

# フォト とちぎ

2013  
秋

特集

中山かぼちゃを全国へ!



わがまちの映画を創ろう (足利市・さくら市・栃木市)

とちぎの景勝百選 史跡

とちぎアーカイブ 栃の菓国体



エコカーレースで連続優勝 栃木県立今市工業高校



トマトミルクレモン (宇都宮市)

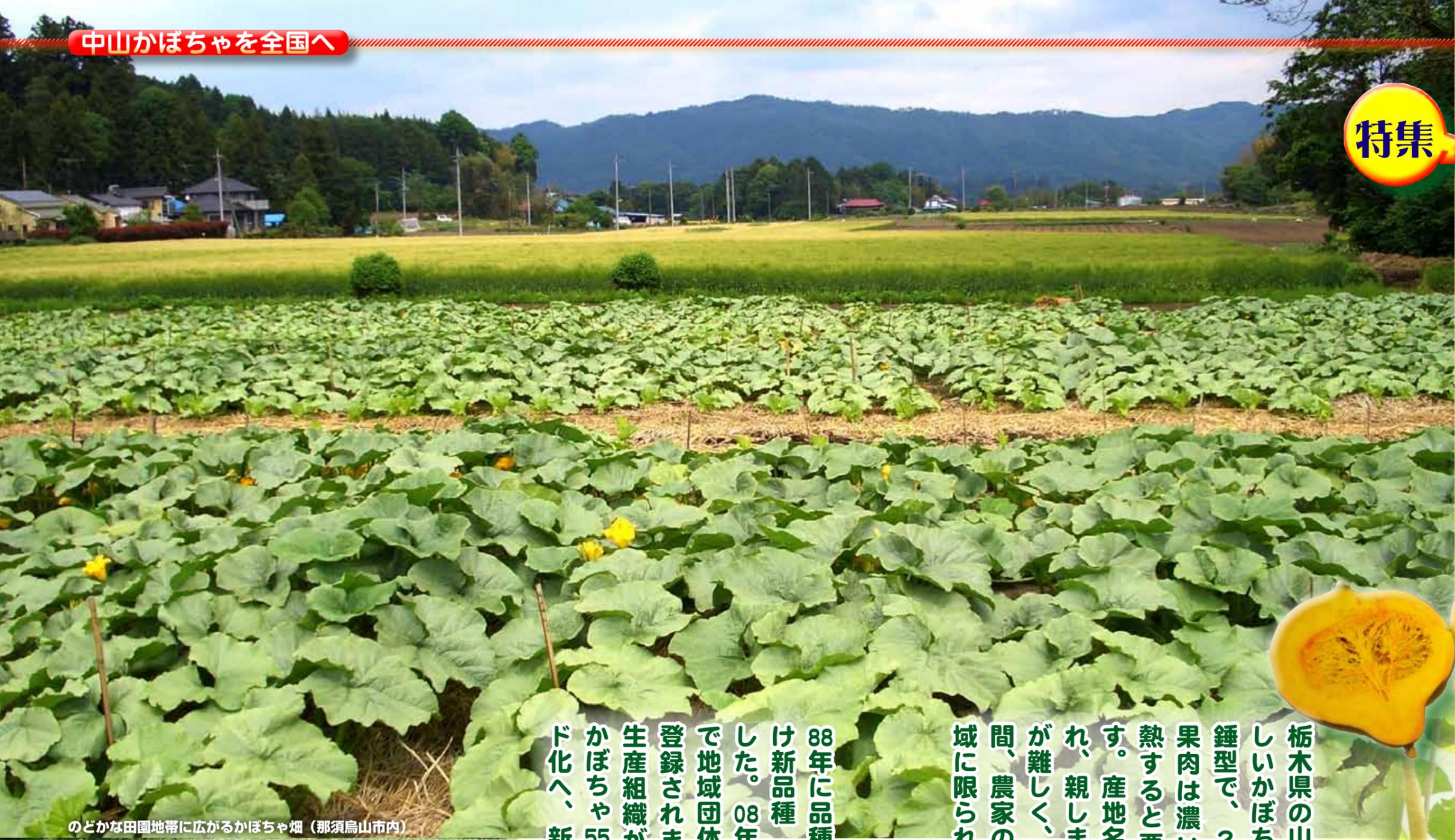
表紙 雲巖寺周辺(大田原市)



この写真は「とちぎフォトライブラリー」からダウンロードできます

特集

# 中山かぼちゃを全国へ!



のどかな田園地帯に広がるかぼちゃ畑（那須烏山市内）



「中山かぼちゃ」の生産者の皆さん



88年に品種改良に着手。13年の歳月をかけ新品种「ニューなかやま」を開発しました。08年には「中山かぼちゃ」の名称で地域団体商標出願を行い、今年2月に登録されました。7月には、関係機関・生産組織が一体となった「ほっこり中山かぼちゃ55クラブ」が発足。全国ブランド化へ、新たな一歩を踏み出しました。

栃木県の山間にむかしから評判の、おいしいかぼちゃがあります。先が尖った紡錘型で、2つに割るとかわいいハート形。果肉は濃い橙色で、きめが細かく、加熱すると栗のようにホクホクになります。産地名から「中山かぼちゃ」と呼ばれ、親しまれてきました。しかし、栽培が難しく、収穫期間が短いことから長い間、農家の自家消費用で、流通は一部地域に限られていました。そこで栃木県は、



先が尖った紡錘形の「中山かぼちゃ」。今年2月に地域団体商標として登録されました



中山かぼちゃは、7月中旬から8月下旬にかけて出荷のピーク。出荷場は活気があふれます

「中山かぼちゃ部会」は、独自の「採種ほ場」を設け、かぼちゃの種を保存・管理しています



それぞれのかぼちゃには、交配日を書いた札が立っています。栽培日数を管理するため、交配から55日以上経ったものを収穫します



「中山かぼちゃ」は、北海道の開拓者が作っていたものが戦後、旧山田町中山地区（現在の那須烏山市）に伝わったと言われています。50年以上も前のことでした。主に農家の自家消費用に栽培されていましたが、「中山のかぼちゃはおいしい」と、地元では評判でした。

農協婦人部（当時）が、これを地域の特産品にしようと、栽培を始めたのが35年前。87年には地域内に種取りのための畑を設け、品種の保存にも努めました。さらに90年、JA烏山に「中山かぼちゃ部会」をつくり、近隣の地域に出荷。宅配による出荷も始めました。

また、栃木県農業試験場は88年、同部会からの依頼で、品種改良を開始。13年の歳月をかけて優良品種「ニューなかやま」を開発

しました。このことで、均一で安定的な生産が可能になりました。現在では同部会の15戸の農家が、年間約16トンを生産しています。

中山かぼちゃは、3月に苗づくり、5月から6月にかけて交配を行います。交配の作業は、雑交を防ぐため早朝、花が開くと同時に行い、花粉が飛び始める8時前に済ませなければなりません。受粉した花にはそれぞれ、日付を書いた札を立て、管理しています。受粉の1か月後、実が10センチほどになると、それぞれにマットを敷き、40日後には、日焼け防止のための日よけを、わらなどで作ります。手間ひまかけて55日目、7月中旬から8月下旬の暑い時期に収穫します。収穫後、よく乾燥させ、きれいに磨いて出荷しています。

交配から55日間じっくり熟成

栃木県塩谷南那須農業振興事務所は、中山かぼちゃ畑を巡回し、栽培方法などを指導しています（写真は5月に行われたほ場調査）



出荷前、大きさや色合いなどを確認するJA職員

**販路拡大めざし協議会設立**  
 中山かぼちゃの生産拡大やブランド化を推進し、地域を活性化させようと7月31日、JAなす南本店（那珂川町）で「ほっこり中山かぼちゃ55クラブ」の発足式が行われました。これは、イオンリテール(株)が進める伝統的な食文化を守る活動「フードアルチザン」の一環。関係組織が一体となって取り組もうという協議会です。これまで、中山かぼちゃの販売は、県内の小売店や直売所が中心でしたが、イオンとの連携により、販路が大きく広がりました。イオンでは、関東地区のイオン総合スーパー7店舗のほか、イオンのネットショップで全国的に売り出しました。各店舗では、「フードアルチザン商品」として、生産者の名前と顔写真が入

った中山かぼちゃを販売しました。  
 「埼玉県の越谷レイクタウン店では、試食販売を実施しました。約700人のお客さまにご試食していただきましたが、お客さまからは『ホクホクしておいしい』『家では食べない子どもがおいしいと、食べていただきました』など、ご好評いただきました」と、イオンリテール(株)農産商品部の内田さん。



7月31日には「ほっこり中山かぼちゃ55クラブ」の発足式が行われました。この日は、各団体の代表者が出席して設立総会と設立趣意書の締結式を行いました



8月に開かれた『食味検討会』。生産者11人が出席し、今年産の中山かぼちゃの食味を評価しました



「中山かぼちゃの」試食販売が行われたイオンレイクタウン店（埼玉県越谷市）



食味検討会に出席した新部会員の小川崇さん(左)



**生産品を持ち寄り食味検討会**

中山かぼちゃの出荷が一段落した8月26日、JAなす南鳥山支店(那須烏山市)の会議室に、かぼちゃを手にした生産者の皆さんが集まってきました。中山かぼちゃ部会が毎年開いている「中山かぼちゃ食味検討会」。持ち寄ったそれぞれのかぼちゃを試食し、食味など、感想を述べ合いました。  
 部会員の一人、黒須三三さんは今年83歳。かぼちゃづくり30年の長老です。  
 「生産者は、多いときは30人くらいいましたが、今で

は15人。その多くが70歳後半です」と黒須さん。  
 後継者育成が大きな課題となっているなか、新しく仲間入りした会員も出席していました。同市藤田の小川崇さん(44)。3年前に脱サラし、家業の農業を継いで、今年初めて中山かぼちゃを栽培しました。  
 「水田の一部を畑にして栽培しましたが、豪雨で全滅です。来年は、これを教訓に水はけの良い場所に畑を移し、再挑戦します」と言っていました。



## 中山かぼちゃパン

パン職人 いっぴ (大和久福祉会)

那須烏山市の郊外に小さなパン工房があります。ここは社会福祉法人・大和久福祉会が運営する知的障害者の就労支援事業所「パン職人いっぴ」。この秋から製造・販売を始めた「中山かぼちゃパン」が人気です。これまでに、隣接のいちご園や、国見のみかん園など、地元産の農産物を使ったジャムパンなど、50種類以上を製造・販売。地元ではおいしいパン工房として知られ、焼きたてを求めて開店前から訪れる人も少なくありません。「中山かぼちゃパン」は、パン生地に、ブロック状のゆでた「中山かぼちゃ」を練り込み、ふっくらと焼き上げました。ふわふわのパンと、ホクホクの「中山かぼちゃ」の食感・風味が同時に楽しめます。かぼちゃだけのパンと、チーズ・クリームが入ったパンの2類があります。(写真は試作品)



「いっぴ」スタッフの皆さん

### パン職人 いっぴ

栃木県那須烏山市藤田 1060-4

☎ 0287-88-0002

営業時間 = 10時～16時

定休日 = 水曜日・土曜日



JA なす南が主催した「かぼちゃ産地ツアー」



3種類のかぼちゃを食べ比べてみました



地元飲食店・菓子店の協力で中山かぼちゃを使った料理やスイーツの試食会を行いました

## かぼちゃ産地ツアーで消費拡大

JAなす南は、消費者や関係者を対象にした「産地ツアー」を開催するなどして、中山かぼちゃのPRに力を入れています。10年夏に那須烏山市で開催したツアーには、市場や学校給食関係者など40人が参加。かぼちゃ畑2か所を見学しました。収穫を体験したあと、

会場を市内の洋食レストランに移し、料理の試食会を行いました。試食会では中山かぼちゃと、同じ地域内で栽培されている「みなみちゃんかぼちゃ」「みやこ」を食べ比べ。このあと、かぼちゃ料理・スイーツのほか、地域の野菜を使った料理を味わいました。

足利「まち映画」をつくる会は、昨年と今年の2年間、市の支援を受けて、映画づくりを進めています。昨年は子どもたちが映画を制作するワークショップを実施し、5分間の短編映画をつくりました。同ワークショップで興味を持ったという小学生が今年のオーディションに応募してくるなど「まち映画」への関心は高まっています（下の写真は昨年行われた映画制作ワークショップ）



**(問い合わせ)**  
 足利市民活動センター内  
 足利で「まち映画」をつくる会  
 ☎ 0284(44)7311

8月17-18日、配役を決める第1次オーディションが開かれました。市内の小・中・高校生など38人が応募、9月の第2次審査を経て4人のキャストが決定しました。足利「まち映画」をつくる会では、応募者全員にエキストラやスタッフとして参加してもらうことにしています

## 劇場公開（有料）映画を制作

**足利で「まち映画」をつくる会（足利市）**

足利市で「まち映画」の制作が始まりました。市内の名所や美しい風景を背景に、子どもたちが考えたストーリーに基づいて、子どもたちが演じます。制作は、足利市在住の映像ディレクター藤橋誠さんが指導。映像専門学校生の協力で進められています。タイトルは「神様、仏様、オヤジ様。」公募による高校生のプロットをもとに、藤橋さんが脚本化。10月から演技の練習に入り、11月・12月にプロの俳優を招いての撮影。来年3月30日に足利市民プラザで一般公開（有料上映）予定です。

（足利市市民活動支援補助金事業）



昨年行われた映画制作ワークショップ

映画づくりを楽しくおんがが増えていきます。ポケットサイズのデジカメで、身近な風景や地域のお祭りを撮影。本格ムービーで感動の長編映画制作。動画サイトに公開したい、公民館や映画館での上映など、そのスタイルはさまざまです。いま、映画づくりも、まちづくり・人づくりには役立てようという取り組みが各地で進められています。地域の目線ごとらえた映像で、わがまちの魅力を再発見。また制作現場では、仲間づくりの輪も広がっています。映画の制作現場を覗いてみました。



# わがまちの映画を創ろう

オーディション会場で、応募者に趣味や特技などについて質問する映像ディレクターの藤橋誠さん



演技を指導するチーム「クックマン」のリーダー、クックマンさん(右下)



映画音楽の曲づくりを指導する市在住の作曲家、落合崇史さん(左)



映画づくりには、さくら市のご当地アイドル「Lovely☆Candy」もキャストとして参加。8月24と25日には、撮影隊も加わって、歌とダンス、演技など、総合的なレッスンを行いました



歌・踊り・アクションなどを指導するチーム「クックマン」のメンバー KASUMIさん(右)と演技指導担当の物まね芸人・吉田てくろうさん(中)

撮影は、さくら市のまちづくりボランティア「桜縁隊(おうえんたい)」の若手グループ。桜縁隊は、「わがまちb CM コンテスト2012」の入選チーム。腕前はプロ級です

(問い合わせ)  
さくら市氏家公民館  
☎ 028(682)1611

さくら市の氏家公民館では、音楽ありダンスありのインド映画づくりに取り組んでいます。インドと関わりが深い、さくら市出身の画家・荒井寛方にちなんで企画されました。夏休み期間中の7月22日から8月25日まで、映画づくりに向けた集中レッスンが行われました。レッスンは、氏家公民館が子どもたちに同館大ホールを開放する「氏家自由学校」事業として開催。演技、アクション、ダンス、コース、作曲など、さくら市に縁のある専門家の指導で行われました。ビデオクリップ的な短編映画の年度内クランクアップをめざすほか、3年計画で1時間を超える大作の制作も企画しています。氏家公民館では「自由学校」閉講後も、出演者やエキストラなどを募集しています。(文部科学省「公民館等を中心とする社会教育活性化」プログラム「若者の自立・社会参加支援講座助成金を活用した事業」)

歌とダンスのインド映画  
氏家公民館(さくら市)



2012年の応募作品より



さくら市



木工の町  
鹿沼へ



愛のあるまち  
野木町です!



歴史の町並みを未来に  
栃木県のとちぎ市



(問い合わせ)  
栃木県シニアセンター  
☎ 0282(20)3322



「まちかど美術館」と共催の30秒CMの制作講習会。写真上はパソコンを使った編集作業。下は撮影の実習。「30秒CMは、デジカメの動画モードで簡単につくれます」と講師の荒川恒昭さん(小山市で)



小山市中央町にある「まちかど美術館」紹介CM制作のため、スタッフ取材する川元美子さん

「まちの魅力をおあなた目線でCMに」と、総務省関東ICT推進NPO連絡協議会は「わがまちCMコンテスト」を毎年開催しています。同協議会の副代表でもある、栃木県シニアセンターの荒川恒昭さんは、県内各地で「わがまちCM制作講座」を開催し、映画づくりを普及・指導しています。同コンテストは、わがまちの魅力を30秒のCMで表現するコンテスト。小学生から高齢者までアマチュアならば誰でも気軽に応募できます。なかでも栃木県からの応募は多く、入賞作品も増えています。5回目の「わがまちCMコンテスト2013」は10月20日、千葉県佐倉市で開かれます。

まちの魅力を30秒のドラマに  
栃木県シニアセンター(栃木市)



CMを編集する栃木県シニアセンター代表の荒川恒昭さん。荒川さんは、第1回コンテストでの最優秀受賞者。県内各地で30秒のCMづくりを指導しています



「わがまちCMコンテスト2013」本選に先立ち「とちぎ大会」が、10月12日にさくら市で開かれます。昨年の「とちぎ大会」では43点の応募があり、14点を全国大会に推薦。このうち「桜緑会」(さくら市)制作の「垣根をこえた町づくり」が全国大会で入選しました



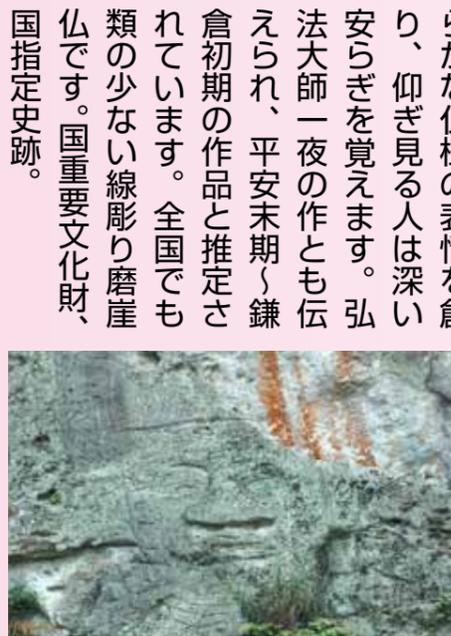
鏝阿寺と足利学校 (足利市)

静寂の中に、鎌倉時代の建築様式を今に伝える鏝阿寺。義康の子義兼が邸内に持仏堂を建てたのが始まりといわれています。壕と土塁をめぐらした寺域は4万平方メートルにも及びます。なお、鏝阿寺の本堂は今年8月、国宝に指定されました。足利学校は1100年前に小野篁によって創られたとも伝えられ、日本最古の学校といわれています。国の史跡に指定され、国宝の図書をはじめ、貴重な文化財が多数保存されています。鏝阿寺と足利学校は、市街地にありながら、閑静そのもので、安らぎを求めて訪れる人も少なくありません。



佐貫観音 (塩谷町)

露座の大磨崖仏「佐貫観音」。鬼怒川の風光明媚な沿岸に直立した高さ46メートルの岩面に線彫りされた巨大な大日如来の坐像。かなり不鮮明ですが、よく見ると次第に顔が見えてきます。技巧を凝らさない彫りの線が、おそろかな仏様の表情を創り、仰ぎ見る人は深い安らぎを覚えます。弘法大師一夜の作とも伝えられ、平安末期鎌倉初期の作品と推定されています。全国でも類の少ない線彫り磨崖仏です。国重要文化財、国指定史跡。



殺生石 (那須町)

那須の温泉神社から約200メートル湯川近くの「賽の河原」付近に殺生石があります。「九尾の狐」の伝説をもつ、黒ずんだ大きな輝石安山岩。岩の周辺からガスを噴き出し、生き物を殺してしまうので、この名が付けました。県指定史跡。



侍塚古墳 (大田原市)

大田原市(旧湯津上村)には、古代文化を感じさせる史跡がたくさんあります。なかでも、松を戴く前方後方墳の下侍塚古墳は「日本一美しい古墳」といわれています。毎年10月下旬には、松を害虫から守るためのコマ巻きが行われ、冬を迎える風物詩になっています。国指定史跡。



このページの写真は「とちぎフォトライブラリー」からダウンロードできます



栃の葉国体  
1980年11月号より

山岳競技は、縦走種目で圧倒的な強さを見せ、総合優勝



銃剣道は、少年、成年ともに2位



栃の葉讃歌



アーチェリーは少年男子団  
体で、目標の1,850点を  
取り、4位に食い込んだ



3万人の観衆が見守るなかを炬火最終ラン  
ナーの小野里紀子選手が入場

選手を代表して、  
力強く選手宣誓す  
る堀越武選手  
(重量挙げ)

**12市7町72会場で栃の葉国体**  
競技数・参加選手とも史上最高

第35回国民体育大会（栃の葉国体）の秋季大会は、（1980年）10月12日から県内12市7町で繰り広げられた。競技数は公開競技の高校野球とスポーツ芸術を含めた31競技で史上最多。今大会から山岳、アーチェリー、銃剣道の3競技が正式競技となったほか、クレイ射撃が10年ぶりに正式競技に復活。選手団もブラジルから特別参加した10人を含め、19,150人を数え、これまた史上最高を記録した。栃の葉国体の開会式直後に行われた“栃の葉讃歌”（写真上）。県内の主婦2,454人、宇都宮市の中・高校生4,988人の計7,442人が出演した。

クレイ射撃は、スキート個人  
（100発）で君島博明選手  
が98点をマークし、優勝した

# エコカーレースで連続優勝

## 栃木県立今市工業高等学校 (日光市)



エコカーチャンピオンシップで2年連続優勝した栃木県立今市工業高等学校科学研究部の生徒たち



今年の「エコカーチャンピオンシップ」には全国22校から46台が参加しました



2004年当時の「トキ」号。「ワールド・エコノ・ムーブ」でクラス優勝を果たしました

6月に愛知県で開かれた「第11回高等学校エコカーレース総合大会(エコカーチャンピオンシップ)」で栃木県立今市工業高等学校科学研究部のチームが優勝しました。

同大会は、全国の工業高校を対象に「環境に優しい技術を学ぶことと、人材育成や地域環境活動への貢献」などを目的に、同実行委員会が毎年主催しています。今回は、全国の22校からあわせて46台が参加。決められたエネルギー量(蓄電池)での走行距離を競いました。

レースは、主催者が提供する蓄電池とモーターを使って走る「エコハイクラス部門」と、「モーターは自由の「オープンクラス部門」」それに「充電電池部門」の3部門でエコ走行を競いました。今市工業高校科学研究部チームは、このうち「エコハイクラス部門」と「オープンクラス部門」に出場しました。「エコハイクラス部門」は1周500mの特設コースを30分間に走った距離(周回数)で競いました。同チームのマシンは、「トキ」



号と「オオルリ」号の2台。全長2.75m、幅60cm、高さ48cm、流線型の美しいボディは、10年以上にわたって製作・試走を行いながら完成させた究極の形です。薄肉鋼管のフレームにグラスファイバー製のカウルを被せ、前年よりも約

1.5倍軽量化。10年前の、鉄フレームに塩ビ製ボディの1号機と比べれば約5割も軽くなりました。今回は、ボディの改良に加えて自作のモーター・コントローラーを使用しました。モーターを効果的にコントロールすることで無駄な電力の消費を抑えました。機械科3年生の石井大暉(だいき)さんは

科学研究部の部長。コントローラー開発に力を注いできました。「毎秒1000回以上の周期でオン・オフ時間を切り替えることができます。その割合によって、モーターの出力を制御します。市販品だと数万円もしますが、これだと3000円程度で作れます」と言います。

今市工業高等学校科学研究部の省エネ電気自動車競技活動は01年に開始。02年の「ワールド・エコノ・ムーブ大潟大会」を皮切りに数々のレースに出場。同大会では8回も優勝しています。このほか「ハンドメイド電気自動車レース」「バッテリーカーコンテスト」「北関東高校生電気自動車大会」などで数多く優勝しています。

現在、部員たちは11月にツインリンクもてぎで開かれる「エネーグランプリ」(単三充電電池で、走行距離やスピードを競うレース)での優勝を目指して、車両の調整に余念がありません。昨年は、総合で全国優勝。同大会でも2連覇を目指しています。



# トマトミルクレモン (宇都宮市)



「トマトミルクレモン」(右) 500mlパック 148 円。栃木県内の一部のスーパー・道の駅で販売中。左は、とちおとめの甘さと香りの「とちおとめいちごミルク」



**栃酪乳業(株)**  
栃木県宇都宮市東町 76 番地  
☎ 028-663-4516 (代表)

生乳生産量本州一の栃木の牛乳と新鮮なトマトのコラボレーション。栃酪乳業(株)は、新感覚の乳飲料「トマトミルクレモン」を新発売しました。「健康志向の幅広い年齢層に好まれる乳飲料として開発しました。牛乳と、トマトと一緒に摂ることで、トマトに含まれる栄養素リコピンの吸収を高め、さらに不足しがちなカルシウムを補うこともできます」と、同社営業部長の向坪利明さん。健康に良いといっても、課題はその味。牛乳とトマトの配分を変えながら何度も試飲を繰り返し、レモン果汁を加えて、甘さ控えめのスッキリとした乳飲料が完成しました。真っ赤な紙パックからコップに注ぐと、ほのかにトマトの色と香り。少しとろみがあって、乳酸飲料のような舌触り。コクのある牛乳と、新鮮なトマトの風味。それにレモンの酸味が程よくマッチ。野菜の青臭さは無く、冷製スープのよう。これならトマトが苦手な人でもゴクゴク飲めそうです。

## フォトとちぎ 2013 年 秋号

2013 年 10 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