

フォト

とちぎ

2013

冬

特集 学生の手カヲをますぐくり
 生まれ変わった空き店舗(宇都宮市・大田原市)

POST 嘉右衛門町界隈を見て歩く
 重要伝統的建造物群保存地区(栃木市)

とちぎの景勝百選 古社寺

とちぎアーカイブ 炭焼小屋

シリーズ 作ったものを自分の値で売る
 鈴木幸一・茂子さん(益子町)

とちぎの味 高根沢ちゃんぽん
 元気あつぷむら(高根沢町)

学生の子カヲを まちづくりに

生まれ変わった空き店舗

空き店舗が目につく商店街に、かつての賑わいを取り戻そうという取り組みが、各地で盛んです。宇都宮市では昨年、中心商店街のオリオン通りとユニオン通り
に3店がオープンしました。同市の補助
による空き店舗活用のお店で、市内の学生
たちが運営しています。夜には「まちづ
くり講座」が開かれるカフェ、ベトナム
の料理と文化を紹介する食堂、若いアー
ティストの作品を常設展示するギャラリ
ーなど、学生ならではのアイデアがあ
ふれています。このほかにも、大田原市
では、10年以上も営業を続けている学生
カフェがあり、若い人たちが賑わってい
ます。同カフェは、営業だけでなく、地
域のコミュニティ活動にも力を入れてい
ます。学生たちの地道な取り組みは地域
にしっかりと根をおろし、中心市街地の
活性化にも大きな役割を果たしています。

宇都宮市内の学生カフェ (KANMAS) で毎月開かれている「まちなかゼミ」



学生の子カヲをまちづくりに



「それぞれの思うカタチで自由に安らげる、そんな空間を創っていきたい」と大嶋代表



この日の「まちなかゼミ」講師松本譲さん(中央)と打ち合わせをする「カンマス」代表の大嶋悠也さん(右)、と宇都宮大学でまちづくりを研究している陣内雄次教授(左)



《Communitycafe KANMAS》
●OPEN =不定期 (検討中)

「まちなかゼミ」では、講演のあと、グループに分かれて意見を交換しました。この日は、夜遅くまで熱のこもった討論が行われました(右)。学生たちは、参加者にドリンクをサービスしたり、ワークショップのアシスタントを務めたりして、ゼミを支えています



Communitycafe KANMAS (コミュニティカフェ・カンマス).....

毎月「まちなかゼミ」を主催

ユニオン通りとオリオン通りは、栃木県でも有数の商店街です。休日には楽しいイベントも開かれ、若い人たちが賑わっています。ユニオン通りに「コミュニティカフェ・カンマス」があります。宇都宮大学の学生が運営するカフェで、2年目を迎えました。カンマスの代表を務めるのは、宇都宮大学教育学部2年生の大嶋悠也さん。「商店街の活性化とまちづくりの人材育成を目標に掲げています。地域の人が互いに交流できる店づくりを目指し、カンマス(かき混ぜる)と名付けました」と言います。

ケーキも味わえます。カフェの閉店時間が迫るころ、再び人々が集い始めます。毎月開催されている「まちなかゼミ」に参加する人々です。学生や店主のほか、会社員、農業者など職業も年齢もさまざま。昨年11月7日には、第10回目の「まちなかゼミ」が開かれ、34人が参加しました。この日のゼミは、社長で中小企業診断士の松本譲さんを講師に招いて開催。講演のあと、遅くまで活発な意見交換が行われました。「カンマスには、2つのコンセプトがあります。ひとつは、地域のつながりを取り戻すための「居場所」づくり。もうひとつは若者にとって魅力ある宇都宮をつくることです。ここが、学生と社会人の交流の場となることで、まちづくりに関心をもつ人が増えると思います」と大嶋さん。



ベトナム食堂 Cam On (カムオン)

「ベトナム食堂カムオン」は、昨年10月にオープンしたばかり。スタッフは全員ベトナム人留学生で、ベトナムと日本との親善・交流の場を目指しています。

店長のグエンチョンダイさんは、ベトナムの高校を卒業したあと、日本に留学。富山大学から作新学院大学に編入学しました。現在、同大学の4年生。今春からは大学院で経営学を研究することになっています。

店内の狭い厨房で手際よく料理を作るダイさん。ベトナムで調理の仕事をしてきた父の影響で、小さい頃から料理好き。家庭で両親が作る食事の手伝いをしながら、料理を覚えました。メニューは、ベトナムの代表的な家庭料理フォーを中心に、生春巻きやベトナム風のチャーハン、お好み

焼き、唐揚げなどの定番料理。なかでもフォーは、あつさりしたスープに米麺、鶏とモヤシをトッピングしたシンブルな盛りつけ。本場、ハノイのフォーです。

「ベトナムでは、スープにパクチーや唐辛子などの香辛料をたくさん入れますが、初めての人も食べて欲しいので、別皿にしました。スープは、ハノイのフォーと全く同じ味です」とダイさん。

カムオンでは、料理のほか、民族衣装アオザイの試着や簡単なベトナム語講座も開いています。

「これまで、たくさんのお客様にお世話になりました。それで店名をCam On(ありがとう)に。ここから親善の輪が広がり、ベトナムと日本の架け橋になればうれしいです」とダイさん。

民族衣装の「アオザイ」を着てベトナム料理を出すレゴックマイさん(宇都宮共和大学3年)

学生の子カラをまちづくりに

ベトナム風鶏の唐揚げ



フォーを作るダイさん(右)と、ホバンタンさん(左=作新学院大学2年)



人気の生春巻きと揚げ春巻き

ベトナムの代表的な料理「フォー」



《ベトナム食堂 Cam On》

● OPEN = 11:00 ~ 21:00

● 定休日 木曜日



ベトナムの文化を理解してもらおうと、2階にあるスペースで、ベトナム語講座や、アオザイの試着体験なども行っています。今後はさらに楽しいイベントも計画し、親善を深めたいと言います





星ヶ宮アートスペースの代表小林隆則さん（文星芸術大学大学院後期課程）。現代工芸展会員で、作陶家として活動しています

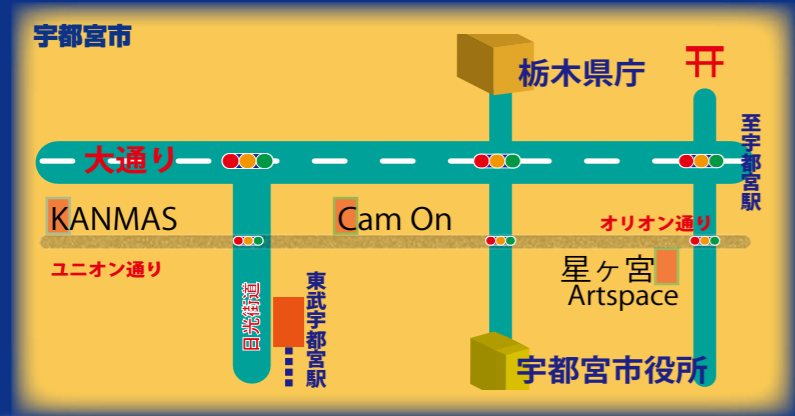


星ヶ宮Art Spaceでは、学生の作品のほか、一般の作家にもスペースを提供しています（有料）。ギャラリーには漫画家やイラストレーターなどの作家が常駐しており、創作の様子も公開しています

星ヶ宮 Art Space

まちなかをアートでいっぱい

オリオン通りの東端に小さなギャラリーがあります。文星芸術大学の有志で運営する「星ヶ宮アートスペース」も、開店して2年目を迎えました。ここでは、学生のアート作品を中心に展示・販売しています。店内には絵画、彫刻、工芸品などの多彩な作品が所狭しと展示されています。作品には小さな値札がつけられ、購入もできます。「敢えて無造作に並べてみました。いかにもギャラリーというスタイルにしてみました」と代表の小林隆則さん。小林さんは、文星芸術大学卒業後、大学院の博士後期課程で陶芸を軸に研究をし、現在はアートスペースを持ち込まれた作品の評価を行うほか、若いアーティストにアドバイスも行っています。「まちなかに発表の場が欲しかったんです。ここは常に多彩な作品を展示しています。たとえば通りがかった人が陶器好きで、陶器作品が目に入って店内に入り、そこでさらに絵画とか彫刻とかほかのジャンルの作品と出逢い興味を広げる。そんな役目が果たせたらいいなと思います」と小林さん。店内の一面にはロクロもあり、ときどき創作の様子を見ることが出来ます。「星ヶ宮アートスペースは、作品の発表の場であり、アトリエであり、交流の場でもあります。まちなかで、誰もがいつでも、気軽にアートに出逢えるこのようなスペースをもっと増やして、アートの裾野を広げたいです」と小林さんは言います。



《星ヶ宮 ArtSpace》
● OPEN = (平日) 11:00 ~ 17:00
(休日) 11:00 ~ 19:00 ● 定休日=木曜日



ほぼ常駐している似顔絵師のさとうけいさん



文星芸術大学OBでイラストレーターの橘紫乃さん



みんなが車座になって楽しく会話ができるようにと、店内の一部を座敷スタイルに改装しました。スタッフとの会話も弾み店内はいつもにぎやかになりました



11代目店長の内藤春菜さん
(国際医療福祉大学2年生)



「bsp」は「best service and performance」の頭文字をとりました。国際医療福祉大学公認のサークルです



《bsp cafe》

- OPEN (平日) 18:30 ~ 22:00
- (第1・3土曜日) 11:30 ~ 22:00
- 定休日 = 月曜日



地域のお祭り「屋台まつり」に荒町自治会の一員として参加し、祭りを盛り上げるbsp cafeの学生たち(下)。大田原市の「与一まつり」にも参加。出店で焼きそばを作ったり、売り子として頑張りました(右)。カフェの学生たちは、地域に活力を与える若いチカラとして大きな期待が寄せられています



大田原市の中心街、中央通り沿いに「ビーエスピー・カフェ」があります。栃木県などの補助で02年にオープンした学生カフェです。国際医療福祉大学公認のサークル活動で、内藤春菜さん(2年生)を中心に11年(2年生)が運営しています。「今年、11年目を迎えます。この間、学内外でのPR活動に力を入れてきました。多くの人が呼びかけにこたえてくれ、地元の商店会や大学のサークルが会議などに、友人は貸し切りで誕生パーティーにと幅広く利用されています。昨年は、初の主催イベント「ハロウィンパーティー」を開き、大いに盛り上がりました」と内藤さん。閉店が続く商店街での10年に及ぶ学生たちの活動は、地域からも注目されています。なかでも後継者不足に悩む商店街からは熱い視線が注がれました。「地元商店会の後継者で組織する荒和志会から声がかかり、地域のお祭りやイベントに参加しています。夏の大田原市屋台まつりでは、引き手を毎年頼まれています。また、秋の産業文化祭では、荒和志会が出店する模擬店で、焼きそばを作ったり、売り子になったりして、盛り上げていきます。売り上げも結構よかったです。売りたいです」と内藤さん。いま、カフェの近くでは再開発ビルの建設が進められています。ビルには住宅や商業施設のほか図書館などの公共施設も入居予定。周辺の道路や公園整備、既存の「あらまち蔵屋敷」と相まって大田原市の中心街は再び、かつての賑わいを取り戻そうとしています。

商店街の一員として行事に参加



嘉右衛門町界隈を見て歩く

(栃木市)

栃木市の中心部、旧栃木町は、日光例幣使街道の宿場町として、また江戸からの舟運により物資の集散地として繁栄しました。市の中心部から北に1キロほどのところに、国の「重要伝統的建造物群保存地区」嘉右衛門町地区があります。日光例幣使街道沿いの町並みを基本とする東西約320メートル、南北約650メートル、面積約9.6ヘクタールの地区です。今から400年ほど前、この地に移り住んだ岡田嘉右衛門によって開発されたという嘉右衛門新田村が地名の由来。保存地区内には見世蔵や土蔵をはじめとする江戸末期から昭和前期にかけての伝統的な建造物が群として残っています。また地形に沿って湾曲する道、巴波川、翁島などの緑地とともに特徴的な歴史的風致を作り上げています。重厚な蔵が軒を連ねる中心部の「蔵の街」とはひと味違う風情が漂う町並みです。



日光例幣使街道沿いにある江戸天明元年創業の老舗、油伝味噌(株)



日光例幣使街道



地区内には5棟の「石蔵」があります。最も早期の石蔵は野尻家で1907年の建築です



石塚清治郎商店



田中家



例幣使街道沿いにある旧味噌工場



長江商店



落合荒物店

地区内には29棟の「土蔵」があります。油伝（あぶでん）味噌株式会社にある土蔵（写真右）は1885年に建てられた土蔵です。油伝味噌株式会社は江戸時代の創業で、現在も味噌を製造しています。庭内には茶店があり、味噌の販売のほか、味噌田楽などが味わえます。写真下は、店主の小池英夫さんと典子さんご夫妻。小池さんは「栃木の例幣使街道を考える会」の事務局長として町並みの保存活動を続けています



油伝味噌の庭内にある茶屋「田楽あぶでん」



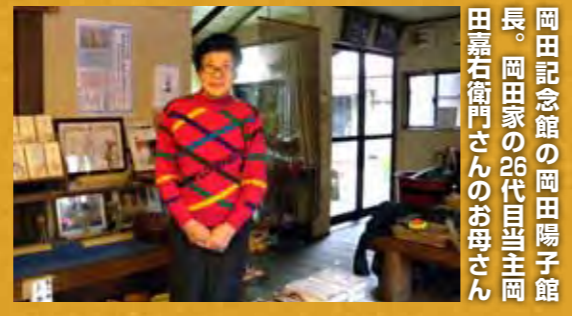
庭内には、「水琴窟（すいきんくつ）」があり、地中に埋め込んだ瓶に落ちる雫の音を聞くことができます。栃木市内にはこのような水琴窟が随所にあります



油伝味噌北側の路地



翁島沿いにある小道



岡田記念館の岡田陽子館長。岡田家の26代目当主岡田嘉右衛門さんのお母さん



翁島にある岡田別邸



館野家



蔵造の店舗「見世蔵(店蔵)」。地区内には江戸後期から明治初期の見世蔵が8棟あります(写真上は平澤商事の見世蔵)



嘉右衛門町の町名の由来になった岡田嘉右衛門邸。岡田記念館として内部も公開しています(岡田記念館と翁島の観覧は有料です)



地区内には8棟の「木造真壁造(柱を露出させた壁)」の店舗が伝統的建造物に指定されています。最も早期な建物は天海家で1924年造



栃木市伝統的建造物群

検索



栃木駅前から日光例幣使街道を通る巡回バス「ふれあいバス」が運行されています。地区内では「嘉右衛門町通入口」「岡田記念館前」「油伝前」で乗降できます



嘉右衛門町通入口(南側)

とりのこさんじょうじんじゃ
鷲子山上神社
(那珂川町)

茨城県との県境にある鷲子山(463
m)の美しい自然環境に建つ神社です。
社域には樹齢数百年の杉檜をはじめとする
針葉樹、広葉樹の原生林がうっそうと茂
り、野鳥のさえずりが林間にこだまし
ます。野生の草木も多く、冬は寒椿、春
には可憐な花も楽しめます。神社は山
頂に建ち、ここからの眺望が素晴らし
いです。旧領主水戸光圀公が巡回のお
り、その景観の良さから「鷲子十景」に
選びました。国道293号から山頂ま
で約2km、舗装道路ですが、狭いところ
もあり、車の通行は注意が必要です。



古社寺

さいみょうじ

西明寺
(益子町)

西明寺は737年、行基によって創
建されたと伝えられています。高館
山(302m)の中腹にあり、一帯
は県立自然公園で、境内は椎の巨木
に囲まれ「西明寺の椎林叢」として、
県の天然記念物に指定されていま
す。桜門、三重塔と本堂内の厨子は
国の重要文化財に指定されています。



だいおうじ

大雄寺
(大田原市)

大雄寺は、黒羽城跡の中にあリま
す。1404年に開山されたのが始
まりと言われています。領主大関氏
の菩提寺として庇護され、1576
年に黒羽城に居城を移す際に大雄寺
も現在地に移されたとされます。主
要な建物は茅葺きで、その多くが
県や市の文化財に指定されています。



いおうじ

医王寺
(鹿沼市)

1200年前、勝道上人が開いたといわれ
る古刹です。その44年後に訪れた弘法大師
によって「東高野山」と名付けられたとい
われます。茅葺き屋根の金堂をはじめ、唐
門、客殿、大師堂などの諸堂は、1645
年頃に建てられたとみられ、多くが文化財
に指定されています。簡素な佇まいの中に
風格と歴史の重みを感じさせる寺院です。





炭焼小屋 (那珂川町)
1977年2月号より
八溝炭 (旧馬頭町)

那須に新観光ルートが誕生

那須温泉と福島県の甲子温泉を最短距離で結ぶ那須甲子有料道路がこのほど完成し、9月1日に開通式が行われた。
(広報誌「とちぎ」78年10月号より)



東北新幹線が試運転

東北新幹線の試験列車出発式が六月九日、同線の小山駅ホームで行われた。東京と盛岡間を結ぶ、みちのくへの新しい動脈。東北新幹線の建設は四十六(1971)年十月の着工以来、ほぼ七年ぶりに試運転にこぎつけた (広報誌「とちぎ」78年7月号より)

県民の森に少年自然の家

高原山少年自然の家は、太平少年自然の家に次ぐ本県で2番目の施設で、小中学生が野外活動を通じて自然に親しんだり心身を鍛錬することができる。
(広報誌「とちぎ」78年7月号より)



目足トンネルが開通

足尾町が大幅に近くなった。四十七(1972)年から県が建設を進めていた日光市と足尾町を結ぶ目足トンネルがこのほど完成、三月三十日に竣工式を行った。
(広報誌「とちぎ」78年4月号より)



1978



作ったものを自分の値で売る

大規模・高収益のそばづくりで内閣総理大臣賞
鈴木 幸一さん **茂子**さん (益子町)

地域でいただいた栄誉賞

農林水産祭（農林水産省など主催）が昨年11月に開かれ、益子町の鈴木幸一さん・茂子さん夫妻が内閣総理大臣賞を受賞しました。鈴木さん夫妻は現在、そば栽培を中心に大麦、水稲など、大規模で収穫性の高い農業経営を実践しています。地域では「新そばまつり」実行委員長として活性化にも貢献。「とちぎ元気大賞」など数々の表彰を受けている鈴木さんですが、今回の受賞は「家族や地域の応援があつてのもの。これは地域でいただいた賞と思っています」と言っていました。

養豚から耕種部門への転換

鈴木幸一さんは、県立真岡農業高等学校（現在の真岡北稜高校）を卒業後、養豚を始めました。生産も順調に伸び、母豚107頭の一貫経営をしていました。仕事が軌道に乗り始めた頃、腰を痛めてしまい、養豚の作業を続けることができなくなりました。39歳、まさに働き盛りの時。悩んだ末、畜産をやめて耕種部門での拡大を目指そうと決意しました。「そば栽培のきっかけは、東京でそば店を経営する姉夫婦でした。それまでは父

が、わが娘のためにと、栃木産の地粉を届けていますが、その仕事を引き継いだ形ですね。風味豊かな栃木産地粉は、東京でも評判で、そば屋さん仲間に口コミでどんどん広がって、次第に売れるようになりました。それにあわせて少しずつ、そば畑の作付面積を拡大してきました。自分で作ったものを自分の値で売る。自分が目指す農業。そば生産はその第一歩。栽培から収穫、製粉、販売までの一貫作業による経営を始めました。「種蒔きから製粉まで、全ての作業に自ら携わっているのが製品には自信があります。そば粉を持って東京のそば店を一軒一軒、営業に歩きました」今でも、月に3日は朝2時に起きて、東京のそば店に直接配達しています。直配するのは、評価が直に聞けるからです。「そば屋さんも商売ですから、品物が気に入らなければ、はつきり言います。ごんなのだめだ」とか、前の粉はよかったですか。店主に直に聞くのが一番なんです」

早刈りと石臼挽きで高風味

注文が飛躍的に増えたのは10年前、製粉に「石臼挽き」を導入してからでした。「効率は、ロール挽き」よりもかなり落

ちますが、風味は格段に上です。高級指向、グルメブームも追い風で、地粉による手打ちそばが旨いと、大人気でした。もうひとつのこだわりは収穫のタイミング。まだ緑色が残るうちに刈り取ります。「もったいないと思いつつも、青いうちに刈り取って、そば愛好会の人たちに打ってもらい、試食しました。それが実に旨かったんです。そばは、お盆過ぎに種をまいて、霜が降りたら刈り取るタイミングですが、これは水稲というように遅れの状態。甘みも風味も抜けてしまいます。この間に台風でもくれば収穫は半減です。適期の見極めが重要ですね」

商品として売れる農業を

06年には製粉・加工部門を法人化、10年には作付け面積を67畝に拡大。コンバインを増やし、生産性を向上させました。「規模の拡大だけでは、農業の未来は切り開けません。良い物さえ作ってれば良いと言いますが、良い物でも状況によって、売れないこともあります。消費者のニーズを掴み、求められる商品として売れる農業でなければなりません」

高根沢ちゃんぽん

(高根沢町)



元気あっぷむら
高根沢町上柏崎 588-1
☎ 028-676-1126

寒い日には温泉と、あつあつの麺でぽかぽか。高根沢町の元気あっぷむらで「高根沢ちゃんぽん」を味わいました。麺が隠れてしまうほど新鮮野菜のトッピング。スープは鮮やかな若草色。色の正体は高根沢町産の小松菜でした。これをペースト状にして、豆乳を加え、魚介系スープとブレンド。野菜の旨味を生かした、さわやかなスープに仕上げました。とくに小松菜は、栄養価が高く美容と健康にも良いそうです。これに本場・長崎県雲仙のちゃんぽん専用のコシのある太麺。高根沢ちゃんぽんは「高根沢町元気麺メニュー開発プロジェクト」が、町の飲食店などの協力で開発しました。並550円・大盛(写真)650円

フォトとちぎ 2013年冬号

2013年1月1日発行 発行責任 栃木県広報課 編集発行 栃木県広報協会
〒320-8501 栃木県宇都宮市塙田 1-1-20 ☎ 028-623-2191