

みんな!来てみて!

歴史とロマンの かんぴょう街道

とちぎ

壬生町・上三川町・下野市・小山市

学んで!ふむふむ...食べて!おいし~♪

歴史とロマンのかんぴょう街道

オリジナルガイド

WEBサイトは
コチラ



歴史とロマンの かんぴょう街道

とちぎ
壬生町・上三川町・下野市・小山市

ぼくたちが
かんぴょうを
PRしています！
よろしくね♪

かんぴょう畑
6月～8月にかけて
見ごろです！



かみたん
(上三川町)



かんぴょう
まっぴーちゃん
(上三川町商工会)



みぶまる
(壬生町)



瓜田 瑠梨
◎下野市/とちぎテレビ
(下野市)



カンピくん
(道の駅しもつけ)



かんぴょうについて

「ゆうがお」という大きなウリ科の実をヒモ状に剥いて乾燥させたもので、カルシウム・カリウム・リン・鉄分等を多く含み、さらには食物繊維も豊富に含んでいます。

「かんぴょう」は、全国の収穫量の99%を栃木県産が占めています。県南部で多く生産されており、壬生町・上三川町・下野市・小山市で県産の98%を占めています。(R2年産)



かぴょう丸くん
(小山商工会議所)



1 おもちゃのまち バンダイミュージアム



原寸大の機動戦士ガンダムやおもちゃの歴史を知る約10,000点のコレクション。

2 磐裂根裂神社



「いわねさん」の愛称で親しまれる神社。境内の「長寿の神水」は飲むと健康で長生きできると言われている。

3 精忠神社



干瓢伝来三百年記念碑が設置されている。

4 上神主・茂原官衙遺跡



7世紀後半から9世紀にかけて営まれた古代の役所跡。

5 上三川城址公園



上三川城は350年にわたり栄えた中世の平城。城主は横田氏、今泉氏の二期区分され、その城跡を利用した公園。

6 下野薬師寺跡



7世紀後半の天武天皇の頃に創設されたとされる国指定史跡。日本三戒壇院のひとつ。

7 天平の丘公園



園内には、国指定史跡の下野国分寺跡・下野国分寺尼寺院などがある。桜の名所として知られる。

8 寺野東遺跡



縄文時代のムラの移り変わりやムラと水を利用した施設との関係を知るうえで貴重な遺跡。

9 高橋神社



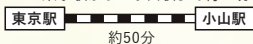
延喜式内社の格式を誇る古社。秋には神楽殿での太々神楽が奉納。

交通アクセス

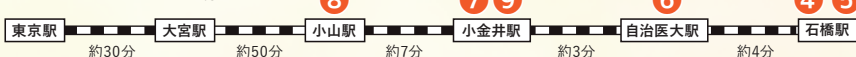


《電車でのアクセス》

◆JR東北新幹線利用の場合
JR東京駅からJR小山駅まで約50分



◆上野東京ライン(JR宇都宮線)利用の場合
JR東京駅からJR小山駅まで約80分



◆東武鉄道利用の場合



《車でアクセス》



かんぴょうができるまで

4月

ゆうがお植付け



2ヶ月後...

6月

夕方に花が咲き始めます!



ゆうがおの花

10日後...



小さくてかわいい!



ゆうがおの実

7月~8月

ゆうがおの収穫

20日後...



ゆうがおの実
直売所でも販売しています!!

収穫直後

日が昇る前から収穫します!



機械であっという間に!

ひも状にむきます!

かんぴょうむき

剥いた実を干す



できあがり!



かんぴょうプチ情報



① 「1月10日」は「かんぴょうの日」です!

漢字のかんぴょう(干瓢)の「干」の字が「一」と「十」で成り立っていることから、「1月10日」を「かんぴょうの日」と制定しています。

栃木県園芸特産振興協会(現在:一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会)が平成12年度に制定しました。

② かんぴょうは、忍者の保存食だった?



「かんぴょう」は、「ゆうがおの実」を剥いて乾燥させて作ります。乾燥させることで、栄養が高まるほか、長期の保存がきくようになります。

このため、かつては忍者が携帯食品としていた...という説もあります。

地元の高校生もかんぴょうのメニュー開発に取り組んでいます!

おやま和牛入りかんぴょうカレーパン(200円)



おやま和牛とゆうが
おの実がコロコロ入った
カレーパンです。
ちょっぴりスパイ
シーなカレーとトマ
トの甘みが絶妙な
バランス。

小山評定 開運焼き(200円)



かんぴょうとだちょう
の肉を甘辛い味噌で炒
め、桑パウダー入り
の生地で包んだ
”おやき”です。
外はカリカリ、
中はもっちり。



栃木県立小山北桜高等学校 (家庭クラブ)

かんぴょうや地元でとれた農畜産物を使っ
た「ご当地グルメ」商品の企画・開発、「新郷
土料理」の研究・普及等を通して、活力ある
地域づくりを目指して活動しています。

かんぴょうミルクアイス(390円)



ゆうがおのシロップ漬けと
ミルクアイスを使用した
オールとちぎの新商品。
2つの味がほどよくミッ
クスし、ジェラートのような
やさしい甘さです。

小山北桜高校で
開発した商品は、
学校祭(11月)、
小山市内でのイベント、
栃木のかんぴょう祭り(1月)、
道の駅しもつけ等で
販売しています。



栃木県立小山北桜高等学校 (ビジネス研究部)

地元の食材を使用した商品開発に取り組み、
ゆうがおのシロップ漬けを使用した
「かんぴょうミルクアイス」を商品化しました。

かんぴょうのもどし方

かんぴょうはさっと洗い、小さじ1杯の塩をふりかけ、**両手でよくもみ、弾力が出るまでやわらかくします。**もう一度水で塩を洗い流し、新しい水に5～10分ひたして水気を絞ります。

便利な利用方法

戻したかんぴょうをたっぷりの熱湯で5～10分茹で、よく水洗いした後調理目的に合わせた長さに切りましょう。

1回の使用分ごとにラップに分けて冷凍しておくと便利です。味噌汁、炒め物などは冷凍のまま調理し、サラダ、和え物などでは湯水で軽く洗い、解凍してから利用します。

かんぴょう レシピ

🍴🍴 **かんぴょう巻きだけじゃない!!** 🍴🍴
🍴🍴 **アレンジレシピをご紹介します!!** 🍴🍴

栃木県干瓢商業協同組合のレシピ集 (<https://www.kanpyo.jp/recipe/>)



こちらからもアクセスできます📢

かんぴょうdeローズパイ



【材料】

戻したかんぴょう…… 50g 冷凍パイシート……1枚
いちごジャム……… 大さじ2

【作り方】

- 1 戻したかんぴょうは、15センチぐらいに切り、1センチおきに切り込みを入れる。
- 2 戻したかんぴょうをいちごジャムで少し煮る。
- 3 冷凍パイシートは解凍して打ち粉をして伸ばして、18センチ×3センチに切る。
- 4 パイシートにかんぴょうを乗せる。かんぴょうは、切り込みを入れた面を下にする。
- 5 くるくる巻いて、バラの形を作る。
- 6 200度に予熱したオーブンに入れて、アルミホイルを掛けて15分、取って5分焼いて、粉砂糖をかける。

【材料1人前(2個分)】

戻したかんぴょう…… 50g サンドウィッチ用パン…… 3枚
ニンニク………1かけ ケチャップ………大さじ1
コンソメ顆粒………小さじ1弱 塩コショウ………適量
ピザ用チーズ………適量 野菜(付け合わせ)

【作り方】

- 1 戻したかんぴょうを1センチに切る。
- 2 オリーブオイル大さじ1をフライパンに入れて、ニンニクをみじん切りにして少し炒める。その後、かんぴょうを入れて炒め、塩コショウ、コンソメ顆粒、ケチャップで味をつける。
- 3 サンドウィッチ用パンを6等分に切って、アルミカップに敷く。そこに炒めたかんぴょうを入れ、ピザ用チーズを乗せる。
- 4 オーブントースターで4、5分焼く。

かんぴょうde朝ごはん



壬生町



「ゆうがお」が

デザインされた街灯

東武宇都宮線「壬生駅」「安塚駅」
周辺に集中しています。

壬生町



江川橋の欄干

壬生町江川に架かる橋の欄干です。
「ゆうがお」がデザインされています。

上三川町



上三川町立

学校給食センター

ゆうがおの実の絵がデザインされています。



隠れスポット

街を歩くとゆうがおが！
隠れているので探してみよう！



壬生町



集落排水

マンホールふた

ゆうがおの花や葉がデザインされています。

下野市



下野市役所庁舎のオブジェ

(芝生広場・庁舎内ロビー)

下野市役所庁舎の芝生広場とロビーには、42個の「ふくべ」
を模したオブジェが飾られています。

かんぴょうは食用だけじゃない？

「ゆうがおの実」は「かんぴょう」として食用だけではなく、
「ふくべ」として工芸品にも利用されています。

「ふくべ」とは？

「ゆうがおの実」のことで、この果肉を剥いて干したのが
「かんぴょう」です。
種を取った「ふくべ」は、中が空洞となり、乾燥させると皮
が固く引き締まり細工物の材料となります。

ふくべスピーカー



ふくべ細工



ふくべランプ



壬生町 Mibu



みぶまる

道の駅みふ&わんぱく公園エリア



① 物産店 ときめきステーション

かんぴょう巻きいなり寿司（3個入り）、
かんぴょう入り焼きそばがオススメです。

- 壬生町国谷 1870-2
- ☎ 0282-21-7680
- 無休
- 平日 9:00 ~ 18:00
土・日・祝 9:00 ~ 19:00（営業時間が変更する場合があります）

② 農産物直売所 農家の直売所 みふのやおやさん

平成 29 年 4 月にオープンした直売所です。
生産者の皆様が毎朝新鮮な野菜を届けてくれます。
明るく元気なスタッフがお待ちしております。

- 壬生町国谷 1870-2
- ☎ 0282-28-6000
- 年末年始
- 9:00 ~ 17:00



③ レストラン 農家そば処通の隠れ家 蕎香

そばは全て
自家栽培、
石臼挽き自家製粉です。

- 壬生町下稲葉 874
- ☎ 0282-82-4473
- 月、火曜日
- 11:00 ~ 14:00

かきあげは
かんぴょう
入り!



蕎香セット 1,100 円

稲葉エリア



農産物直売所 ④ JAしもつけみふ 農産物直売所いなばの郷

地元壬生町産にこだわり、新鮮で安価を
モットーに販売中です。

- 壬生町上稲葉 1664
- ☎ 0282-82-8361
- 8/14・15、年末年始
- 9:00 ~ 16:00



お客様壬力御膳
2,500円(要予約)



5 レストラン 日本料理 旬香

壬生町、栃木県産の食材を使い、
四季を表現した料理は五感で楽しめます。
祝い事や法事、各種宴会等も承ります。
(無料送迎バス有)

- ① 壬生町通町 14-15
- ② 0282-25-8075
- ③ 火曜日、第3月曜日
- ④ 11:00 ~ 14:30
- ⑤ 17:00 ~ 22:00

壬生駅周辺エリア



ヤマニ栃木県産
かんびょう 30g



6 干瓢販売店 (株)島田計二商店

かんびょう発祥の地、壬生町の専門問屋です。
この地域で生産されたかんびょうを取り扱っています。

- ① 壬生町本丸 1-7-20
- ② 0282-82-0525
- ③ 土・日曜日、祝日、年末年始、盆
- ④ 8:00 ~ 17:00
- ⑤ <http://www.t-cnet.or.jp/~shima/index.html>



HP



ナタデココのような
不思議な食感!
一度お試しください!

イチオシ!

「ゆうがおのシロップ漬け」
130g 630円



7 干瓢販売店 (株)篠原商店

市販用から業務用・味付けしたものまで、
かんびょう全般を扱う問屋です。
近年は原料の収穫から剥き加工、
乾燥までかんびょうの一貫生産も行っています。
ネットショッピングは「マルモ市場」から!

- ① 壬生町駅東町 8-11
- ② 0282-82-0146
- ③ 土・日曜日、祝日
- ④ 9:00 ~ 17:00
- ⑤ <http://www.marumo-mibu.com>



HP

8 干瓢販売店 (株)ヤマケ

かんびょうの卸業として、
全国のスーパー及び加工業者へ
栃木のかんびょうを提供しています。
人形で作った江戸期の
かんびょう栽培の様子が展示されています。

- ① 壬生町藤井 1650-1
- ② 0282-82-0052
- ③ 土・日曜日、祝日
- ④ 8:00 ~ 17:00
- ⑤ <http://www.yamake.co.jp/>



HP



下野市 Shimotsuke



カンビくん



瓜田瑠梨
©下野市 / とちぎテレビ



1 干瓢販売店 (株)ヤマイチ

「ヤマイチ」オリジナルキャラクター
「かん太」と「びょう子」が
目印のかんぴょう屋さんです。

- ① 下野市石橋 839
- ② 0285-53-0118
- ③ 日曜日、祝日、年末年始
- ④ 8:00 ~ 17:00

びょう子

かん太

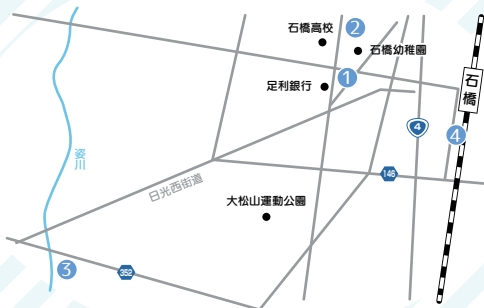


2 農産物直売所 JAおやま石橋支店四季彩農産物直売所

地元生産農家、加工者約 100 名が安全・安心で新鮮な野菜・果物・
花などを地域の皆さんに提供しています。

- ① 下野市石橋 531-3
- ② 0285-53-2220
- ③ 年始、盆、第 2 火曜日
- ④ 9:00 ~ 17:00

石橋・中大領エリア



3 交流施設 都市農村交流施設 ゆうがおパーク

地域に密着した日本一の直売所を目指しています。
広々とした芝生に子供達が遊べる
わんぱく広場、ドッグラン併設！
北関東平野を見ながらのバーベキューも最高です。

- ① 下野市中大領 687
- ② 0285-38-6390
- ③ 第 2、4 水曜日
- ④ 9:00 ~ 18:00 (9 ~ 5 月)
- ⑤ 9:00 ~ 19:00 (6 ~ 8 月)
- ⑥ <http://yugao-park.com>



◀HP



4 干瓢販売店 干瓢・落花生販売(有)古池商店

栃木県産かんぴょう、国産落花生最高品種「半立」を
取り扱う創業 80 年の専門問屋です。

おみやげ、ご贈答品にどうぞ。
大量ご注文の場合はご予約下さい。

- ① 下野市石橋 181-8
- ② 0285-53-0019
- ③ 不定休 ※土・日曜日来店の際はご連絡くださいませ。
- ④ 9:00 ~ 18:00
- ⑤ <http://kokusan-kanpyo.com/>

▼HP





5 交流施設 道の駅しもつけ

かんぴょう関連の商品の数は30種類以上！

- ① 下野市薬師寺 3720-1
- ② 0285-38-6631
- ③ 第1、第3水曜日、年始(1月1日～3日)
- ④ 9:00～18:00
- ⑤ <http://www.kanpi-shimotsuke.co.jp/>



▲HP

店内パン工房で焼いたパンズに
かんぴょうコロッケ、地元野菜、
たまり漬ロースハムをトッピング。
その大きさに満足します！



満足バーガー
税込400円

下野市で育った鮎は、
「道の駅しもつけ」で
食べられますよ！

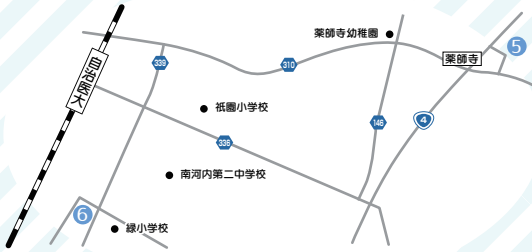


6 農産物直売所 JAうつのみや 南河内グリーンセンター

地元生産者の安心安全な新鮮野菜、地元のお米(コシヒカリ、とちぎの星)を販売しています。

- ① 下野市緑 1-4-1
- ② 0285-44-3371
- ③ 毎月第3水曜日、2月末日・8月末日棚卸の為休み
- ④ 9:00～17:00

南河内エリア



7 菓子店 御菓子司 松屋

昭和42年発売、下野国分寺跡から出土した軒先瓦の文様を模ったかんぴょう入り白餡の焼き菓子「あぶみ瓦」がおすすめです。

- ① 下野市小金井 3009-208
- ② 0285-44-8181
- ③ 月曜日(祝日の場合は翌日)
- ④ 9:00～20:00
- ⑤ <https://shimotsuke-matsuya.com/>



▲HP

あぶみ瓦は
大きい方が餡も
たっぷり。



- あぶみ瓦(大) 380円
- あぶみ瓦(小) 130円
- 八重草子夕顔ずんだ餡 160円

小金井・国分寺エリア



9 農産物直売所 JAおやま国分寺農産物直売所

下野市・小山市でとれた新鮮な農産物が自慢です。トマトや梨など採れたての味をどうぞ。

- ① 下野市小金井 5-22-2
- ② 0285-40-8511
- ③ 盆、年始
- ④ 9:00～14:00

8 農産物直売所 ふれあい ショップ国分

下野市の西部にあり、地元産の新鮮ないちご、トマト、なすなどの野菜を販売しています。

- ① 下野市国分寺 1327-31
- ② 0285-44-8963
- ③ 木曜日、年末年始
- ④ 8:00～17:00



小山市 Oyama



かびょ丸くん



かんぴょう物語
「るかんた」150円



乙女屋
かんたくん



間々田エリア

① 菓子店 下野風土菓 乙女屋

地場産のかんぴょうを使用したしっとり、やわらかな焼き菓子かんぴょう物語「るかんた」150円がおすすめ。
第24回全国菓子大博覧会において最高位賞、名誉総裁賞を受賞しています。

● 小山市間々田 1150

☎ 0285-45-0127

☎ 無休

☎ 9:00 ~ 19:00

☎ <http://www.otomeya.co.jp/>



HP



絹エリア

古代米の
とろろセット
1,100円



② レストラン 自然薯の里

自家製かんぴょう自慢料理をはじめ、「身土不二」にこだわり自家栽培、地元食材を使用した季節ごとの野菜料理は感動的!

● 小山市高崎 1955

☎ 0285-49-3545

☎ 月・火・水曜日

☎ 11:30 ~ 14:30

☎ 18:00 ~ 21:00 (夜は予約のみ)

☎ <http://www.jinenjonsato.com/blog/>

▼Blog



③ 農産物直売所 絹ふれあいの郷 農産物直売所

地元生産者の「おやまブランドやまともい」などの新鮮野菜や地元農産物で作ったそば、そらまめまんじゅう、あられ、弁当等をお手頃価格で販売しています。

● 小山市梁 1409-4

☎ 0285-49-1296

☎ 月曜日 (月曜日が祝祭日の場合はその翌日休)、年末年始、盆

☎ 8:30 ~ 18:00 (4 ~ 10月)、

9:00 ~ 17:00 (11 ~ 3月)



ふくべ細工



ヤマナカ無漂白かんびょう

栃木県産落花生



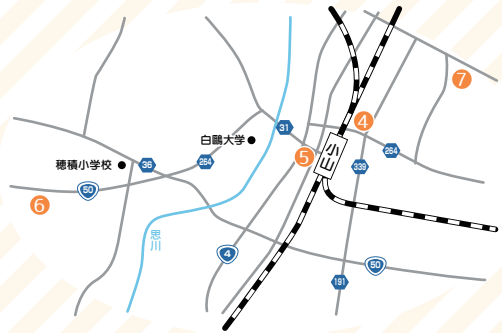
4 干瓢販売店 (株)池田商店

小山市内で唯一の干瓢問屋
直営の店。おすすめは自然の
風味豊かな無漂白かんびょう!!
栃木県産の落花生で千葉半立種
(味付・カラ付) 等も人気の商品です。
ふくべ細工も販売しています。

- 小山市駅東通り 3-33-9
- 0285-22-0363
- 日曜日、祝日 (不定休)、12月は無休
- 9:00 ~ 18:30 (日曜日、祝日は10:00 ~ 17:30)



小山・穂積エリア



5 交流施設 まちの駅思季彩館

かんびょう街道終着駅。
「おやまブランド」品や
かんびょううどん (160g 500円)
などの販売を行う
小山市のアンテナショップです。

- 小山市中央町 3-5-3
- 0285-25-5611
- 月曜日 (祝日の場合は翌日)
- 9:00 ~ 17:00

かんびょう
うどん (160g)
500円



6 交流施設 道の駅思川

おやまブランドの創生と発信、
地産地消、食育の推進など
都市と農村の交流を促進する
総合交流拠点施設です。

- 小山市下国府塚 25-1
- 0285-38-0201
- 無休
- 9:00 ~ 19:00 (9 ~ 3月は18:00まで)、
レストラン 11:00 ~ 21:00
(ラストオーダー 20:00)
- <http://www.michinoekiomiogawa.co.jp/>



▼HP



カラフル
かんびょう巻き



手軽に
かんびょう料理

7 農業、菓子製造販売店 ECO山本

かんびょうを独自の製法により、簡単においしく食べられる
「サラカン」ができました。サラダにトッピング、
フルーツジュースで味付けしてヨーグルトと合わせても OK。
カラフルに味付けした「サラカン」を
海苔巻きにしてもおもしろいです。
道の駅等でお買い求めください。

- 小山市犬塚 50-493
- 0285-25-6945
- <https://eco-yamamoto.jp>

HP▶



上三川町

Kaminokawa



かみたん

上三川エリア



① 干瓢販売店 (株)伊沢商店

創業 70 年の干瓢問屋
 ● 上三川町上三川 4908-2
 ☎ 0285-56-2120



かんぴょうといちごのハーモニー♪



栃木いちごミルクパイ

③ 干瓢販売店 (株)野沢商店

「かんぴょうといちごのハーモニー♪」は、あんこの甘みと苺の酸味が調和し、かんぴょう独特の食感が味わえます。「栃木いちごミルクパイ」は、栃木県産の小さくカットしたかんぴょうと、とちおとめピューレを練り込んだミルク餡を、パイ生地で包み焼き上げました。道の駅等でお買い求め下さい。

● 上三川町多功 1890
 ☎ 0285-53-0020
 ● 土・日曜日、祝日
 ● 8:00 ~ 17:00

② 干瓢販売店 (株)谷野善平商店

明治 17 年創業の干瓢専門問屋。栃木県産かんぴょうを幅広く取り扱い、自社工場で栃木県産かんぴょうの味付けをしています。卸値で小売もしています！

● 上三川町上三川 4927
 ☎ 0285-56-2022
 ● 土・日曜日、祝日、年末年始
 ● 8:00 ~ 17:00
 ● <https://www.yanokanpyo.com>
 ● <https://ameblo.jp/ynkanpyo/>



▼HP



▼Blog



毎月絵柄が変わる御朱印が人気。7月は夕顔の御朱印あり！！



④ 神社 白鷺神社

1200 年以上前に創建したと伝わる神社の境内には、江戸時代に奉納された日光石の鳥居・御神橋があります。

● 上三川町しらさぎ 1-41-6
 ☎ 0285-56-4553
 ● なし
 ● 9:00 ~ 17:00
 ● www.shirasagi.or.jp

Instagram
 @shirasagi_jinja
 Twitter
 @shirasagijinja

▼HP



▼Instagram



▼Twitter



かんぴょう問屋さん干瓢販売店って ？？ どんなお仕事しているの！



生産農家からかんぴょうを仕入れて、検品、袋詰め、仕分けなどを行い、全国各地に卸しています。

また、かんぴょうも乾物として扱われますが、同じ乾物として、かんぴょう巻きに欠かせない海苔をはじめ、干し椎茸や落花生などを扱っている問屋さんもあります。

よいかんぴょうをつくるためにゆうがおの栽培状況の把握にも努め、アドバイスを行うこともあります。

最近では、自らゆうがおの栽培からかんぴょうの製造まで行い、自家製かんぴょうの販売を行う問屋さんもあります。

かんぴょうを楽しむイベント

季節	時期	イベント名	場所
春	3月上旬	みぶの日フェア	みぶハイウェーパーク（壬生町）
	3月上旬	下野薬師寺跡史跡まつり	下野薬師寺歴史館周辺（下野市）
	3月下旬～4月上旬	しのめ花まつり	壬生町東雲公園（壬生町）
	3月下旬～5月上旬	天平の花まつり	天平の丘公園（下野市）
夏	7月上旬～中旬	八坂祭	壬生町蘭学通り周辺（壬生町）
	7月中旬	絹ふれあいの郷感謝祭	絹ふれあいの郷（小山市）
	7月下旬（土曜日）	しもつけかんぴょうまつり	ゆうがおパーク（下野市）
	7月下旬	道の駅しもつけ食のオープンスクール	道の駅しもつけ（下野市）
	7月下旬	おやまサマーフェスティバル	思川河川敷（小山市）
	8月中旬（土曜日）	壬生ふるさとまつり	壬生町総合公園 陸上競技場（壬生町）
	8月下旬	かみのかわサマーフェスタ	上三川いきいきプラザ（上三川町）
	8月下旬	しもつけ灯桜会	天平の丘公園（下野市）
秋	8月下旬	寺野東遺跡縄文まつり	寺野東遺跡資料館前駐車場周辺（小山市）
	10月下旬	下野市産業祭	未定（下野市）
	11月上旬	壬生町総合産業まつり	みぶハイウェーパーク（壬生町）
	11月上旬	天平の芋煮会	天平の丘公園（下野市）
冬	11月中旬	小山市農業祭	小山総合公園駐車場（小山市）
	12月上旬	おもちゃ団地チャリティバザール	未定（壬生町）
	12月第1日曜日	壬生町ゆうがおマラソン大会	壬生町総合公園 陸上競技場
	1月下旬	栃木のかんぴょう祭り	道の駅しもつけ（下野市）

※新型コロナウイルス感染症の状況により、イベント内容や場所が変更になる場合があります。お出かけの際は事前にご確認ください。

かんぴょうのものがたり

おうみのくにみなくちはん げんざい しがけん こうかし
むかしむかし近江国水口藩（現在の滋賀県甲賀市）から

しもつけのくにみふはん とちぎけん みふまち とのさま
下野国壬生藩（現在の栃木県壬生町）にりっぱなお殿様がやってきました。

なまえ とりいだてる とのさま みふはん
名前は鳥居忠英といました。お殿様は、壬生藩のくらしを

ゆたかにするために、のうきもつ せいさん
豊かにするために、農作物の生産をふやし、

さんぽう さが かんが みなくちはん つく
産業を盛んにしたいと考え、水口藩で作られていた

たいへんおいしい「かんぴょう」をおも だ
たいへんおいしい「かんぴょう」を思い出しました。

いま やく ねんまえ げんりょう
そこで、今から約300年前の1712年に「かんぴょう」の原料となる

「ゆうがお」のたね みふはん ひとと
「ゆうがお」の種をとりよせ、壬生藩の人々にまかせたところ、

すくすくとそだち、とてもよい「かんぴょう」ができあがりました。

それからも「ゆうがお」をそだ たいせつ みず つち
それからも「ゆうがお」を育てるために大切な「水はけのよい土」や、

なつ あめ おお さいばい
「夏のかみなりさまによる雨」の多いこのあたりで「ゆうがお」の栽培が

ひろ みふまち
どんどん広まっていきました。そして今では壬生町をはじめ、

かみのかわまち しもつけし にほんいち さんち
上三川町、下野市、小山市で作られ、日本一の「かんぴょう」の産地となりました。

みなさんも「かんぴょうまき」や「こぶまき」など、

き 気がつかないうちにかんぴょうを食べていることが多いかもしれませんが、

とりいだてる とのさま おも だ
そのときは、鳥居忠英というお殿様を思い出してください。

Illustration by Kato Chihiro

干瓢音頭

鈴木義行・山川徳太郎作詞
栃木勝一郎作詞

音頭・栃木正一

〔掛声〕栃木キヌエ・小谷野スィ
〔笛〕寺内久 〔鉦〕黒川勝一
〔大太鼓〕中山清
〔付太鼓〕谷田貝三男・小笠耕司
〔鼓〕渡辺政夫・大橋豊松・伊藤彰彦・
須藤重雄・黒川三男・塩沢松夫

（チヨイサー）

ハアーさて東西皆様方よ
（エッサ〜エツサツサ）
干瓢音頭を読み上げます。
この由来を尋ねてみれば
今を去ること三百年、
壬生の城主の鳥居の殿が
京へ上りのその道すがら。
木津のほとりのふくへを眺
これを吾地に広めんものと
壬生の藤井に試作をさせる。
経過よければ作付ふえて。
今や産地は県外までも
一目見せたい他国の人に。
干瓢作りのあの面白さ。
庭に干したその有様は、
日光名勝が白糸滝か。
朝日輝くその美しさ。
今朝のふくへの面影いずこ
汽車や汽船やあのトラックで、
日本各地や海外までも
輸出なされた名産物は、
実に一年百億余り、
壬生のほまれは天下のほまれ。
まずはご披露止めおきまするぞー！

発行・お問い合わせ先 歴史とロマンのかんぴょう街道推進協議会

壬生町農政課	☎ 0282-81-1839	fax 0282-82-1107
上三川町農政課	☎ 0285-56-9138	fax 0285-56-6868
下野市農政課	☎ 0285-32-8906	fax 0285-32-8611
小山市農政課	☎ 0285-22-9252	fax 0285-22-9256
栃木県下都賀農業振興事務所	☎ 0282-23-3425	fax 0282-23-3752
栃木県河内農業振興事務所	☎ 028-626-3076	fax 028-626-3071

※営業時間、料理等は2022年8月現在のものです。発行2022年9月