまで厳格に検査し、合格したものだけが「奥会津金山赤カボチャ」として出荷される貴重なカボチャだ。
福島-26	さくらの郷		二本松市	国道349号	道の駅・さくらの郷は、2013年(平成25年)3月第39回登録の二本松市にある「道の駅」。農家の女性たちが「自分たちのつくった野菜で地域を元気に」という想いで、何もない田んぼの真ん中にビニールハウスを建て、「グループ808」として野菜を売り始めた。それが「岩代町農産物直売所」になり、さらに「さくらの郷」、「道の駅・さくらの郷」へと成長した。そして地産地消、地域活性化の拠点づくりを理念とする「さくらの郷」の活動はその成果を評価され、2021年(令和3年)には第60回農林水産祭参加表彰行事において内閣総理大臣賞をはじめ、数々の賞を受賞した。 この道の駅・さくらの郷の近くには、「三春滝桜」の孫桜と言われる「合戦場のしだれ桜」、鳥居の上に4本の岩割桜がそびえ立「新殿神社の岩桜」、樹形の美しさと繊細な枝で人気の「福田寺の糸桜」など、桜の名所が数多くある。 「道の駅」のおすすめは、さくら食堂808で提供するあぶくま高原産蕎麦粉を使用した「手打ち十割そば」。中でも「寒ざらしそば」は特に根強い人気の蕎麦だ。1月、極寒の渓流に2週間ほど蕎麦の実を浸し、引き上げた後1か月ほど寒風に晒して乾燥させる。この間、凍っては解け、解けては凍るを繰り返すことで、甘みが増し美味しさが格段にアップする。 また、二本松市の統一ブランドになった「ごんぼコロッケ」は、道の駅・さくらの郷が開発した人気商品。炒めて味付けした地元産ごぼうに、地元産じゃがいもを加えて作る地産地消の一品。やさしい和風の味付けとなめらかな生地で、噛むたびにごぼうの風味がしっかり味わえる。 土日祝日限定の「石窯で焼くピザ」も好評で多くのリピーターに愛されている。直売所でピザを購入し、「ピザ工房　石窯」に持っていくと、目の前で焼いてくれる。道の駅・さくらの郷には、そば打ち体験、うどん打ち体験、ピザづくり体験などもあって、大人だけでなく子供たちもいろいろな体験を楽しむことができる。
福島-27	あいづ湯川 ・会津坂下	あいでみっせ 会津のへそ	湯川村	国道49号	道の駅・あいづ湯川・会津坂下は、2014年(平成26年)10月、会津盆地の中心にできた「道の駅」で、阿賀川の「川の駅」も兼ねている。越後街道の宿場であった会津坂下町と米どころ湯川村という2つの町村によって作られた「道の駅」である。会津坂下町と湯川村は、会津若松市、喜多方市、会津美里町、西会津町などが隣接していて、どの町からも近く行きやすいため、「会津のへそ」ともいわれている。 新鮮野菜が並ぶ農産物マーケット、「会津のへそ」にふさわしく、会津地方のほとんどのお土産品や特産品が並べられているのではないかと思うほど品ぞろえが豊富な物産館。物産館には銘酒をズラリそろえた地酒の棚、400年以上の歴史を持つ会津本郷焼、絵ろうそく・赤べこ・起き上がりこぼしなどの民芸品、織物の会津木綿、漆器の会津塗、最近では各地ビールも人気だ。伝統的なお菓子から、しゃれた和菓子と洋菓子のそろえも豊富で、発酵食品として味噌、醤油、漬物、会津の麹までそろっており、会津のこだわりが堪能できる。 和洋とりそろえた地物野菜が味わえるレストランでは、「会津の旬」と「常磐もの」と「発酵」を取り入れたスペシャルランチがおすすめ。食後には、地元の新鮮な野菜や果物をふんだんに使用した人気店「12か月のジェラート」を。 会津という地名は、「古事記」によれば、諸国平定の任務を終えた四道将軍大毘古命(おおびこのみこと)と建沼河別命(たけぬなかわわけのみこと)の親子が、この地で合流したことに由来するといわれている。会津盆地の中央にできたこの「道の駅」は、美味しい野菜や果物、この地ならではの土産品や食事を通じた様々な人と人の出会いなどを願いが、愛称である「あいでみっせ会津のへそ(一緒に行こう。会津の中心に)」にも反映されている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-28	からむし織の里 しょうわ		昭和村	国道400号	伝統織物の上布の原料となる 苧麻(からむし)を栽培生産している本州唯一の村である昭和村に、からむし織に関する3つの施設からなるミニテーマパークとして、2014年(平成26年)に「道の駅」として登録された。 体験交流施設「織姫交流館」、からむし織の歴史を伝える「からむし工芸博物館」、郷土食を味わえる「郷土食伝承館　苧麻庵」の3施設がたっている。 駅名にある「からむし」とは別名「苧麻(ちょま)」「青苧(あおそ)」とも呼ばれる伝統織物の材料で、これを使った織物は日本ばかりでなく、昔から韓国や中国、台湾でも織られているた。イラクサ科の多年草で、畑で栽培すると高さは約2mまで育つ。7月中旬から8月にかけて刈り取りし、水につけて柔らかくした上皮をはぎ取る。引き出した繊維を干して、細く裂きつないで撚りをかけて丈夫な糸にし、織機で仕上げる。 大変な手間と時間がかかる作業で、織りあがった布は上布(じょうふ)と呼ばれる高級織物になる。かつて東北各地で材料となる青苧を生産したり、織ったりする村がいくつもあったが、近年ではあまり作られなくなった。そんな中、ここ昭和村では親から子へ手から手へと技術が伝わり、今なお生き続けている。しかし、村の人口減少で将来的にはからむしの技術が途絶えてしまうことが危惧されていた。そこで村は、1994年(平成6年)から「からむし体験生(織姫・彦星)制度」を始め、からむしの生産技術を学ぶ後継者を全国から募集し30年以上続いている。 「織姫交流館」の売店では、からむし織の帯・帽子・名刺入れなどの小物、「食べるからむし」、昭和村特産「かすみ草」などが販売されている。また、からむし織体験も人気である。 「郷土食伝承館 苧麻庵」では、からむしを練りこみ、つるんとした触感の麺と白湯スープの相性が抜群の「からむしラーメン」をはじめ、昭和村産そば粉「会津のかおり」を100%使用した「十割そば」、郷土食の「ばんでい餅」「凍み草餅」「赤ハラ(ウグイ)揚げ」、「まんじゅうの天ぷら」などが評判である。 「からむし工芸博物館」では、からむし栽培の歴史や生産用具の展示などを見学することができる。
福島-29	猪苗代		猪苗代町	国道115号	2016年(平成28年)9月第50回登録、同年11月オープンした「道の駅」で、猪苗代地域の特産品販売と食メニューの提供、会津のゲートウェイとして観光拠点としてにぎわっている。 磐越自動車道の猪苗代磐梯高原ICから1分というの好立地にあり、高速道路のサービスエリアとしての役割も担っていることから、ETC料金据え置きのまま2時間滞在できる制度も適用されている(ETC2.0に限る)。 また、豪雪・地震等のあらゆる災害リスクを抱える磐梯山の麓に総合防災拠点として整備された「道の駅」でもあり、2021年(令和3年)8月には、国の新たな制度として始まった「防災道の駅」全国39か所のうちの1つに指定された。2025年(令和7年)5月現在「防災道の駅」は全国79か所、東北では11か所となっている。 この「道の駅」は猪苗代湖、会津磐梯山、会津地域東の玄関口という絶好のロケーション。そのため、観光案内所には上記観光地に関係するパンフレット、マップなどの種類が豊富で、観光客に喜ばれている。 食の提供は、「ダイニング　I(アイ)」。「I」はINAWASHIROの頭文字から取ったもの。地元産の米を特注の羽釜で炊いており、おこげが混じった香りの良さと味が好評となっている。 フードコート「猪屋(いのや)」では、道の駅・猪苗代の開業10周年を記念して、2026年(令和8年)2月に、喜多方ラーメンの名店「喜一」監修のオリジナルの中華そば「中華湖博」が完成した。琥珀色の澄んだスープに平打ちの多加水麺を合わせた、昔ながらの味わいを特徴とする中華そばである。 「牛乳ソフト」も好評で、ほかにテナントも2軒あり、会津と猪苗代の食を提供している。 お土産には、生クリーム入りのどら焼き「どらやの生どら焼き」、猪苗代産ダイズあやこがねを使用した「磐梯黄金納豆」、フードコートで提供している喜一監修ラーメン「友情の一杯」が人気となっている。「友情の一杯」は、ラーメン喜一のオーナー・吉田満さんとともに商品開発を模索し、完成させた商品。吉田さんの曽祖父と、野口英世博士が青春時代に書生仲間だったという縁から「友情を形にしたい」と商品化されたものである。
福島-30	国見あつかしの郷		国見町	国道4号	道の駅・国見あつかしの郷は、福島県内を通る国道4号沿いに2016年(平成28年)10月第46回登録、2017年(平成29年)5月にオープンした。横に長い建物の屋根は波を打ったようにうねった形をしているが、これは町内にある国史跡「阿津賀志山防塁(あつかしやまぼうるい)」の連続した土塁をイメージしたもの。阿津賀志山防塁とは、文治5年(1189)に奥州合戦において、平泉を築いた藤原四代泰衡軍が源頼朝率いる鎌倉軍を迎え撃つために築いた防御陣地である。日本三大防塁の一つとして国指定重要文化財に指定されている。「道の駅」名にある「あつかし」とはこの「阿津賀志」をひらがな読みにしたもの。 国見町はフルーツが有名で、特にモモの町である。物産館「くにみ市場」の売り場の多くをフルーツやその加工品が占めていて、町の果樹農家の意気込みが伝わってくる。サクランボに始まりモモ、ブドウ、リンゴ、カキ、イチゴなどが並べられ、一年中途絶えることがない。 また、フルーツや野菜を活用した加工品の種類も豊富で、ジャムやジュースに加え、ソフトクリームやジェラート、各種スイーツも揃っている。国見町のジェラート店「Gela319」のマーマレードは、「道の駅・国見あつかしの郷」でも取り扱われている。これは英国ダルメインマーマレードアワードにおいて2年連続で世界最高金賞を受賞したものであり、一瓶ずつ手作業で仕上げられているため、大量生産が難しく、一日に製造できる数量は約20本程度とのこと。 さらに、国見町藤田商店街にある佐久間商店のサバの味噌煮と佐久間パン店のバンズとのコラボで生まれた「国見バーガー」は変わり種として話題になっており、一度食べるとやみつきになる味わいである。 その他レストランやカフェ、さらには「国見STAY風道」というホテルも併設、1階には「こども木育　つながるーむ」というキッズスペースや、2025年(令和7年)7月には幸楽苑がオープン。至れり尽くせりの「道の駅」となっている。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-31	いいたて村の 道の駅 までい館		飯舘村	県道12号	東日本大震災で発生した原発事故による放射能汚染の被害を受けた阿武隈山地中央部にある飯舘村は、全村避難を強いられ、2017年(平成29年3月)までの約6年間にわたった。2017年(平成29年)4月第47回登録、同年8月にオープンした道の駅・いいたて村の道の駅までい館は村の期待を背負っての開業だった。村の一部の避難解除はされたが放射能汚染のため農業は復活せず、「道の駅」では当たり前のようになっている産地直売所は機能しなかった。そこで入館するお客さんを出迎えたのは、「までいホール」の天井からバスケットに入れて吊り下げられた花々だった。飯舘村では花を復興のシンボルとしたのだ。物販は全国の「日本で最も美しい村」連合に加盟している村から届く、特産品の数々が補ってくれた。 村は「どぶろく特区」として認定されており、「どぶちぇ」「白狼」というどぶろくのほか、「おこし酒」という日本酒の販売も行っている。 食事は「MADEI KITCHEN (までいキッチン)」がオープンし、復活させた飯舘産黒毛和牛を使った「ハンバーグカレー」「牛皿定食」などのほか、「いいたてまでい愚真会」による手打ちそばが人気。手打ちそばは、あぶくま高原の寒暖差で育んだ香り豊かな「前田明神そば粉」を使用している。 村オリジナルの品種のカボチャ「いいたて雪っ娘」や「やまおとこ」と呼ばれるナツハゼを使った商品もおすすめだ。「いいたて雪っ娘」は白い薄皮に包まれ、中には濃厚で優しくすっきりした甘さの果肉がたっぷり詰まっているのが特徴だ。 2020年(令和2年)夏には多目的広場「ふかや風の子広場」、翌年には「わんこの庭　のびのび」というドックランが設けられ、さらに「道の駅」の周辺には彫刻家・重岡建治氏による現代アートや木彫アートなどが多く配置されている。今では大人から子供、ペットまでもが楽しめる施設となった。
福島-32	尾瀬檜枝岐		檜枝岐村	国道352号	奥会津の中でも最奥に位置し、2017年(平成29年)4月第47回登録の「道の駅」。尾瀬国立公園への福島県側の玄関口になっていて、関東からも訪れる人が多い。村の中心部には登山客や観光客向けの民宿や旅館が建ち並ぶ。 「道の駅」として登録されたエリアは、村中心部に入る手前の尾瀬檜枝岐温泉スキー場の麓にあり、尾瀬・檜枝岐山旅案内所、尾瀬の郷交流センター「水芭蕉」、森の温泉館「アルザ尾瀬の郷」、軽食が楽しめる「山人家(やもーどや)」などの観光施設がある地区だ。 尾瀬の郷交流センター「水芭蕉」は物販施設とレストランを兼ねていて、檜枝岐名物「裁ちそば」を味わうことができる。「裁ちそば」とはそば粉100%で打つ、かなりの技術を要する桧枝岐村独自の伝統の十割そばである。標高約939mにある檜枝岐村は、高地のため米や小麦作りができなかったため、古くからソバを栽培してきた。通常、そば粉だけの生地は折り畳むと割れてしまいますが、裁ちそばは生地を2mmほどの厚さに伸ばして何枚か重ね、手を定規のようにあてながら、まるで布を裁つように包丁を手前に引いて切っていく。この独特な切り方が「裁ちそば」という名の由来となった。熱湯でこねる「湯練り」という技法を用いることで、つるつるとした喉越しの良さを実現している。 ほかに各種「そば料理」「岩魚フライ定食」「季節の天ぷら」、そば粉と餅米粉、5割ずつで練った生地を茹で、じゅうねん(えごま)をつけて食べる「はっとう」などを提供する。檜枝岐村のみやげ品も販売しているが、名物としては「ハコネサンショウウオの燻製」「岩魚味噌」「木工品」などがある。 エリア内のある「山人家(やも～どや」でも「山人田舎セットなど村の素材を使ったメニューを提供している。 このように山と生きてきた村の多彩な一端に触れることができる「道の駅」だ。
福島-33	伊達の郷りょうぜん		伊達市	国道115号	2017年(平成29年)9月第48回登録の道の駅・伊達の郷りょうぜんは、スタッフによる商品開発のほか、市内の業者による持ち込み商品、さらに市内の業者と道の駅スタッフの共同開発とさまざまな商品が置かれている。モモのジュース、あんぽ柿、いちごサイダー、いちご大福などのフルーツを加工した商品が人気である。また、「翡翠めん」も有名で、伊達市霊山産の「霊山にんじん」を練りこみ、翡翠色にしたものである。 レストランでは、有名ブランド鶏「伊達鶏」と地元の養鶏家が育てた「だてハーブ鶏」を使ったメニューが印象的だ。「伊達鶏釜飯」「だてハーブ鳥の親子丼」「伊達鶏鉄板焼き定食」「伊達鶏とだてハーブ鶏のから揚げ定食」「伊達鶏ラーメン」がおすすめだ。ほかには「伊達の郷プレート」など、珍しいメニューもある。 また、片平ジャージー自然牧場直営の大人気ジェラート店「まきばのジャージー」があるのも魅力のひとつである。搾りたての濃厚なジャージー牛乳をたっぷり使った手作りジェラートは、さっぱりしているのに濃厚な味わいと評判。ほかにも「りょうぜんパン工房」「つきたて餅 福乃月」牛タン専門店の「りょうぜん焼き本舗」「Café de Repos」「からあげ工房　みそから屋」と、食の魅力満載の「道の駅」だ。 「道の駅」の名前にもなっている「りょうぜん」は、霊山(りょうぜん・標高825m)という、かつて山岳修験が盛んだった山で、いまはハイキングコースとして山の愛好家に親しまれている。 霊山の山頂にはかつては巨大な山岳寺院「霊山寺」があった。859年に慈覚大師が開山した霊山寺は、最盛期には3,600もの僧坊が並ぶ「北の比叡山」とも呼ばれる巨大な寺院集落であった。その後、南北朝時代の1337年には、南朝方の鎮守府将軍・北畠顕家と陸奥太守・義良親王が山頂に国司館(霊山城)を建設し、険しい地形を活かした軍事拠点となった。しかし10年にわたる抵抗の末、1347年に北朝方の吉良貞家によって攻め落とされ、約480年続いた霊山の栄華は戦火とともに幕を閉じた。霊山はこのような歴史ロマンも感じることができる山であり、登山家の岩崎元郎氏が新日本百名山の一座に選定するなど高い評価を得ている山だ。

県-番号	道の駅名	愛称	市町村	面する道路	内容
福島-34	なみえ		浪江町	国道6号・114号	浪江町の復興のシンボルとしての期待を背負い、2020年(令和2年)3月第52回登録、同年8月にオープンした道の駅・なみえ。住民同士をつなぐ交流施設機能と生活を支える買い物施設を完備、全国でも珍しく酒蔵も併設している「道の駅」だ。 「道の駅」の正面を入ると地域情報発信室で、右手は「まちのパン屋さん　ほのか」。震災前に町内にあったパン屋さんを「道の駅」内に再現させた。コッペパンに十数種類あるあんやクリームを選ぶとパンにはさんでくれる「おやつコッペ」がおすすめ。人気ナンバーワンは、極太のなみえ焼そばをはさんだ「なみえ焼そばパン」。 産直コーナーの「いろどり産直　いなほ」では浪江町内の新鮮野菜、請戸漁港に水揚げされた魚介類、さまざまな加工食品が並んでいる。 新鮮魚介類を堪能できる和食の「レストランかなで」は「海鮮チラシ」や「釜揚げしらす丼」がおすすめメニュー。「麺処 ひろ田製粉所」では「味玉中華そば」が一番人気で、「道の駅」のラーメン屋のレベルを超えていると評判になっている。 体験コーナーは、津波被害で山形県長井市に移転して酒造りを行っていた銘酒「磐城壽」の蔵元・鈴木酒造店があり、酒造りの製造工程を生で見学できる。そして「青ひび」、「二重焼(ふたえやき)」、「走り駒」が特徴的な「大堀相馬焼」の陶芸体験販売施設もある。 道の駅・なみえのロゴには、浪江町の豊かな自然と象徴的な風景が凝縮されている。「道の駅」という文字は町西部に連なる山々を、「なみえ」の文字は東に広がる海の波を表現しており、それらを包み込む外側の半円は海から昇る日の出をイメージしている。さらに「駅」の字の中には、請戸川などを上るサケが描かれており、それが山頂に掲げられた旗印となって町の活気を示している。
福島-35	ふくしま		福島市	県道5号	2021年(令和3年)6月第55回登録、翌年4月にオープンした「道の駅」。東北中央自動車道の福島大笹生(おおざそう)ICのすぐそばにある。前を通る県道5号の愛称は「フルーツライン」。その名の通り道路沿いにはサクランボ、モモ、ナシ、ブドウ、リンゴなどの果樹園が並んでいて、観光果樹園や直売所が多い。 道の駅・ふくしまのロゴマークは福島市郊外の吾妻小富士に3月下旬頃に見られるウサギの形の残雪「雪うさぎ」をモチーフにしている。駐車場からもその景色を眺めることが出来る。 直売所には、年間を通してフルーツがあふれんばかりに並べられており、フルーツを中心とした加工品やスイーツも多い。総菜コーナーには地域の食文化を反映した総菜から、おしゃれな洋風サイドディッシュまで、幅広いメニューが揃っている。 食事処は、レストランの「あづまキッチン」をメーンに、製粉所挽き立ての粉で作る麺や福島餃子の「麺処ひろ田製粉所」、地元ブランド食材を使ったグルメや郷土料理を多彩に活かした「吹島食堂」、福島が誇るカレーの名店「Curry Air Feeling 笑夢」が並ぶ。 屋内施設の「ももRabiキッズパーク」は全天候型の遊戯施設で、隣接する屋外型の「多目的広場」とともに親子で遊べる施設が揃っている。 ほかにも、ドッグラン、レンタサイクルなどの設備もあり、買う、食べる、遊ぶが揃った「道の駅」となっている。 福島市には、桃源郷として名高い「花見山公園」をはじめ、季節を彩る花の名所が数多くある。また、“日本のアリゾナ”と形容される「磐梯吾妻スカイライン」や、飯坂温泉・土湯温泉・高湯温泉の「福島三名湯」など豊かな自然がありながら、東京から東北新幹線で1時間半と、首都圏から日帰りで行き来できるアクセスの良さも魅力である。
福島-36	いわき・ら・ら・ミュウ		いわき市	臨港道路 1号ふ頭内線	1997年(平成9年)7月25日に開館したいわき・ら・ら・ミュウは、2025年(令和7年)1月第62回登録、同年9月12日にいわきの魅力を詰め込んだ新たな「道の駅」として生まれ変わった。 施設脇には小名浜港観光遊覧船「サンシャインシーガル」発着所が隣接。高級感に溢れる船内空間の中、小名浜港の様々な景色やカモメとの触れあいとともに、非日常を楽しむことができる。「道の駅いわき・ら・ら・ミュウ」の名前の由来は、キラキラと光輝く「いわき」の青い海、その軽やかでさわやかな「いわき」をイメージした”いわき・ら・ら”と、市の鳥であるかもめをモチーフにしたいわき市のキャラクター「ミュウ」を合わせたもの。 市場直送の魚介類を扱う鮮魚店や海鮮を堪能できるお食事処、地元グルメ店やお土産ショップなど、「いわきをぎゅーっと。」をキャッチフレーズに、いわきならではのお店が30店舗集結。 バーベキューコーナー「バーベキュー番屋」では、「まるふと直売店」から食材を購入し、室内で手ぶらでバーベキューが楽しめる。 「道の駅」のお土産のおすすめは「めひかり塩チョコ」。めひかりの形をしたチョコの中にはクリーミーな手作りキャラメル。表面にのった大粒の海塩が贅沢な味わいをさらに深める大人のスイーツ。2008年(平成20年)全国菓子大博覧会で、名誉総裁賞を受賞するなど、プロが認める日本で唯一の塩クリームキャラメル入りのチョコレートだ。 「道の駅」がある小名浜港周辺にはさまざまな観光スポットがある。東北最大級の水族館「アクアマリンふくしま」をはじめ、59.99mの高さがあるいわきマリンタワーがある三崎公園、そしてイオンモールも徒歩圏内にある。2025年(令和7年)8月には常磐自動車道いわき小名浜ICが開通し、高速道路から小名浜エリアへのアクセスがより便利になったばかりで注目のスポットとなっている。