

きらりと
光る
POINT

日光杉並木の奥に佇む二宮尊徳ゆかりの古民家



1.清流の音や囲炉裏、縁側、古民家の風情が訪れる人をホッとごませる。2.山菜やとろろが入ったボリューム満点の「金次郎そば」。3.味噌も自家製。手間ひまかけて作られる郷土食のいも串「元気串」。



旧 今市市街地を抜けた日光街道の脇に続く日光杉並木。その奥の杉並木公園内に佇む「報徳庵」は、細めでコシが強いそばはもちろん、出汁にもこだわる人気のそば処。200年前以上に建てられた二宮尊徳の「仕法農家」を復元した趣きある古民家で、ひと味違うそばや郷土料理が味わえる。駐車場から水の流れを横目に小さな橋を渡つ

て店内へと入れれば時間が止まったかのような空間が広がっている。土間の先に見えるのは、囲炉裏のある畳敷きの大部屋。障子越しに差し込むやわらかい光が木々のシルエットを写し出す。春から秋には、障子を開放して、縁側から高くそびえる杉並木の風景や美しい紅葉を眺めるのもいい。GW頃から10月末頃までは、心地よい風を感じながら縁側での飲食も楽しめる。

選定委員コメント

味わい深いコシの強いそばとともに古民家で味わう「いも串」や「味噌田楽」などの郷土料理も格別。

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●日光市

そば処 報徳庵



日光市瀬川383-1 ©0288-21-4973
 ①夏季AM10:00～PM4:00
 ②冬季AM10:00～PM3:00
 ③年始 (1/1～1/3) ④30台

NATURAL & LOCAL RESTAURANT

●日光市

小代行川庵

新 緑や紅葉の時期には、懐かしい和の風情を求めて首都圏から訪れる人も多い「小代行川庵」。畳敷きの広間に座って、秋色に染まる日本庭園を眺めながらいただく地元産のそば粉で打つ新そば。そのコラボレーションは格別だ。建物は、江戸から伝わる旧家に生まれ、大正から昭和にかけて財界のリーダーとして活躍した加藤武男氏が生家跡に建てた別荘をできる限り元の状態を残して改装したもの。昭和30年の建築時のまま残されている窓ガラスや建具等が、日本のものづくりの伝統と匠の技を物語っているかのようだ。GWやお盆、11月中旬の開店記念日には、地元有志による毎年恒例の催しを開催。春の竹林と行川沿いの桜の風景も見逃せない。



きらりと
光る
POINT

川の畔に建つ和の別邸で、地元産そばに舌鼓

1.紅葉の見頃は例年11月中旬。風景が少し揺らいで見えるガラスや手の込んだ建具が昭和レトロの風情を醸す。2.自慢のそばは、地元の玄そばを使って昔ながらの打ち方で仕上げる。季節野菜も入った天ぷらと一緒に楽しみたい。3.半ごろしの船がおいしい「そばだんご」は女性に人気。

選定委員コメント

春の桜、夏の新緑、秋の紅葉は見事の一語。GWやお盆、11月の開店記念に催される屋外イベントも人気。



日光市小代371 ©0288-27-3535
 ①4月～12月AM11:00～PM3:30
 ②1月～3月AM11:00～PM2:30
 ③木曜 (祝日の場合は営業)、12/31～1/3
 ④60台