

小坂・鉄道まつり2025

鉄道の日に合わせて、今年も開催します。
鉄道ファンだけでなく、家族や友人などのみんなで楽しむことができるイベントです。皆さんでぜひお越しください。今年も鉄道まつりだけの特別イベントが盛りだくさんです。

- 日 時 10月12日(日)・13日(月・祝)
9時～17時(最終入園16時30分)
- 入園料 おとな600円 小中学生300円
※町民・未就学児は無料



©小坂町



〈小坂鉄道レールパークHP〉

〈特別企画〉

小坂鉱山鉄道鍋(地元の食材を使用した汁物)の販売！

スペインから輸入した「鉄道鍋(Olla Ferroviaria)」という調理器具で作った汁物を販売します。スペイン北部の鉱山地帯には「鉄道鍋」という伝統の鍋料理があります。

今回は、スペインの鉱山鉄道(ラ・ロブラ鉄道)ゆかりの独特の調理器具「鉄道鍋」を使用し、地元の食材を用いた汁物を提供販売します。

- 販売時間 両日11時～14時(売り切れ次第、販売終了)
- 販売価格 一杯500円
- 特典 小坂鉄道缶バッジ

〈スペインから到着した鉄道鍋〉



■お問い合わせ先

小坂・鉄道まつり2025について
小坂鉄道レールパーク(TEL25-8890)
小坂鉱山鉄道鍋の販売について
観光産業課観光商工班(TEL29-3908)

地域おこし協力隊 リレーコラム



田代 俊之 隊員 令和7年4月着任
活動内容：近代化産業遺産を活用した
観光を復活・再生に導く
「明治百年プロデューサー」

「鉄道鍋!？」～日本初上陸...かもしれないスペイン伝統の調理器具～

この鍋は、円筒形の鉄製の外殻に鍋を収め、下部で火を焚く仕組みを持ち、20世紀初め、スペイン北部の鉱山鉄道で誕生しました。蒸気機関車が走っていた時代には蒸気鍋として、その後は炭火鍋として使われ、かつて機関士や車掌、駅員たちが寒い冬に約300kmに渡る鉄道での長距離移動の中で温かな煮込み料理を調理するために生まれた歴史があります。現地では今も沿線地域の名物料理として親しまれておりますが、日本ではほとんど知られていないようです。

今回、この鉄道鍋を利用し、町の鉱山遺産の魅力を伝えるために、温故知新の気持ちを持って、新たな挑戦に取り組みます。小坂町は旧鉱山町ではありますが、町の中心部では鉱山を想起させる雰囲気が薄れつつあることから、「鉱山を知ること、知らせること」をテーマにして、地域おこし協力隊の任務として、文化的価値の再発見と観光資源化に取り組みます。

小坂・鉄道まつり2025では、輸入した鉄道鍋を使い、町の食材を使用して汁物を販売します。調理は町内の「みんなのお店わいわい」さんが担当します。

さらに会場では、スペイン北部の鉱山町としての歴史を持つ「グアルド市」から提供いただいた写真等によるパネル展示を通じて、鉄道鍋と鉱山鉄道の関わりを紹介し、食べて学んで楽しめる場になるよう取り組んでいます。

歴史の香り漂う「小坂鉱山鉄道鍋」を、ぜひ町民の皆さんに味わっていただきたいと思います。