



二つのかまくら

日本夜景遺産認定「湯西川温泉かまくら祭」

書籍「死ぬまでに行きたい世界の絶景」で紹介され、日本夜景遺産にも認定された「湯西川温泉かまくら祭」。特に、会場の一つである沢口河川敷では、約800個のミニかまくらにロウソクの灯がともされ、ロマンチックで幻想的な世界が広がります。

【期間】2020年2月1日(土)～3月1日(日)

【会場】栃木県日光市湯西川1042

【問合せ】0288-22-1525 (一社)日光市観光協会



鎌倉山の雲海

茂木町にある鎌倉山。山の展望台からの眺めは、那珂川県立自然公園随一の景観といわれています。例年10月下旬から12月中旬頃、山から下りてくる冷たい空気が那珂川の温かい川面に触れ、発生した川霧が雲海となり見事な景色を楽しめます。朝日に照らされて浮かび上がる幻想的な風景をぜひご覧ください。

【場所】栃木県芳賀郡茂木町九石

【問合せ】0285-63-5644 (茂木町商工観光課)



東京栃木県人会

東京栃木県人会は、東京都とその近郊に在住する栃木県出身者や本県ゆかりの会員が親睦を深め、ふるさと「とちぎ」を応援する団体で、1993年に設立しました。会員は534名(11月1日現在)。年1回の総会・懇親会、ふるさと栃木応援バスツアー、会報・会員名簿の発行などを行っています。活動にご興味のある方は、ぜひお問い合わせください。ホームページやフェイスブックも開設しています。

【問合せ】03-5212-9064 (東京栃木県人会事務局(栃木県東京事務所内))

【ホームページ・フェイスブック】「東京栃木県人会」で検索

とちぎ未来大使紹介



平山あやさん
(那須塩原市出身)

1998年、第23回ホリプロタレントスカウトキャラバン「女優誕生」において、グランプリを受賞し芸能界入り。那須地方を舞台とした映画「那須少年記」では、主人公の担任教師役を熱演するなど、女優として数々の作品に出演されています。今年の8月にご結婚もされ、「那須少年記」で共演した福田知事も「お二人で栃木県にお越しいただきたい」と祝福のコメントを寄せています。

知事メッセージ



栃木県知事 福田富一

10月12日から13日にかけて、台風第19号の影響により、県内各地で河川の氾濫や土砂崩れが発生し、住宅の浸水等多くの被害を受けました。県では、被災した市町と連携・協力し、総力をあげて、復旧・復興に取り組んでいます。

現在は一時不通であった道路や鉄道が開通し、被災したテーマパークも多くのボランティアの方々などの協力により営業を再開するなど、観光客の受入体制も整ってきております。また、本県開発のお米「とちぎの星」の大嘗祭への供納や、二つの新品種いちごの販売開始など、明るい話題も生まれています。

今後も県ホームページ等で県政の様々な情報を積極的に発信して参りますので、県へのご支援・ご声援をどうぞよろしくお願い申し上げます。

とちぎのアンテナショップ この時期のおすすめ商品

とちぎの魅力ある「味」や「もの」が並ぶ「とちまるショップ」。この時期のおすすめ商品は、栃木県鹿沼市の鹿沼木工団地にあるオーダー家具メーカー「SOU LABO」が手掛けるスマホスタンドです。おしゃれで温かみのあるデザインが特徴です。

東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ イーストヤード4階 TEL:03-5809-7280



スマホスタンド各種

ご意見をお待ちしています

はがきに、郵便番号・住所・氏名・年齢・電話番号・感想・今後取り上げてほしいことを記入の上、下記の宛先までお送りください。または右記二次元コードにアクセスして応募してください。

〒320-0818 栃木県宇都宮市旭1-4-30 新朝プレス「ふるさと「とちぎ」だより」係



※写真はイメージです

ご意見をいただいた方の中から抽選で「とちぎ和牛(すき焼き用)」を20名様にプレゼントいたします。応募締切2020年1月10日必着



問合せ

栃木県県民生活部広報課

〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田1-1-20
TEL:028-623-2192 FAX:028-623-2160



栃木県の
県外事務所

【栃木県東京事務所】TEL:03-5212-8715
〒102-0093 東京都千代田区平河町2-6-3 都道府県会館11階
【栃木県大阪センター】TEL:06-6314-6123
〒530-0027 大阪府大阪市北区堂山町3-3 日本生命梅田ビル2階

栃木県へのふるさと納税にご協力ください。詳しくは [ふるさと「とちぎ」応援寄附金](#) [検索](#)

ふるさと 「とちぎ」 だより

TOCHIGI DAYORI

第2号

～とちぎの食～

アンケートに回答いただいた20名様に「とちぎ和牛」をプレゼント!
※最終ページに応募の詳細が記載されています

COVER PHOTO: あしががフラワーパーク
(光のふじのはな物語)
栃木県足利市迫間町607
【問合せ】0284-91-4939

樹齢150年を超える「大藤」をはじめ、一年を通して四季折々の花々が楽しめる「あしががフラワーパーク」。台風第19号により、園内全域が冠水する被害を受け一時休園していましたが、職員の皆さん・ボランティアの方々のご努力・ご協力によって再開。今年もイルミネーションを楽しむことができます。災害にも負けず美しく輝く壮大な光景をぜひご覧ください。

2019.11.27 発行

とちぎのいちご



スカイベリー



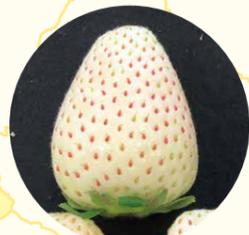
畑で熱心に作業される仁井田さんの姿

いちご栽培のルーツは 足利にあり! 県産いちごの 父が築いた礎

戦後、栃木県の農業に新たな作物としていちご栽培を提案したのは、足利市出身の仁井田一郎さんでした。仁井田さんは、足利の農業に適した作物として、いちごに着目。失敗を重ねつつも試験研究を続け、栽培技術を確認し、農家を巡回して栽培指導を行いました。栽培技術を学ぶため、栽培が盛んだった神奈川県に自転車で行ったという驚きのエピソードも残っています。仁井田さんは、取り組みに関心を持った人には惜しみなくノウハウを教え、また、自宅の一部を集荷場として提供するなどいちごの普及に情熱を傾けました。さらに仁井田さんは、いちごの早出し技術として「高冷地育苗」を導入。その結果、開花時期が早まり、導入された一部地域では年内のいちご出荷が可能になりました。

その後、いちごの栽培は県内に広がり、栃木県農業試験場が「女峰」や「とちおとめ」等の新品種を開発するなど、とちぎのいちご生産はどんどん盛んになりました。「いちご王国・栃木」の礎を築いた仁井田さんの情熱と開拓精神は現在まで引き継がれ、とちぎのいちご生産量は、1968年から半世紀に渡り日本一の座を維持するまでになりました。

また、最近では新たに二つの品種が「いちご王国・栃木」のラインアップに加わりました。一つは、先日名称が決定した白い果実でまろやかな食感と甘さが特徴の「ミルクベリー(栃木iW1号)」。もう一つは、果実の切り口がハート型で甘さが際立つ「栃木i37号」で、今後、名称を投票で決める予定です。このように、とちぎのいちごはさらなる盛り上がりを見せています。



ミルクベリー(栃木iW1号)



栃木i37号



毎年秋に開催される宇都宮餃子祭りの様子

とちぎの 食

実は知っているようで知らないとちぎのこと。今回は、地元でおなじみの「食」についてご紹介します。



宇都宮の名物として広く知られている宇都宮餃子



宇都宮餃子

市職員の熱い思いから生まれた地域ブランド

餃子は家族みんなに愛される、宇都宮の「ソウルフード」として確立しています。その歴史は、戦後まもない昭和20年代後半にまで遡ります。北京や満州から帰還した兵士や従軍者が、現地で覚えた餃子を売りはじめると、市民にも評判となり、次々に餃子店ができたといわれています。

時を経て、宇都宮市職員が「宇都宮市の新たな名物を」と奔走する中で、宇都宮が「餃子消費額日本一」という家計調査に注目。職員が1軒ず

つ餃子提供店を訪ね、餃子による街おこしを提案する中で、賛同した店が中心となり「宇都宮餃子会」が1993年に発足、テレビ局への売り込みなど餃子による街おこしを図ってきました。また、「宇都宮餃子会」では、「宇都宮餃子」のブランドを維持するため商標登録を取得。各店の個性を生かしながら宇都宮餃子会加盟のための一定の基準を設けるなど、ブランド力を高め、その人気を不動のものとしています。

青竹打ちがうまさの秘密! 全国に誇る、自慢の一杯

佐野らーめん



シンプルながらファンの多い佐野らーめん



青竹打ちで打つ平打ち麺が特徴

シンプルな具材に、あっさりとした味わいのしょうゆ味のスープ。その美しく澄んだスープに、のど越しの良い平打ちのちぢれ麺…。「佐野らーめん」は、全国に名をはせる人気のご当地麺です。

大正時代、中国の方が伝授し広まったとされており、その特徴は、竹を使って麺を打つ青竹打ち。青竹に脚を掛け、体重を使って麺を延ばしていくことで、コシが強く、短時間でゆで上がる麺が出来上がります。当時、盛んだった織物業で働く人たちが、「早くて安くおいしい」と屋台や出前を利用するようになり、広く食べられるようになったといわれています。

1988年には「佐野らーめん会」が発足。加盟店には、初代店主が実際に中国の方から青竹打ちを学んだという老舗もあります。市内には150軒を超えるラーメン店が存在し、独自のアイデアと研究を重ね、伝統の味は今も広く親しまれています。

そば

栃木県の山間部は、朝晩の寒暖差が大きいことや、水はけの良い土地柄からそばの生育に適しています。栃木県のそばの生産量は全国4位で、県内には日光例幣使そば街道(鹿沼市、日光市)や八溝そば街道(那須烏山市、那珂川町、茂木町、市貝町)、足利佐野めんめん街道(足利市、佐野市、栃木市)など、たくさんのそばの産地があります。さまざまな食べ方があり、千切りにしたシャキシャキの太根と一緒に食べる「太根そば」や、ゆでたニラと一緒に食べる鹿沼市の「ニラそば」などが有名。各地でおいしいそばを楽しめます。



鹿沼名物の「ニラそば」

郷土料理しもつかれ

「しもつかれ」は、「鬼おろし」という独特な道具で粗くすりおろした大根と人参に、大豆、油揚げ、鮭の頭、酒粕などを加えて煮込んだ郷土料理です。2月の初午に作る習わしがあり、大豆は節分のものを、鮭の頭は正月の残りを使うなど、食材を使い切る知恵があふれています。同じ「しもつかれ」でも各家庭により味付けはさまざまで、腕自慢たちによる日光市の「全日本しもつかれコンテスト」や各地で料理教室が開催されるなど、郷土の味として今もなお受け継がれています。近年では栄養食としても見直されており、東京にあるアンテナショップ「とちまるショップ」でも購入することができます。



とちぎの郷土料理しもつかれ

日光の湯波

ゆばの起源には諸説ありますが、山岳修験道が盛んになった鎌倉時代に中国から伝わったとされています。その後、京都から山岳信仰の聖地として栄えた日光に伝わり、修験道の精進料理として食されました。明治時代になると広くゆばが食べられるようになり、現在では日光を代表する食として観光客にも人気となっています。ゆばには「湯波」と「湯葉」という表記がありますが、日光では表面のシワから「うば→姥→湯婆→湯波」となり、京都では引き上げてつるす様やシワを葉脈になぞらえて「湯葉」となったなど、諸説があるようです。巻いた湯波を2センチ程の幅に切って油で揚げた「揚巻湯波」は、日光ならではの一品です。



日光の「生湯波」と「揚巻湯波」

那須のチーズ

栃木県は、北海道に次いで生乳生産量全国2位を誇る酪農王国。きれいな空気と水、高原の爽やかな気候の中で質の高い生乳が生産されています。人気観光スポットでもある那須では、ジャージー種やブラウンスイス種など、乳牛の品種にもこだわり、牛乳やヨーグルトのほか、チーズ作りが盛んに行われています。2012年には、那須地域のチーズ工房やチーズ販売店、乳製品を製造販売する工房など12軒が集まり、「那須ナチュラルチーズ研究会」を結成。チーズ製造技術の向上、チーズ食文化の普及を目的に、地元レストランでシェフを招いて「那須のチーズを楽しむ会」を定期的に開催するなど、研さんに励んでいます。



那須で生まれたナチュラルチーズ