

道の駅が閉まって、 赤井川の食は止まらない。

赤井川産食材100%の新ご当地グルメ「赤井川バーガー」で、 GW直前・観光シーズン開幕に村の食文化を再起動

北海道余市郡赤井川村。「日本で最も美しい村」連合に加盟するこの小さな村の玄関口・道の駅あかいがわが、2026年4月1日より本館を休館しています。GWを目前に、観光農園のオープンや地元農産物の直売シーズン開幕を控えたタイミングでの閉鎖に、地域全体が打撃を受けています。

そんな中、道の駅内レストラン「キッチンメープル」を3年にわたって運営してきたスタッフたちが立ち上がりました。4月25日（土）、赤井川村の交流施設「村ノ燈」において、「村ノ燈レストラン」を臨時オープン。村内の農家と手を携えながら赤井川産食材たっぷりの新ご当地グルメ「赤井川バーガー」を開発し、村の食文化の灯を消さないことを誓いました。

逆境をチャンスに——「赤井川バーガー」誕生の背景



▲ 赤井川バーガー1,500円(単品)

「道の駅の閉鎖というマイナスのイメージを払拭できる、美味しくて人気のバーガーにしたかった。地域のブランド価値向上を加速させたい」——そんな思いから生まれたのが「赤井川バーガー」です。

イタリア料理の経験を持つヘッドシェフが考案したこのバーガーは、赤井川村産の農産物のポテンシャルを余すところなく引き出すべく開発されました。

牛肉の旨味、野菜の甘み・酸味・新鮮さが一口で味わえる構成で、価格は1,500円（単品）。素材へのこだわりが価格に正直に反映されています。

村ノ燈レストラン 2026年4月25日(土) 正午 グランドオープン！

📍 北海道余市郡赤井川村字常盤443-1(村の燈内 1階)

🕒 17:00～23:00 休 不定休

🌐 www.subarashiisaito.co.jp ※運営：有限会社 恒志堂

MAP ▶



使用食材と生産者

パーツ	生産者	特徴
パティ	あったべや牧場	赤井川産 牛100%
パンズ	ABE FARM	赤井川産完熟かぼちゃ練り込み
ソース	千葉農園(パブリカ)	パブリカ・玉ねぎ・自家製パンチェッタ使用
トマト	ふあーむ地球家族	赤井川産フレッシュトマト
野菜全般	各赤井川村の農家	赤井川産収穫期に順次切り替え予定



GW直前・観光シーズン開幕寸前の閉鎖が招く危機

赤井川村の観光シーズンはGW（5月上旬）を皮切りに本格化します。5月には新緑の中に紅葉が混ざる幻想的な「春紅葉」でドライブ客が急増し、6月以降はキロロリゾートの雲海鑑賞、さくらんぼ狩り、メロン・スイカ・トウモロコシの直売と、見どころが目白押しです。道の駅はこれら観光農園への中継拠点であり、地元農家の直販の場でもありました。4月の閉鎖により、農家は道の駅という販路を突然失い、観光客は村の「食の玄関口」を失った格好です。

また、農家の販路にも影響がありました。村の燈レストランでは、赤井川の農家から野菜を仕入れて使うことで、失われた販路の一端を担う考えです。さらに、地元農家の加工品も店頭並べ、少しでも多くの生産者を支える場所にしていきたいとしています。

また、道の駅が再開した際にはパートスタッフ2名を再雇用する意向も示しており、地域雇用の維持も視野に入れた運営を目指しています。

「道の駅あかいがわは近年、道の駅ランキングの順位を上げていた。このタイミングでの閉館は、お客様をがっかりさせ、村のイメージダウンにも繋がってしまう」と現場スタッフは危機感を語ります。



赤井川村は農産物が本当に美味しくて豊富なところなんです。まだまだ村の農産物のポテンシャルを活かしきれていない。これから色々な人が色々なアイデアで赤井川らしいバーガーを作り、世界から一目置かれるバーガーになればいいと思います。飲食という分野を中心に、赤井川村の魅力をどんどん発信していき、そのポテンシャルの高さをみなさんに知っていただきたいと思っています。

キッチンメープル マネージャー 伊藤 麻結

メディアの皆様に撮影・取材いただけること

- ☑店舗外観・内観 ☑提供メニューの撮影・試食シーン ☑店舗スタッフのコメント
- ☑赤井川村産の食材の撮影 ※日程が合えば食材を生産されている農家さんへの取材お取次ぎもいたします

広報担当：湯瀬 (080-8385-1137)