

フォト とちぎ

2013
夏



PHOTO
S

特集

ビール麦王国 栃木の地ビール

那珂川清流カヌーツーリング (那珂川町・那須烏山市)

とちぎの景勝百選 涼風が吹く緑の高原

とちぎアーカイブ 涼を売る

シリーズ 技能グランプリで3人が日本一

とちぎの味 ひまわりバーガー (野木町)

表紙 小田代原 (日光市)



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



ビール王国

栃木の地ビール

栃木県は、日本一の大麦生産地。国内産大麦の約4分の1が栃木県産です。大麦のうち、ビール醸造に使われる二条大麦（ビール麦）の生産量は、1917年以降ずっと日本一（栃木県農業試験場調べ）。栃木県は、まさにビール麦王国なのです。そのビール麦王国・栃木には、地域と密着した地産地消のビールを造る、こだわりのビール職人（ブルワー）たちがいます。昨年

秋には、栃木の地ビールをもっと知ってもらおうと「栃木クラフトビール推進協議会」を発足させ、情報発信や、新商品開発などの取組を始めました。なお栃木県では、「食」をテーマに地域経済の活性化を目指す「フードバレーとちぎ」を推進しています。この取組の一環として「日本一のビール麦」と「日本一のイチゴ」を活用した2種類のビール「栃木県庁ビール」を、同推進協議会の協力でつくりました。7月26日に県庁を会場に開催する「食の夏まつり」で、イチゴを使用した「栃木県庁ビール」を販売する予定です。



6月に開かれた「クラフトビアフェスタ」(宇都宮市)

とちぎの
こだわりの
ブルワー
たち



栃木マイクロブルワリー
横須賀 貞夫 さん



プレストンエールブルワリー
菊地 明 さん



那須高原ビール
小山田 孝司 さん



ろまんちっく村クラフトブルワリー
山下 創 さん



「栃木県庁ビール」



上の小窓から発酵のようすが覗ける発酵タンク



出来上がったビールの色や香り、味もチェック



ろまんちっく村クラフトブルワリー

検索



ろまんちっく村クラフトブルワリーの定番ビール

100%栃木産ビールも

栃木クラフトビール推進協議会

世界では、さまざまな種類のビールが飲まれていますが、その数は200種類以上。分類によっては何千何万種類とも言われます。国内で多くの人が飲んでいるビールは、そのうちのほんのわずかの種類と言えるかもしれません。

地ビールは、大量生産の大手ビールに対し、小規模生産のビール。手造り感からクラフトビールとも呼ばれています。各メーカーは、小規模生産の有利性を活かして地域と密着しながら、大手メーカーに無いようなバラエティ豊かなビールを製造・販売。できたてのフレッシュビールが味わえる併設レストランもあります。栃木クラフトビール推進協議会は、栃木県内の各地

でこだわりのビールを生産している4メーカーによって発足しました。栃木県のクラフトビールの情報を積極的に発信するほか、関係企業や支援機関と連携し、新しい技術や商品の開発にも取り組んでいます。協議会では、ビールの主原料のひとつ、ホップ栽培の研究を始めました。現在、県内の数か所で試験的に栽

宇都宮産麦芽と農産物で独自の味

ろまんちっく村

クラフトブルワリー (宇都宮市)



山下創さん

山下創さんは「ろまんちっく村クラフトブルワリー」の工場長。創業以来17年間、ビール造り一筋の熟練ブル

ワーです。「お客様に喜んでいただけるよう丁寧に造ること」が、山下さんのビール造りへのこだわり。

「宇都宮産のビール麦をふんだんに使って、麦の旨味たっぷりのビールを製造しています。地元の人に支持していただける味造りを目指し、地域に根づいたブルワリーを目指しています」と山下さんは言います。

年間10種類ほどのビールを製造しています。なかでも、濃厚な味わいの「麦太郎」、切れ味のいい「麦次郎」は宇都宮産麦芽を100%使用、それに宇都宮餃子会の協力で完成させた、餃子と相性ぴったりの「餃子浪漫」の3種は、同ブルワリーの定番商品。10年以上のロングセラーを誇っています。

また、ガラス越しに醸造設備が見える併設のレストラン「麦の楽園」では、地産地消費のほかに、生きたビール酵母たっぷりのフレッシュビールが味わえます。このほか、試飲もできるブルワリー見学会も受け付けており「ろまんちっく村」の温泉施設や宿泊施設と併わせて多様に楽しめます。

培い、さまざまなデータを集めています。栃木県にはすでに、優れた品種のビール麦と、きれいな水があります。これに栃木県産ホップを加えることで100%栃木県産の高品質ビールの開発を進めています。「日本酒といえば、米どころ新潟がイメージされます。栃木県はビール麦どころ。ビールと言えは栃木県とたくさんの人がイメージする存在を目指しています」と協議会事務局の山下創さんは言います。

試験栽培中のホップ畑 (下) とホップの実 (右)





「白鷲の恵」(左)と
定番の「プレストンエール」

プレストンエール

検索



プレストンエールブルワリーの醸造設備



醸造設備が見えるレストラン

成分無調整 無ろ過の生ビール

那須高原ビール (那須町)



小山田孝司さん

東北自動車道那須ICのすぐ近く、那須街道沿いの静かな森の中に「那須高原ビール」のブルワリーがあります。世界中の美味しいビールを再現しようと96年に創業。「おいしさに愛と幸せをのせて」をテーマにバラエティ豊かなビールを造り続けています。98年には栃木県産イチゴ「とちおとめ」で仕込んだ初のビール「イチゴエール」、99年には「ナインティルドフォックス」という新発想のビールを次々と開発。国内外のビールコンテストで数々の賞を受賞しています。「ナインティルドフォックス」は、那須に伝わる「九尾の狐伝説」にちなんで、異次元の世界を表現したくて

考えました。古くなるほどおいくなるビンテージビールで、鮮度とは逆の発想です」と、発案者で社長の小山田孝司^{たかし}さんは言います。同社はこのほか、那須の雪どけ水で仕込んだ「雪中熟成深山ピルスナー」など地域の特色を生かした十数種類のビールを製造しています。小山田さんのビールづくりのこだわりは、成分無調整・無ろ過の生ビール。「例えるなら果汁100%の生ジュース。全く手を加えていませんから、美味しさのエキスだけでなく、多くのビタミンB群、繊維質、それにポリフェノールもそのまま残っています。美容や健康にもとてもいいですよ」と小山田さん。

深い味わいの 英国系ビール

プレストンエールブルワリー (上三川町)



菊地明さん

「プレストンエールブルワリー」は、北関東自動車道宇都宮上三川IC近くの大型ホームセンター「ジョイフル本田」の2階にあります。「プレストン」は、英国の都市の名前。同ブルワリーは、伝統的な英国醸造法にこだわった醸造所です。

「ビールといえばドイツが思い浮かびますが、ドイツのビールは、下面発酵酵母で仕込むので(ラガー)、すっきりした味わいになります。現在、国内で飲まれているビールは、ほとんどが保存のきくラガータイプです。大量生産・大量販売の現在では世界の主流といえます。これに対しイギリスでは、上面発酵酵母で、香り高い味わいと深いビ-

ール(エール)が造られています。イギリスのパブで飲んだあのイングリッシュエールの味を再現したいという思いで作ったのが、プレストンエールです」と、同ブルワリーの醸造責任者の菊地明^{あきら}さんは言います。もうひとつのこだわりは、厳選された素材。究極ともいえるのが「白鷲の恵」。地元上三川町の農家が、有機農法で栽培し、天日で干して作った麦芽だけを使いまして、麦本来の香りを生かすため、ホップはごく少量に抑えました。苦みが無くスッキリした味わいです。330ml瓶入りの限定販売。主な定番ビールは隣接の「ザ・プレストンカフェ」で味わえます。



「那須高原ビール 愛」那須の清らかな雪どけ水で醸造した、豊かな味わいの地ビールです



併設のレストランでは、ビールのほか、那須高原の味覚が楽しめます。屋外で爽やかな那須高原の風を受けながら、冷たいビールは格別です

那須高原ビール

検索

ビール麦の品種改良を行う栃木県農業試験場麦類研究室の五月女敏範室長



ビール麦の国内自給率は1960年頃までは、ほぼ100%でした。しかし、さまざまな理由で、現在の自給率は1割に満たない状況です。現在国内で栽培されているビール麦は、主に「ミカモゴールデン」「スカイゴールデン」「サチホゴールデン」の3品種。国内のビール麦の74%を占めています。これらは栃木県農業試験場が開発した品種で、とくに「サチホゴールデン」は、高品質で収量が多いことからシェアをのび、52%を占めています。このほか、同試験場が選抜して育て上げた品種も含めると、国内産ビール麦の約9割が栃木県の育成品種です(同試験場調べ)。

栃木県農業試験場でのビール麦の研究は60年の歴史があります。1954年にビール麦の育種部門を設置し、今日まで一貫して、高品質、多収種の品種の育成に取り組んできました。89年に最高水準の品質といわれる「ミカモゴールデン」、03年には多収種で病気に強い「スカイゴールデン」、09年には大粒で多収種の「サチホゴールデン」を開発。さらに今年3月には「ミカモゴールデン」並みの高品質と「スカイゴールデン」並みの多収性、それに病気に強いなど優れた特性を併せ持つ新しいビール麦「アスカゴールデン」が品種登録されました。このほか栃木県農業試験場では、大麦が持つ豊富な有効成分に着目し、健康増進につながる食品素材として活用する取り組みも進めています。

高品質多収種のビール麦を育成

栃木県農業試験場 麦類研究室



新しいビールを仕込む横須賀さん。毎週火曜日と水曜日が仕込みの日です



栃木マイクロブルワリーは1回の仕込み量50ℓの小さなビール工場(小規模なので酒税法上は発泡酒です)

宇都宮市の市街地に小さなビール醸造所があります。「栃木マイクロブルワリー」は、年間生産量6ℓほどの小さなビール工場です。ピアカフェもあり、5人掛けのカウンターで作り立ての生ビールも味わえます。オーナーの横須賀貞夫さん

「スタイルにはこだわらない」というのが横須賀さんのこだわり。ビールの概念を自ら行います。「スタイルにはこだわらない」というのが横須賀さんのこだわり。ビールの概念を自ら行います。

個性豊かで自由な味わい

栃木マイクロブルワリー(宇都宮市)



横須賀貞夫さん

を覆すいろんな味わいのビールを造っています。なかでも副原料に栃木県産のリンゴ、ナシ、ブドウを使った熟成フルーツビール「とちのめぐみ」は、同ブルワリーの自慢の一品。ジャパン・ビアカップで09・10年と連続入賞しました。このほかトマトやアスパラガスなどの季節野菜や、ハーブも使いバラエティーに富んだビールを製造しています。その数は年間50種類以上。併設のピアカフェでは毎月、3種類のできたてビールが



栃木マイクロブルワリー

検索

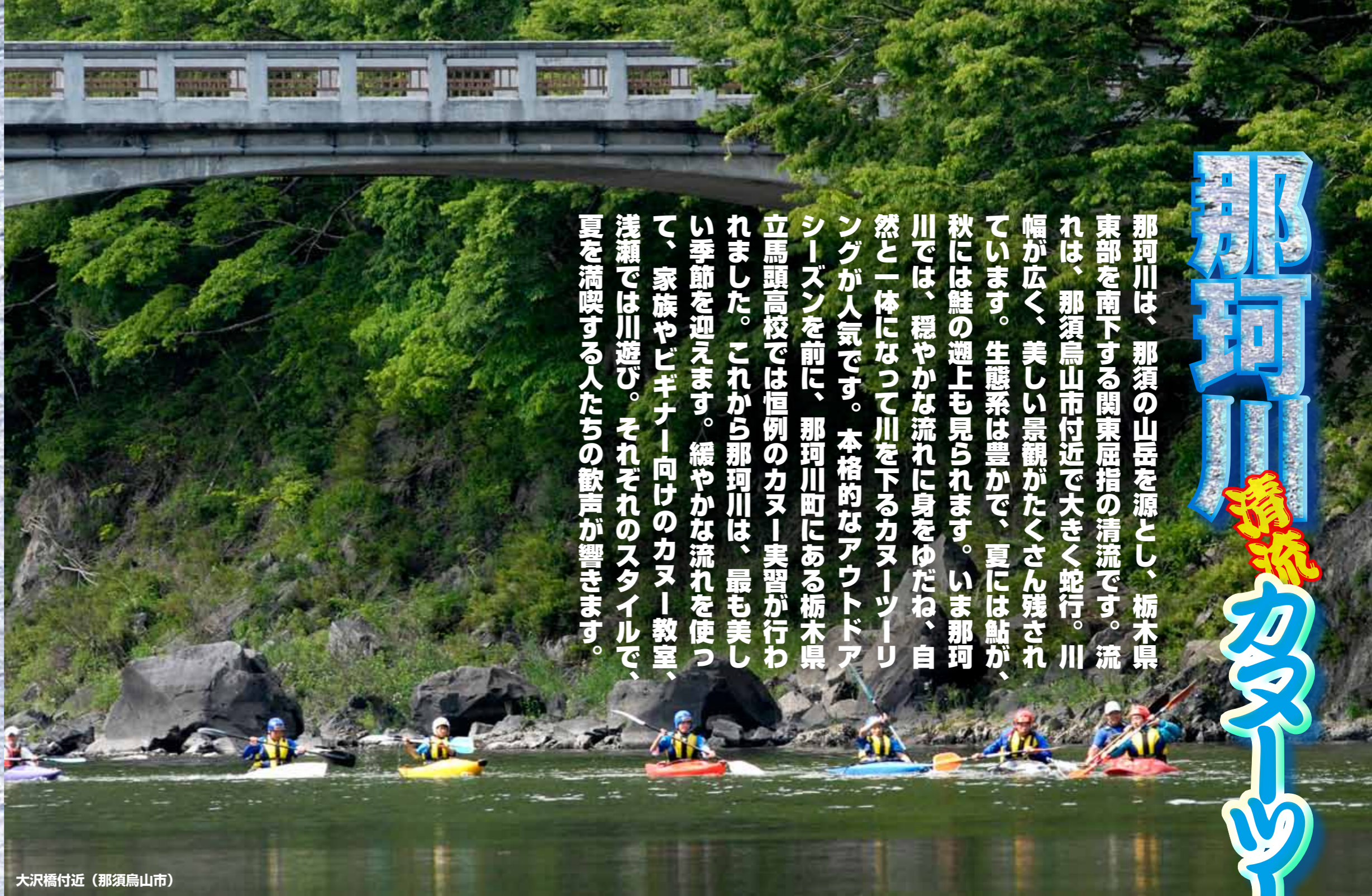
味わえます。このほか同ブルワリーでは、手造りビール体験や、お客さんのリクエストによるオリジナルビールの醸造も行っています。



店内のカウンターで、出来立ての限定ビールが味わえます



大松橋付近（那珂川町）



大沢橋付近（那須烏山市）

那珂川は、那須の山岳を源とし、栃木県東部を南下する関東屈指の清流です。流れは、那須烏山市付近で大きく蛇行。川幅が広く、美しい景観がたくさん残されています。生態系は豊かで、夏には鮎が、秋には鮭の遡上も見られます。いま那珂川では、穏やかな流れに身をゆだね、自然と一体になって川を下るカヌーツーリングが人気です。本格的なアウトドアシーズンを前に、那珂川町にある栃木県立馬頭高校では恒例のカヌー実習が行われました。これから那珂川は、最も美しい季節を迎えます。緩やかな流れを使って、家族やビギナー向けのカヌー教室、浅瀬では川遊び。それぞれのスタイルで、夏を満喫する人たちの歓声が響きます。

那珂川 清流 カヌーツーリング



カヌーから見た那珂川沿岸（馬頭高校撮影）

馬頭高校で恒例のカヌー実習

栃木県立馬頭高校（那珂川町）には全国唯一の内陸における水産専門学科「水産科」があります。同科が毎年5月に実施している「カヌー実習」は、今年で22回目。同校の恒例の行事として定着しています。今年は5月23、24日に行われ、同科の生徒20人が参加。那珂川の河川環境を観察しながら、1泊2日の日程で那珂川町から約40kmの川下りを体験しました。



紅葉的那珂川



春的那珂川



パドルを巧みに操りながら浅瀬を下る生徒たち(馬頭高校撮影)



緩やかな流れの中、自然を観察しながら川下りを楽しむ生徒たち(馬頭高校撮影)



下野大橋付近(那須烏山市)を下る馬頭高校水産科の生徒たち。この日は天候には恵まれたものの、水量が少なく、カヌー下りにとっては、あいにくのコンディション。予定よりも大幅に時間が遅れ、この日のゴール地点、茂木町大瀬に到着したのは夕方5時すぎでした



静かにカヌーを浮かべていると、たくさんの魚たちとも出会えます

初心者向けカヌー教室や川魚料理も

那珂川で、カヌーを楽しむ人が増えています。とくに那須烏山市付近では、緩やかな流れを利用して初心者向けのカヌー教室も開かれています。馬頭高校のカヌー実習を長年サポートしている高橋克佳さん(那須烏山市)は、たくさんの人にカヌーの面白さを知ってほしいと、ビギナー向けの「カヌー教室」を開いています。カヌーツーリングのほかに、緩やかな流れに身を任せながらの「エコラフティング」など、それぞれの嗜好にあわせて、気軽に楽しめる川遊びも指導しています。「那珂川には、昔ながらの手つかずの自然がたくさん残っていて、関東では数少ない清流のひとつといえます。カヌーで下ると、たくさんの植物や野鳥、魚たちも見られます。とくに秋は、川から眺める紅葉が見事です」と高橋さん。また那珂川の近くには、観光ヤナや川魚店が点在し、新鮮な川魚料理が味わえます。

(写真提供：栃木カヤックセンター)



栃木カヤックセンター

検索



霧降高原キスゲ平(日光市)

霧降高原は、ニッコウキスゲの群生地として知られています。6月下旬から7月中旬にかけて標高1600mの小丸山の中腹にはニッコウキスゲの黄色い花が咲き乱れます。高原からの眺めは雄大で、関東平野を一望。時には雲海も見られます。

那須街道の赤松林(那須町)

那須高原へのプロローグ、那須街道。街道沿いに約79haの天然林があります。約14000本のアカマツ林の中を那須高原からのさわやかな風が吹き抜けます。林の中には約5.8kmの遊歩道が整備され、森林浴が楽しめます。



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



古峰ヶ原高原(鹿沼市)

古峰神社から約4km、標高1300mの高原です。春から紅葉の秋まで、山歩きが楽しめます。夏は、爽やかな高原の風を受けながらのハイキングが人気です。古峰神社の近くから登山道があり、三枚石^{さんまいいわ}を経て横根高原に向かうコースもあります。

大笹牧場(日光市)

日光国立公園内の標高約1200mの高原に開かれた、のどかでおおらかな放牧育成牧場です。敷地内には、レストハウスや体験施設、キャンプ場などがあり、家族連れで賑わっています。





涼を売る
1980年8月号より



銅山観光がオープン（足尾町）

足尾町（現日光市）に廃坑道を利用した「銅山観光」が4月23日にオープンした。同町の銅山は40（1973）年2月に約400年の歴史を閉じたが、銅にかわるもので活路を見出したもの

（広報誌「とちぎ」1980年6月号より）



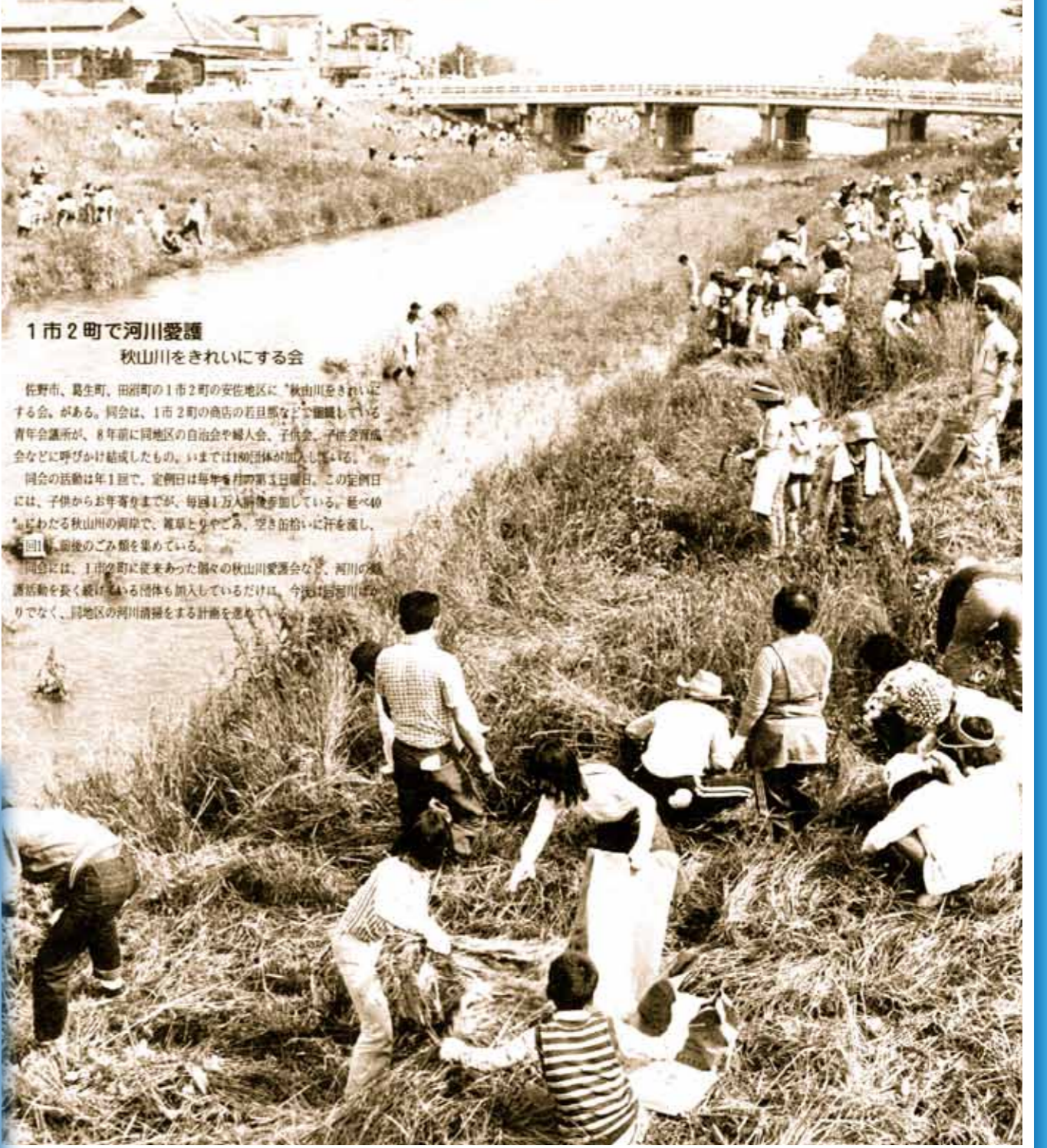
花いっぱい運動（上三川町）

上三川町では町ぐるみで「花いっぱい運動」を続けている。「クリーン上三川」の呼びかけに78の自治会が協賛。婦人会、青年団、商工会、老人クラブなども参加。今では、町の主要道路にはほとんど植えられ、色とりどりの花が咲いている（広報誌「とちぎ」1980年8月号より）



**住みよい
栃木をめざして**

産業や消費生活のめまぐるしい発展によって、私たちを取りまく生活環境にも、公害や交通問題、河川の汚濁といった外的条件が、年ごとにさびしく押し寄せている。県民のみなさんの身近な環境整備にとくに力を入れている県では、生活道路や都市河川の整備。それにクリーン栃木作戦を展開し、そのさびしさと戦っている。今号は「住みよい環境づくり」にスポットをあててみよう。



**1市2町で河川愛護
秋山川をきれいにする会**

佐野市、葛生町、田沼町の1市2町の安佐地区に「秋山川をきれいにする会」がある。同会は、1市2町の商店の互恵などで組織している青年会議所が、8年前に同地区の自治会や婦人会、子供会、子供会育成会などに呼びかけ結成したもの。いまでは180団体が加入している。同会の活動は年1回で、定例日は毎年春の第3日曜日。この定例日には、子供からお年寄りまで、毎回1万人前後参加している。春のあけぼのの秋山川の両岸で、雑草とりやごみ、空き缶拾いに汗を流し、河川沿いのゴミを拾っている。同会には、1市2町に由来した個々の秋山川愛護会など、河川の清掃活動を長く続けている団体も加入している。今号は「住みよい環境づくり」にスポットをあててみよう。

**1市2町で河川愛護活動
（佐野市）**

佐野市、葛生町、田沼町1市2町（現佐野市）に「秋山川をきれいにする会」がある。180団体が加入し、定例会には約1万人が参加し清掃活動を行っている（広報誌「とちぎ」1980年8月号より）

第27回 技能グランプリ
栃木県から3人が日本一



日本料理で総理大臣賞

ただお
秋山忠勇さん (日光市)



全国から選抜された熟練技能士が、日本一を競う「第27回技能グランプリ」が今年2月に幕張メッセ（千葉県）などで開催されました。大会は2年に1回開かれ、今大会には全国から482人の技能士が出場し、28職種で「技能日本一」を競いました。この結果、栃木県から出場した3人が優勝し、日本一の栄冠を手に入れました。

日本一に輝いたのは「日本料理」職種の秋

山忠勇さん（日光市）と「ガラス施工」職種の増山和晃さん（小山市）それに「かわらぶき」職種の渡邊知寿さん（栃木市）です。

このうち秋山さんは「特に優秀」と認められ、内閣総理大臣賞を受賞しました。同賞は、各職種の優勝者の中から特に評価が高かった4人に与えられました。

「日本料理」職種には、全国から44人が出場。競技は①平目の薄作り②煮物椀③酢肴と、残った食材を使つての④応用料理の4課題で腕を競いました。それぞれ決められた時間に一番美味しい状態で提出します。

「日本料理の魅力は季節感」という秋山さん。高校卒業後、県内各地の温泉ホテルや料亭などで、日本料理一筋に今日まで25年間、腕を磨きました。

現在は、日光市瀬尾にある「日光東照宮晃陽苑」の料理長をつとめ、後進の育成にも力を入れています。

「日本料理は季節感が命です。季節の食材を使って、そのときの季節を表現するように指導を心がけています」と秋山さん。今後はもっと大きな舞台で活躍し、最終的には自分の店を持ちたいと夢を膨らませます。

「会席料理を出すような大きなお店でなく、季節の一品料理で、お客さんに喜んで頂けるような小さなお店がいいですね」

厚生労働大臣賞
ガラス施工日本一
かずあき
増山和晃さん (小山市)



増山さんは、この仕事を始めて10年になります。大学卒業後、祖父の代から続く家業を継ぎました。父親の輝男さんと一緒に仕事をする傍ら、ガラス施工の技術を学ぶために、東京の職業訓練校に2年間通いました。29歳のときに1級ガラス施工技能士を取得し、今回34歳で技能グランプリに初挑戦。同職種最年少で優勝しました。

「ガラス施工」職種の課題は、施工図に従って、6時間以内に家の模型を造ります。審査では、寸法の精度、施工の手順など、基本に忠実な姿勢も高い評価につながりました。「ガラスの施工の仕事は、大きなビルから一般家庭の小さな窓まで、幅広い需要があります。熟練が必要な仕事ですが、とてもやりがいのある仕事です」と増山さんは言います。

厚生労働大臣賞
かわらぶき日本一
ともひさ
渡邊知寿さん (栃木市)



「かわらぶき」職種の競技は2日間にわたって行われ、作業時間はあわせて10時間に及びました。作業現場を想定した「屋根架台」に、課題図面をもとに、素早く美しい瓦屋根を製作する技術を競いました。

渡邊さんが、この道に入ったのは高校生のとき。親戚の家のアルバイトがきっかけでした。次第に仕事が面白くなり、29歳で独立。この道一筋16年になります。2年に1度開催の技能グランプリには初挑戦ですが、昨年は「全瓦連技能グランプリ」で優勝（国交大臣賞）し、2大会を連覇しました。

「とても奥が深いのがこの仕事の魅力ですね。瓦は焼き物なので、形が1枚1枚微妙に違います。その組み合わせによって違った表情になるんです。まだまだ勉強中ですが、今後は社寺の建築にも携わりたい」と渡邊さん。



ひまわりバーガー (野木町)



店主の鈴木正夫さん(右)と祐子さん

ふかふかのパンに、さくさくの天ぷらを挟んだ新しい味のハンバーガー「ひまわりバーガー」。“野木ブランド”にも認定され、町の名物として人気を集めています。パンと天ぷらの奇妙な組み合わせ。実は、天ぷら割烹「てん八」では、古くから賄い料理として食べていました。店主の鈴木正夫さんは、天ぷらを揚げ続けて34年。匠井屋「てん八」と改名した現在でも、天ぷらを中心としたメニューにこだわっています。天ぷらの具は、ぷりぷりの生エビのほか、キャベツ、サツマイモ、カボチャなど、地元の野菜がたっぷり。高級ごま油でカラッと揚げ、野木町のシンボル、ヒマワリの種をトッピングしました。ソースは天丼のタレに独自のアレンジを加え、すこし甘めにしました。野木町では今年も8月2日から4日まで、恒例のひまわりフェスティバルが開かれます。会場には「ひまわりバーガー」も出店。熟練の天ぷら職人による揚げたてが味わえます。

匠井屋 へんぱ

野木町南赤塚 199-4
☎ 0280-55-2539

フォトとちぎ 2013年 夏号

2013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