

豊かな自然と人が自慢

農業が元気なまち

広島県の最北端、中国山地のどまんながに位置する庄原市高野町。雪解け水の音から始まる春、緑深い夏、稲穂と紅葉の秋、しんしんと雪降り積もる冬。四季折々の豊かな自然と優しい人が自慢です。

耕地は標高480～800mに分布し、年平均気温は10.6℃。冷涼な気候と中国山地のてっぺんを流れる源流水から豊かな農産物が育まれます。中でも大根・りんご・夏いちご・トマトなどは県内有数の産地として知られ、お米も「おいしい」と評判です。



よう



う



高野へ



真心ブランド。

「道の駅たかの」は、
安心・安全なのは当たり前、
生産者の思いが伝わる
真心の逸品をお届けします。

笑顔のふれあい。

「道の駅たかの」は、
さまざまな笑顔が会い、集い、交わり、
また来たくなるような心地よい場を提供します。

まちの元気印。

「道の駅たかの」は、
ここに集う人たちがまちを元気にする力が
みなぎる道の駅を目指します。



交通アクセス	
【車】	【高速バス】
広島IC 約1時間23分	広島バスセンター 約1時間50分
三次東JCT・IC 約22分	松江駅 約1時間23分
松江玉造IC 約52分	出雲市駅 約1時間7分
出雲IC 約57分	

※利用区間によっては予約が必要

営業時間	定休日
（変更することもあります）	（変更することもあります）
わいわい高原市場 9:00～18:00	水曜日（不定期）
カフェレストラン「そらら」 11:00～17:00	年末年始（12/31～1/3）
フードコーナー「たかのキッチン」 9:00～18:00	※水曜日にも営業する月があります。
情報・休憩コーナー 9:00～18:00	詳しくはお問合せください。
6/1～8/31は、～19:00（そらら～17:00）	



TEL.0824-86-3131

広島県庄原市高野町下門田49
FAX.0824-86-3232
<http://www.takanoyama.jp/>
E-mail:info@takanoyama.jp





地域の最新情報を発信 観光インフォメーション

庄原市の北の玄関口として、観光スポットやイベントなどの地域情報をお知らせします。地域を知り尽くした「コンシェルジュ」に、旬な見どころ・食べどころをお尋ねください。もちろん道路情報や積雪情報もおまかせ!

「おもしろ体験」をプランニング

自然豊かな高野で、食農体験&自然体験してみませんか?農産物の収穫体験や、採れたて野菜を使った料理体験、そして雪遊び体験など、ここでしか味わえない貴重な体験を紹介します。旅の計画にプラスしてお楽しみください。



地元産の こだわり商品を品揃え 農産物等直売所

地元・庄原市内産にこだわった新鮮な農産物&農産加工品がたくさん。特産のりんごや大根など、産地ならではの地場産品を取り揃えています。



素材にこだわった「高野の逸品」

特産のりんごや大根、夏いちごなど、地元農産物を使用した特産品開発に取り組んでいます。産地ならではの素材を贅沢に使い、安全・安心にこだわった「高野の逸品」をお楽しみください。

新鮮な素材をその場で調理

加工室 菓子加工室では、高野米を使ったお餅やおはぎ、高野りんごや夏いちごなどを使ったお菓子を製造。また、惣菜加工室では、直売所へ出荷される新鮮な野菜をふんだんに使ったお弁当や惣菜を製造します。

雪室 ゆきむろ



高野町といえば「雪」! その雪を活用して地域を活性化させようと「雪室」を整備しました。ここで貯蔵された特産品(日本酒・りんごジュース等)を、ぜひ一度ご賞味ください。雪室の見学もできます。



高原のロケーション カフェレストラン 「そらら」

地元の豊富な山の幸を使い、地域伝統のレシピを大切にしたいランチメニューや、地元素材を活かしたスイーツをご用意します。高原のさわやかな空気を味わいながら、ゆっくりカフェタイムをお楽しみください。



施設の特徴・概要

この施設は、庄原市内の木材をふんだんに使用した木造平屋建てです。給湯システムは再生可能なエネルギーとして、木質ペレットボイラーを採用し、カフェレストランには、薪ストーブを設置するなど、森林資源を有効活用しています。

情報・休憩コーナー

道路情報を伝える大型ディスプレイや観光情報が検索できるデジタルサイネージを設置するほか、無線LANも整備しています。

多目的スペース

写真展など芸術・文化の発表ステージとして利用できます。

素材のよさを発信 フードコーナー

高野米を使ったおにぎり、うどんやそば、地元の野菜や果物を使ったジェラートがオススメです。

