

お話を伺いました!



▲ 出合いの森いちご園の小久保 有也さん

その場で味わう、だからうまい!

鹿沼市のいちごは、なんといっても高品質なのが特徴で、全国でトップレベルなんです。実は生産量で見ると、鹿沼市は県内で1番ではありませんが、その分品質にこだわり、いちごの時間や時間をかけるのが特徴です。そのため、鹿沼市にいちご狩りに来る方は、量より質を求めの方がたくさんいます。鹿沼市で楽しめるいちごは、酸味がほどよい「とちおとめ」のほか、最近では甘みが強い「とちあいか」が主流になりつつあります。ほかにも様々な品種がありますが、珍しいものだと「とちひめ」という品種があります。これは県内の観光農園でしか味わえないもので、果肉が柔らかく傷みやすいため市場にはめったに出回しません。一口食べれば、いちごの濃厚な甘みが広がるジューシーな味わいです。食べたらきっと、そのおいしさに驚きますよ!

都内にお住まいでも、スーパーなどでおいしい栃木県産のいちごは手に入りますが、現地のいちご狩りで食べられるいちごは完熟した一番甘い状態のもので、より一層おいしいです。ぜひ鹿沼市に来て、いちごを食べてほしいですね。また、鹿沼市には「いちごを育てる技術」があるため、おいしいいちごを手頃な価格で食べることができます。私たちが丹精を込めて育てたいいちごのハウスに入ると、甘い香りが広がっており、鈴なりに実った赤い果実はどれみずみずしく大粒です。ぜひとも、品質にこだわった鹿沼市のいちごを味わっていただきたいです!



栃木県鹿沼市の絶品グルメを紹介しします!

「鹿沼」をほおぼる グルメなまち

知ってた? 鹿沼は「シウマイのまち」!

様々な絶品グルメがある鹿沼市ですが、忘れてはいけないのがかぬまシウマイです。シウマイといえばおなじみの「崎陽軒」ですが、その初代社長である野並茂吉氏の出身地が、ここ、鹿沼市なんです。そのご縁をきっかけに、また、事業発当初は新型コロナウイルス感染症の影響で町全体が落ち込んでいる中でもあったので、町おこしの一環にならばという願いも込めて「シウマイのまち」としてのPRを始めました。ちなみに「シウマイ」ではなく「シウマイ」なのは、野並氏が栃木なまりで「シーマイ」と呼んでいたことがきっかけと言われてます。

新型コロナウイルス感染症が流行し始めた令和2年4月に崎陽軒に協力を依頼しスタートしましたが、たくさんの課題を抱えながら、打合せ等ままならず、プロジェクトは難航しました。それでも、崎陽軒と連携しながら市内の飲食店等に向けたシウマイ講座を開いたり、呼びかけを行ったりしていきうちに、まちづくりに賛同してくださる方が増えて、今や市内の約60店舗がオリジナルのシウマイを提供しています。あつあつジューシーな定番のシウマイから、シウマイをイメージしたスイーツまで、こだわりの詰まったシウマイが勢ぞろいなんです。

また当時、鹿沼市で産出される「深岩石」と呼ばれる石を使ったシウマイ像を創るという取組も行いました。東京藝術大学の協力のもと製作し、野並氏が残したシウマイは握って作った」という調理記録から「握る」を像の内側に表現しています。正面の穴からのぞくとその造形が見えますよ!

今後は、新鹿沼駅で冷凍シウマイの販売機の設置や、市内のおすすめシウマイ店をめぐり「シウマイタクシー」、さらには宇都宮市内〜鹿沼市内をつなぐ主要路線バスを「シウマイ餃子ライン」という愛称で運行することを企画しています。

お話を伺いました!



▲ 鹿沼商工会議所の水越啓裕さん

宇都宮といえば「餃子」、佐野といえば「佐野ラーメン」、そして鹿沼といえば「かぬまシウマイ」です! ぜひ、鹿沼市のシウマイをご堪能ください。

かぬまシウマイに関する詳細や、市内のシウマイ観光ガイドブックについては、鹿沼シウマイ公式ツイッターをご覧ください。



▲ JR鹿沼駅前に設置されている「シウマイ像」

メイン写真提供/美福シウマイ

【鹿沼市内のいちご園】

- ①わたなべいちご園(直売所)
鹿沼市見野1102/☎0289-63-4809
- ②出合いの森いちご園
鹿沼市野野谷929-1/☎0289-60-0175
- ③出合いの森いちご園ペリーちゃんハウス
鹿沼市茂呂2086-1/☎0289-76-1000
- ④ペリーズファン
鹿沼市亀和田町1109-1/
☎050-3702-6421

*いちご園および直売所の開園期間等の詳細は、栃木県のホームページを参照



あま〜い
うまっ!



お話を伺いました!



▲ 明治3年に創業の「米山そば」5代目店主で、鹿沼そば振興会の会長も務める米山 慎太郎さん

鹿沼そばでしか味わえない、「香り」と「甘み」

鹿沼市で採れるそばは江戸時代からの在来種であり、品種改良は一切行っていません。そばの実実は表皮がたんぱく質で中心はでんぷん質ですが、鹿沼在来のそばは一般的なそばの実と比べて表皮が薄い分、でんぷん質が豊富なため、雑味のないほのかな甘みもち、シャッキリとした歯ごたえのそばになるのが特徴です。

そばは受粉の際に近隣の他品種と交雑が起きやすいのが一般的です。しかし鹿沼市は、日光連山の南麓に位置し、栽培環境が沢に囲まれた閉鎖環境のため交雑が起きず、加えて昼夜の寒暖差が激しいという栽培に適した条件がそろっているため、おいしいそばができます。まさに、自然が育んだ伝統の味です。

また、10月下旬頃〜11月頃のままに今しか味わえないのが「新そば」です。実の表皮が、酸化前の緑色をした新鮮な状態のものを探し、さわやかで特に香ばしいものになります。この新そばが提供できるのは、一番おいしいときに収穫できている証拠です。保存分のそばの実も、収穫後、マイナス2度で60日以上熟成させ、甘みを引き出します。この低温保存によって味の深みが増したのも絶品です。さらに、1月の最も寒い時期には殻付きのそばの実を冷水に漬けて寒風にさらす「寒晒しそば」があり、こちらは余分なアクが抜け、より熟成されて一層甘みと風味が増します。鹿沼市では年間を通して、異なる表情の絶品そばが楽しめます。

鹿沼市のそばを使った名物「鹿沼にらそば」ですが、これは戦後の食糧難に対応するため、栄養価の高いにらを合わせて提供したことが始まりです。鹿沼市で採れるにらは肉厚で幅広なので、そばとの相性も良いです。栃木県は、にらの生産量が全国2位で、名物の宇都宮餃子にも使われているんですよ。「そば」と「にら」は香りが強い物同士ですが、合わせて食べると絶妙な味わいでおいしいです。鹿沼そばは、誰が食べても違いがわかる逸品です。そばの名産地はたくさんありますが、鹿沼そばは唯一無二の味わいなので、ぜひ、旬の香りを味わいにお越しください!



▲ 手が鹿沼市の在来種で、粒が小さいのが特徴

つつっ

シャキッ



鹿沼市内の名店そばの食べ比べができる! 「そば天国 with スタンプラリー」開催!

とき ▶ そば天国 = 11月12日(土)・13日(日)午前9時半〜午後3時
▶ スタンプラリー = 11月12日(土)〜12月31日(土)の市内各そば店営業時間内

申込み 期間中、直接会場へ
*内容等の詳細は鹿沼そば振興会のホームページを参照

ところ ▶ そば天国 = 鹿沼市花木センター(鹿沼市茂呂2086-1)
▶ スタンプラリー = 市内各そば店



鹿沼市の観光情報等の詳細は、鹿沼市のホームページをご覧ください。
鹿沼市役所(鹿沼市今宮町1688-1)
☎0289-64-2111(代表)

【問合せ】広報広聴担当 ☎5608-6223