

# フォトとちぎ

2011  
夏

特集

とちぎの旬彩店

栃木県産食材にこだわる料理人

フォトショット

トテ馬車のある風景（那須塩原市）

駒止の滝（那須町）

余笹川の源流近くにある落差20mの滝です。これまで、険しい崖と樹木に遮られ、直接見ることが困難で「幻の滝」と呼ばれていました。しかし今年4月には「那須平成の森」の開園にもなつて観瀑台が設けられ、流れ落ちる滝の姿が一望できるようになりました。

特集

旬の情報を届けています。そこで今回は、東京都の「とちぎ旬彩店」3店舗を訪れ、栃木県産食材にこだわる料理人たちに話をうかがいました。

栃木県の特徴ある安全・安心な

PRはもちろん、

積極的な

消費者への

登録店には登録証が交付され、

昨年度から実施しています。

利用促進を目的に

栃木県産農産物の

認知度の向上や

「とちぎブランド農産物」の

388店舗が営業しています。

登録する制度。東京都内を中心に、

一定の条件を満たした店舗を認定し、

「とちぎの旬彩店」は、

（社）とちぎ農産物マーケティング協会が

栃木県外でも、とちぎの旬を味わいたい。

そんな食通の期待に応えるのが「とちぎの旬彩店」。

栃木県内で生産された旬の農産物を使い、

こころを込めて消費者に提供しているお店です。

# 栃木県産食材にこだわる料理人

とちぎの旬彩店

フォトとちぎ 2011年夏号

CONTENTS

特集 とちぎの旬彩店	3
栃木県産食材にこだわる料理人	
フォトショット	10
トテ馬車のある風景(那須塩原市)	
とちぎの景勝100選	14
とちぎの滝	
とちぎアーカイブ	16
あのころのとちぎ 1968~70	
シリーズ人	20
アマゾンの魚を採集調査	
なかがわ水遊園 渡辺裕介さん	
ここで見つけたとちぎの味	22
那須の内弁当=なすべん(那須町)	

CONTENTS

いいひと いいこと

つきつき “とちぎ”



金村富彦さん

大塚三郎さん

飯塚芳夫さん

「響」銀座三丁目店のランチタイムは、栃木県産野菜などが食べ放題。栃木の野菜の話題でお客さんとも話が弾みます



自ら栃木県内の直売所を見て歩く

和風ダイニングバー「響（ひびき）」銀座三丁目店  
料理長 飯塚 芳夫さん



「きょうのおすすめ野菜」をお客さんに見せる料理長の飯塚さん



「響」銀座三丁目店  
☎ 03-5524-7855  
【最寄り駅】地下鉄「銀座」・JR「有楽町」



料理には産地や生産者名を添えています



お客さんと対面して調理する飯塚さん

一流レストランが数多く出店する銀座。地下鉄銀座駅のすぐ近く、大通りに面したビル3階に、和風ダイニングバー「響」があります。「響」は、都内に11店舗を展開し、全国から選りすぐりの旬の食材を集め、日本料理を提供しています。ここ、銀座三丁目店は「栃木の旬の野菜料理」がテーマのこだわりの店です。

「栃木には、おいしい、優れた品質の野菜がたくさんあります。これは献上トマトです。真岡市の農家が生産しています。このアスパラは宇都宮市産、これも全国トップクラスです。ほかにも、カンピョウやゴボウなど、質の高い野菜がたくさんあります」と、料理長の飯塚芳夫さんは言います。仕事が休みのときには必ず、栃木県内の「道の駅」や農産物直売所などを見て歩きます。出身が真岡市ということもあって、仕入れは、芳賀地域の野菜が多いそうです。



益子町で大規模なそば栽培を行う鈴木幸一さんご夫妻

JR中央本線飯田橋駅のすぐ近く、大通りから、神楽小路を少し入ったところに、手打そばの店「志な乃」があります。栃木県益子町産のそばを打つことが店主、大塚三郎さんのこだわり。

## 益子産の地粉と新鮮野菜

手打ちそば

神楽坂「志な乃（しなの）」

店主 大塚 三郎さん

国産の地粉を使用。とくに益子町産の挽きたてのそば粉がお気に入りです。豊かな風味と、のどごしの良さは、神楽坂の食通たちも納得。そばのほか、天ぷら、けんちん汁などにも、栃木県産の野菜がふんだんに使われ、好評です。「志な乃」に、そば粉を提供しているのは益子町の鈴木

幸一さん。鈴木さんは、約50ヘクタールものそば畑を、コンバインなど大型機械で耕し、収穫しています。このことで、品質が均一で、安定したそばの供給を可能にしました。鈴木さんは、東京都内のそば店に直接配達し、そばだけでなく栃木県産野菜も届けています。昨年は「そば生産日本一」として農林水産大臣賞を受賞しました。

手打ちそばと手打ちうどんの「合盛り」は人気メニュー



野菜たっぷりのけんちん汁



野菜の天ぷらも栃木県産が主



神楽坂「志な乃」の店主大塚三郎さん。益子町産の地粉を使った手打ちそばを提供しています



神楽坂「志な乃」

☎ 03-3269-1411

【最寄り駅】JR・地下鉄「飯田橋」

【定休日】日曜日・祝日



牛肉のチャンピオン「とちぎ和牛」



炭火焼肉「寿恵比呂」北口店  
☎ 03-3625-5978

【最寄り駅】JR「錦糸町」北口

とちぎの旬彩 検索



とちぎ和牛生産者の山崎廣幸さん（左）と  
JA なすのの薄井誠さん（右）

とちぎ和牛と那須の白美人ねぎ  
炭火焼肉「寿恵比呂（すえひろ）」北口店  
店長 金村 富彦さん

JR総武線、錦糸町駅北口のロータリーのすぐ前に、焼肉店「寿恵比呂」があります。店頭の「日本一とちぎ和牛」の看板がひときわ目を引きまします。「寿恵比呂」では、全国の優れた和牛を取り扱っています。2年前ほどから「とちぎ和牛」を多用するようになり、今では精肉のほぼ100%が「とちぎ和牛」です。

「とちぎ和牛は、肉質が柔らかくて、きめの細かい霜降りが、特徴です。2年前には前沢牛、松坂牛を抑えてグラントドチャンピオンになりましたね。私の好みというよりは、むしろお客さんの好みで、脂の切れがいい。口の中に脂がいつまでも残らないと好評です」と、店主の金村富彦さん。金村さんは、生産者との交流も積極的で、たびたび現地に足を運んでいます。



JR 錦糸町駅前で焼肉店を経営する金村富彦さん。「とちぎ和牛」と「白美人ねぎ」にこだわっています

# トテ馬車のある風景

(那須塩原市)



パカパカパカというリズムミカルな蹄の音。  
100年も前から、交通機関として、名所巡りの観光に、  
たくさんのトテ馬車が温泉街を行き交っていた。  
塩原といえばトテ馬車。  
トテ馬車は、生活と密着した地域の文化。  
塩原温泉になくってはならない風景だ。  
時の流れとともにトテ馬車の数は減り続け、  
今日まで運行を続けてきたのは大脇仁三さんただひとり。  
そのトテ馬車の灯を消すまいと、  
地元の若い商店主たちは  
「トテ馬車応援隊」を結成し支援をはじめた。  
地元観光協会は、新人後継者を採用。  
大脇さんは、新しい馬を導入した。  
いま、2台のトテ馬車が、  
たくさんの観光客を乗せて、  
温泉街を巡っている。



塩原温泉街を巡るトテ馬車。この春から2台のトテ馬車が運行をはじめた



塩原温泉にトテ馬車が登場したのは今から106年前。東北本線の開通に伴い、西那須野駅と塩原温泉を結ぶ交通機関＝乗り合い馬車として誕生した。40年前には26台のトテ馬車が温泉街を行き交っていたという



交通機関として活躍していたころのトテ馬車



塩原温泉の芸者さんを運ぶトテ馬車

(写真提供：塩原温泉観光協会 =4枚とも)

## ニューフェイス

塩原で唯一のトテ馬車運行会社「大脇遊覧馬車」は、5月に新馬を導入。北海道帯広市で開かれているばんえい競馬で活躍していた4歳の雌馬。公募により「ヒナギク」ちゃんと命名された。

トテ馬車を運行する西海石さん



新人の西海石さん（左）とベテランの大脇さん（右）



**後継者** 塩原温泉観光協会は、トテ馬車の後継者育成のため「緊急雇用創出事業」の一環として市内に住む西海石匡代さんを採用。西海石さんは、大脇仁三さんの指導を受けたあと、6月から13歳の雌馬「マリちゃん」を操り、トテ馬車を運行している。全国でも珍しい女性御者に、後継者としての期待が高まっているが、緊急雇用創出事業による雇用期間は1年間。課題も残されている。



先輩のマリちゃん（左）と新馬のヒナギクちゃん（右）



観光客に笑顔で対応する西海石さん



トテ馬車で塩原温泉街めぐりを楽しむ観光客

**応援隊** 「トテ馬車の灯を守れ」と昨年6月、温泉街の若い人たちが中心になって「トテ馬車応援隊」を結成した。応援隊では、PR活動はもちろん、空き店舗を活用した期間限定のアンテナショップ「馬並銀次郎商店」の開設、ご当地グルメの開発などアイデアを出し合い、ユニークな支援活動を行っている。ご当地グルメ第2弾は「しもつかカレー」。規定はゆるく、郷土料理「しもつかれ」の食材が1品でも入っていればOK。協賛12店舗がオリジナルカレーを提供している。



温泉街で、パン屋&カフェ「めろん亭」を運営する応援隊長の上田忠司さんと、同店オリジナルの「しもつかカレー」



北海道から到着した新馬に客車を取り付ける応援隊



霧降の滝

(日光市)

高さ45mを一気に落ちる上滝、40mを滑り落ちる下滝。上・下2段に分かれてダイナミックにしぶきを上げる「霧降の滝」。途中の岩にあたる水しぶきがその名のように霧を散らします。霧降川が岩を駆け下りる名瀑で、華厳の滝、裏見の滝と並び「日光三名瀑」のひとつに数えられています。

三滝

(佐野市)

佐野市作原の蓬萊山は、日本三蓬萊のひとつ。約1200年前に勝道上人によって開かれ一大霊場となりました。「三滝」は、蓬萊山神社から北に約4キロ、旗川の源流にあまた。三滝遊歩道が整備されるまでは「幻の滝」と呼ばれていました。遊歩道は健脚向けの「川のコース」と一般向けの「山のコース」とがあります。頂上付近の展望所から、向い側の山に三段に落ちる約45mの滝が望めます。



龍門の滝

(那須烏山市)

那珂川の支流、江川にある高さ20m、幅65mの横に広い滝。滝の中段に直径4mの「男釜」と約2mの「女釜」とがあり、水をたたえています。この大釜に大蛇が住んでいたという伝説があり、この名が付けられたといわれています。近くには「蛇姫様の」伝説で知られる大平寺があり、烏山の観光名所のひとつとして知られています。



華厳の滝

(日光市)



裏見の滝

(日光市)



寂光の滝

(日光市)



竜頭の滝

(日光市)



湯滝

(日光市)



竜化の滝

(那須塩原市)



五丈の滝

(佐野市)



(1969年7月号「ゆうがお栽培」)

# 新規就職者の職場定着を高めよう

(1969年7月号)

「金の卵」などとモテはやされている若い労働力の不足は、年を追ってエスカレートしている。そのうえやっとの思いで確保した新卒者は定着率が悪いという。そこで県では各事業所へ労務管理上の警鐘を鳴らすとともに、わがまま盛りの若い働き手を対象に定着率のアップ策を強力に進めることになった。



事業所を訪ね、定着のための集団指導を行う職業安定所の係官

明るい寮生活を楽しむ女子従業員



安定所に配置された年少就職者相談員

9時15分から午後2時まで工場で働く。来週は午後2時から10時までの遅番勤務になる



会社の専務さんも自らが講師になって研修会を開き、若い従業員との対話の場をつくる。これが、わがまま盛りの年少者に大きくプラスになる



午後3時から6時15分まで高校の授業



午後の授業を終え、先生に別れを告げて下校



迎えに来た会社の送迎バスで寮に向かう



## 働きながら学ぶ乙女たち

(1970年1月号)

勤務が二交替制のため夜間の定時制高校にも通えない働く若い人のために、昨年四月開校した昼間二部制の県立足利女子高西分校は全国でも数少ない特色ある学校だ。まだ一学年しかない小さい校舎に仕事と勉強を両立させようと張り切る女子生徒百六人が毎日、午前と午後交互に通学している。北は北海の釧路から南は九州の宮崎県に至る全国各地から集まった働きながら学ぶ乙女たちの表情は真剣。

職安から指導官がきて、新規就職者のために何かと気を配ってくれました

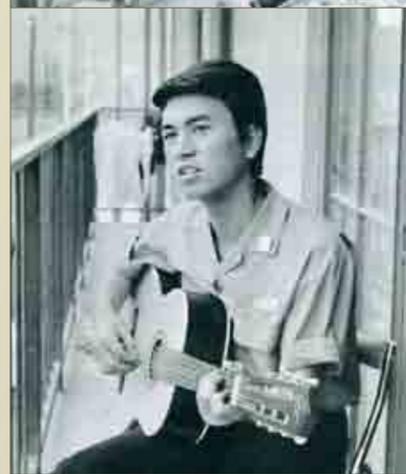


(1968年8月号) ことし三月、学窓を巣立って県内に就職した中・高校卒業者は一万五千人、若い労働力の確保に一苦労している企業にとって新規就職者の定着化をはかることも大きな課題となっている。新規就職者の一日に焦点を合わせてペンとカメラで追ってみた。

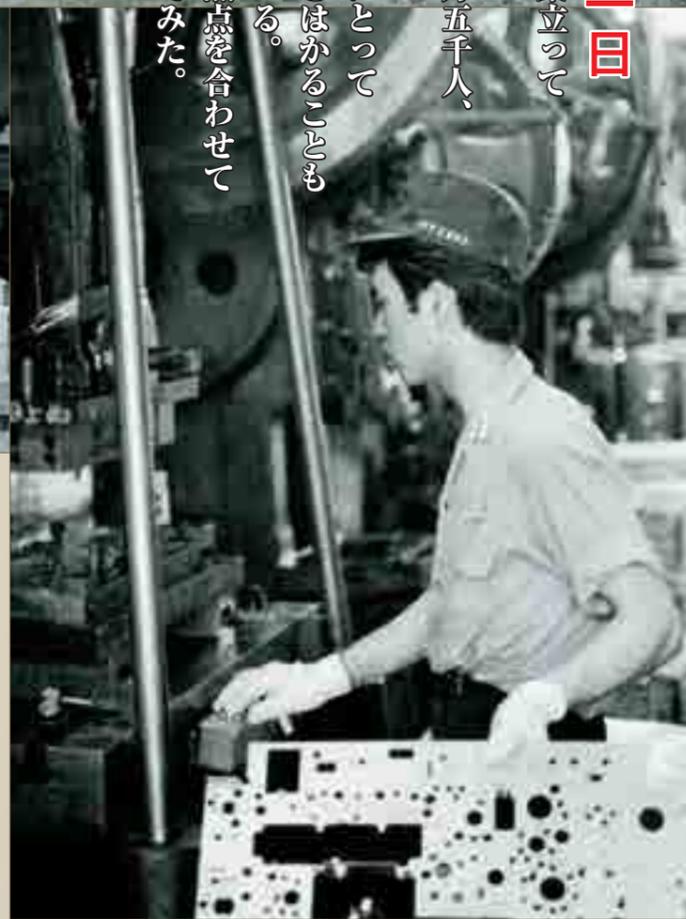
## 新しい職場に胸おどる 新規就職者の一日



無我夢中のうちに午前の仕事が終わる。食堂で給食の弁当を食べる



仕事を終え、会社の寮に帰る。風呂で汗を流し、夕食後ひととき



アマゾン流域の街マナウス



上空から見たアマゾン川



開園 10 周年を迎えた「なかがわ水遊園」

なかがわ水遊園

検索

国境の街レティシア



アマゾン栃木県人会の副会長月淳（つきあつし）さん（写真右）の案内でエミリオゴエルジ博物館を見学

交流。県人会の案内でエミリオゴエルジ博物館を見学したほか、地元の漁師たちと浅瀬などで生物調査を行った。イクトスまでは船で移動。ここでは船が主要な交通機関で、一日じゅう船の上という日もあったという。イクトスでは、アマゾン川の支流や郊外の小川で、魚の採取調査。採取した「シクリッド」「カラシン」などの珍しい小魚は企画展で展示される。企画展では採取した魚のほか、アマゾンに生息する巨大ピラニアをはじめ美しい熱帯魚の数々を紹介。日本初公開の魚もあるという。「アマゾン」は世界最大の河川。どこまで行っても川、また川でした。淡水魚を研究する人にとっては、憧れの河川です。実際に行ってみて、想像を超えた美しい光景をたくさん見ることが出来ました。企画展では調査隊が見てきたリアルなアマゾン、いろいろな視点から紹介してゆきます。規模は違いますが那珂川も、自然景観がすばらしく、多様な生物が棲息しているという点で共通しています。アマゾンを知ること、那珂川のすばらしさを再認識すると思います」と、なかがわ水遊園の展示担当でもある渡辺隊長。

なかがわ水遊園開園 10 周年企画展

REAL AMAZON  
リアルアマゾン

7月15日から9月19日まで

# アマゾンの魚を採集調査

なかがわ水遊園  
渡辺 裕介さん

なかがわ水遊園は、開園10周年企画展「リアルアマゾン」を7月15日から開催する。水遊園ではこれに先立ち、アマゾン現地調査を実施。企画展ではこの調査をもとに、アマゾンの今の姿を紹介する。

調査隊は水遊園の渡辺裕介隊長ほか、熱帯魚の専門家など2人。現地で専門家も加わって4人編成。アマゾン川河口の都市ブラジルのベレンから、上流部イクトスまでの約3700キロ、それにペルーの首都リマでは、自然史博物館で魚類学者からアマゾンの魚についての話を聞いた。あわせて約5000キロにわたって、アマゾンの魚と自然、流域の生活や文化、などを調査した。ベレンでは、アマゾン栃木県人会と

アマゾン川でピラニアを釣り上げる渡辺さん



# 那須の内弁当

(那須町)



「なすとらん」の「なすべん」は、農家のやさしいお母さんの味。1日限定15食(1200円=予約可)



那須高原友愛の森なすとらん  
那須町高久乙 593-8  
☎ 0287-78-1219

那須の農畜産物おいしさが詰まった地産地消のランチプレート「なすべん」。那須町の9つのお店で味わえます。那須高原友愛の森にある「なすとらん」のなすべんは「那須和牛の九尾煮」がメイン。油揚げの中に牛肉、豆腐、季節の野菜など9の具材をいっぱい詰めて煮上げました。ほかにも白美人ねぎ、やしお鱒、それに牛乳など那須の産物が盛りだくさん。なすとらんは、農家や酪農家のお母さんたちが運営。「素材のおいしさを生かしたやさしい手づくり料理」が自慢です。

## フォトとちぎ 2011 夏号

2011年7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