

加工品



イノシシのおいしさを、一般の人もぜひ味わってほしい。那珂川町のイノシシを捕獲し、加工したブランド「八溝ししまる」。県内では、イノシシを加工する施設があるのは那珂川町だけです(2015年12月現在)。

これが数量限定の「たんさんまんじゅう」。生地の自然な甘さに、地場産の葉わさびのつんとした辛みのハーモニーが楽しめます。春先に採取した葉わさびを塩でもみ、お湯にくぐらせて密閉保存しているそうです。



季節の野菜の数々。写真は夏野菜。トマトは年間を通して店頭に並んでいるそうです。秋はなしやももなどの果物も。



モトターの「一つが」地元の人たちとのふれあいを大切に。イベントも年間を通して数回開催。季節ごとに工夫を凝らし、旬の食材を使ったごちそうをお客さんに振る舞っています。

### 久那瀬農産物直売所

那須郡那珂川町久那瀬485 ☎0287-92-5061 📍那珂川町



秋の収穫祭では、おにぎりや豚汁のほか、採れたて野菜を使ったごちそうを振る舞います。子どもたちも大喜びです。

**「口コミで人気」**  
**「お母さんのたんさんまんじゅう」**  
昔なつかしの味「たんさんまんじゅう」。子どもたち、お母さんやおばあちゃんや家で蒸かしてくれた思い出のある人も多いことでしょう。この直売所では、わさびあん、ごまあん、こしあん、ごぶあん、ごまごま味のたんさんまんじゅうを毎朝蒸かして店頭に並べています。特に地元で採れる葉わさびを使った数量限定の「わさびあん」の人氣が高く、すぐに売り切れる人氣ぶりです。  
地元で「おふかし」と呼ばれている五目ご飯も県内外からファンが買いにやってきます。平日は1升、週末や祝日は3・5升も炊き上げています。

加工品

### 清流の郷かすお

鹿沼市下柏尾1308-1 ☎0289-83-0012



人気の「だし巻き玉子」。平日6本、週末は10本程度を焼いています。地元のお寿司屋さんが届けてくれる「いなりずし」なども並びます。

常時10種類以上が並びオリジナルジェラート

常に10種類のフレーバーが並びます。どれも素材の味を活かし、さっぱりと口どけのよいジェラートです。写真は同店オリジナルフレーバーの「ゆずりソルト」。



自慢の卵です。甘みが強く、生臭さが少ないのが特徴で、「一度食べたなら忘れられない味」とのこと。



鹿沼特産、生こんにやくです。なめらかな舌触り、心地よい弾力、つるりとしたのどごし。お刺身にしていただと、上等な酒のつまみになります。



店内には農産物はもちろん、地元のお寿司屋さんが届けてくれる「いなりずし」なども並びます。

休日のドライブの休憩に最適なスポット。一番人氣は何となくとも、常時10種類以上あるという手づくりジェラート。地元で採れる野菜や果物を使って仕込んでいます。通年で販売しているオリジナルフレーバーの一つが、ゆずと「シヒカリ」を使った「ゆずりソルト」。お米のやさしい甘さと粒を感じる独特の食感とゆずのさわやかな香りが、口の中で調和します。いちご、いちごも、はともぎなども、通年販売の人氣フレーバーです。  
季節限定のフレーバーも要チェック。夏はトマトやブルーベリーで、秋はくり。前年の秋に地元で採れたくりを生そのままおいて保存して作った「くりソルト」です。  
地元で採れた「こんにやく」もで作った生こんにやくも、ぜひ味わいたいという。歯ごたえ抜群。お刺身で食べれば、みずみずしさが堪能できます。生こんにやくは11月〜3月の期間限定で販売しています。また、地元産そば粉を使った手打ちそばも好評です。

加工品

### 栗山ふる里物産センター

日光市日蔭596-2 ☎0288-97-1870 📍日光市



くるみ、えごま、うど、ふぎなど、店内には深山の幸を中心に農産物やお土産が所狭しと並びます。

名物「ばんだいもち」。オーダーしてから炭火でじっくり火が通るまで焼いてくれます。店内いっぱい、味噌が焼けるにおいが甘く香ばしく漂います。



特製のだしでじっくり煮込んだおでんは、一つひとつの具材の大きさにビックリ。甘味噌をつけていただきます。よくしみ込んだだしと味噌の甘みが絶妙に調和します。

旧栗山村の特産品といえば、山菜。土呂部産のわらびを塩で漬けた「塩漬けわらび」も販売しています。



「餅餅大福」は7年前から作っています。最初はのし餅だったそうです。山深い里がもたらす恵みの味です。

深山の恵みを「和スイーツ」で堪能  
山深い里の恵みと地元の人たちの知恵で作った素朴な「和スイーツ」が楽しめます。  
地元、栗山の栃の実をふんだんに使った生大福「餅餅大福」は、冬の間に灰汁抜きをした栃の実を、日光市内の和菓子店が加工している同店オリジナル商品です。  
もう一つの看板スイーツは、栃木県産うるち米を100%使い作ったお餅を、炭火でじっくり炙っていただく「ばんだいもち」です。焼きたてをいただく、もちもちの食感。餅はもちろん、塗っている味噌も自家製です。  
大人のこぶし大ほどもあるだいこんとこんにやくをじっくり煮込み、自家製甘味噌をつけながら食べる「味噌おでん」も美味。テイクアウトもできます。

加工品

### 梵天の湯農産直売所

宇都宮市今里町18-4 ☎028-674-8318 📍宇都宮市



「手づくりゆずこしょう」は、辛みの強い赤とうがらし味と比較的マイルドな辛みの青とうがらし味の2種類があります。



朝についたばかりの柔らかい「豆餅」。



店内には、上河内の特産品が並びます。那須御用卵を使って焼いた大きな手づくりマドレーヌも人気です。



地元上河内で採れたゆずで作った「ゆず味噌」。おにぎりにつけて焼いたり、茹でたさといも、こんにやくにつけても、おいしくいただけます。

軒先に並ぶゆず。寒い日はゆず湯に入って、さわやかな香りに包まれながら、ポカポカ温まるのもいいですね。鍋物に皮や果肉を絞って味わうもよし、皮を使って手づくりジャムを作るのもよし。万能果物です。

初夏にホタルが舞い飛ぶゆずの里  
公共温泉施設「ほたるの湯」の湯に数回入った後、温泉に入った後に立ち寄るお客さんや地元の常連客でにぎわっています。  
周辺にはのどかな田園風景が広がっており、施設沿いを流れる小川沿いを北へずっと歩いてゆくと、初夏の夜にはホタルが舞い飛んでいるそうです。毎年、温泉施設の主催でホタル見学ツアーを開催しています。  
宇都宮市の上河内地域は「ゆずの里」としても知られており、晩秋から冬にかけてはゆずが直売所の軒先に並び、あたりにはさわやかな香りが広がっています。同所ではゆずを使った加工品「手作りゆずこしょう」も販売しています。