

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！



みぶまる
(壬生町)



瓜田瑠梨
©下野市/とちぎテレビ
(下野市)



かんぴょう丸くん
(小山商工会議所)



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97%を占めています。(R4年産)



かみたん
(上三川町)



カンピくん
(道の駅しもつけ)

① 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。

② 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。

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。遺跡は国指定史跡、出土した刻書瓦は国指定重要文化財。

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、その本丸跡を利用した公園。

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 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。

⑨ 寺野東遺跡



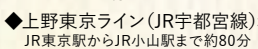
縄文時代のムラの移り変わりやムラと水を利用した施設との関係を知るうえで貴重な遺跡。

交通アクセス

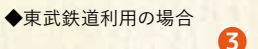


《電車でのアクセス》

◆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



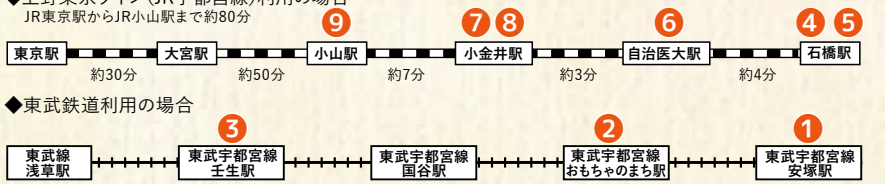
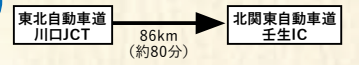
◆上野東京ライン(UR宇都宮線)利用の場合
JR東京駅からJR小山駅まで約80分



◆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!

動画でも紹介しています!



4月



ゆうがお植付け

6月



ゆうがおの花



ゆうがおの実

2ヶ月後...

10日後...

夕方に花が咲き始めます!

小さくてかわいい

7月~8月



ゆうがおの実は直売所でも販売しています!!

20日後...

日が昇る前から収穫します!



機械であっという間に!

収穫直後

ひも状にむきます!



できあがり!!

ゆうがおの収穫

かんぴょうむき

剥いた実を干す

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。

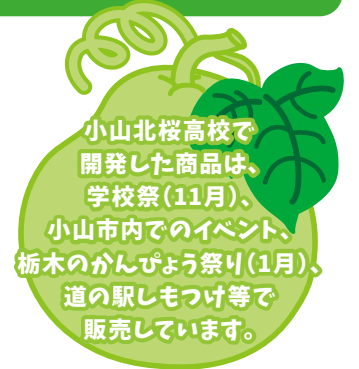


地元の高校生もかんぴょうのメニュー開発に取り組んでいます!

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。



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商品。2つの味がほどよくミックスされ、食感がさっぱりとしたやさしい甘さです。「みぶブランド」にも認定され、学校祭(11月)や小山市内のイベント、栃木のかんぴょう祭り(1月)で出店し「道の駅しもつけ」と「道の駅思川」の2か所で常設販売しています。

栃木県立小山北桜高等学校 (ビジネス研究部)

地元の特産物である“かんぴょう”を使用した商品開発に取り組み、企業と連携し、「かんぴょうミルクアイス」の商品化に成功しました。これからも、商品開発の研究をさらに進め、マーケティング活動を推進していきたいと思ひます。



おやつに!!
朝食に!!

かんぴょうレシピ

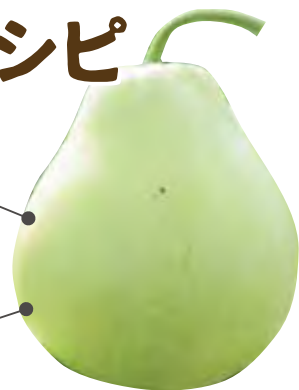
かんぴょうのもどし方

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



かんぴょうが
デザートに!!

調理時間
40分

【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
ニンニク………1かけ
コンソメ顆粒………小さじ1弱
ピザ用チーズ………適量

サンドウィッチ用パン……3枚
ケチャップ………大さじ2
塩コショウ………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。

調理時間
15分

かんぴょうde朝ごはん



かんぴょうが
洋風に!!

街を歩くとゆうがおが!
隠れているので探してみよう!

隠れスポット



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。

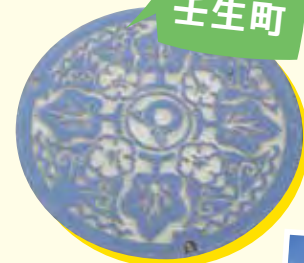
壬生町



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。

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。

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。

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

道の駅みぶ&わんぱく公園エリア



1 物産店 ときめきステーション

かんぴょう巻きなり寿司（2個入り・3個入り）
がおすすめです。

- 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 みぶのやおやさん

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います。

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



稲葉エリア



3 農産物直売所 JAしもつけみぶ 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



お殿様壬力御膳
2,500 円（要予約）



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

5 干瓢販売店 (株)島田計二商店

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

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



HP

イチオシ!

「ゆうがおのシロップ漬け」
130g 700円



ナタデココのような
不思議な食感!
一度お試しください!

6 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、
かんぴ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、
乾燥までかんぴ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!

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



HP

7 干瓢販売店 (株)ヤマケ

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

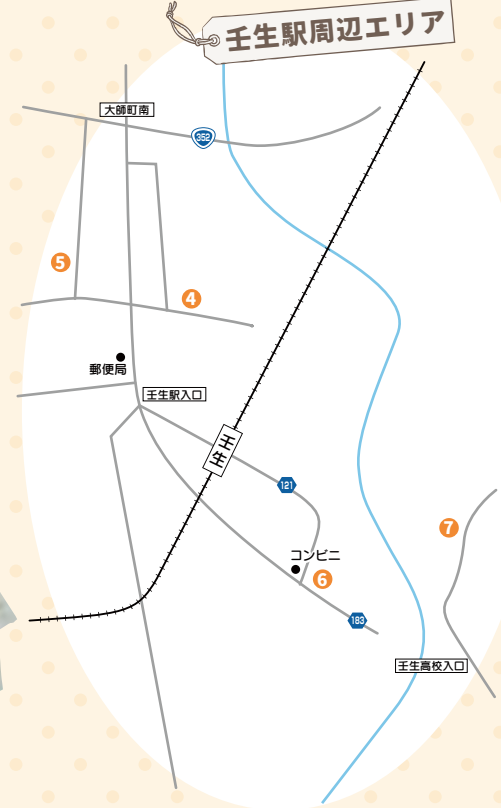
- 壬生町藤井 1650-1
- ☎ 0282-82-0052
- 土・日曜日、祝日
- 8:00 ~ 17:00
- ☎ <http://www.yamake.co.jp/>



HP



壬生駅周辺エリア



下野市 Shimotsuke

カンピくん



瓜田瓊梨
©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 土・日曜日、祝日、年末年始
- ④ 8:00 ~ 17:00

びょう子

かん太



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>



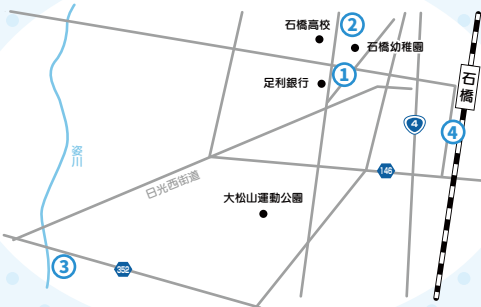
▲HP

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
- ④ 9:00 ~ 17:00

石橋・中大領エリア



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ク、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 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) 430 円
- あぶみ瓦(小) 150 円
- 八重菓子夕顔ずんだ餡 190 円

小金井・国分寺エリア



7 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



8 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



小山市 Oyama



かんぴょう物語
「るかた」160円



乙女屋
かんたくん



かぴょ丸くん

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、やわらかなかんぴょう菓子「るかた」160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。

- ① 小山市間々田 1150
- ② 0285-45-0127
- ③ 無休
- ④ 9:00 ~ 19:00
- ⑤ <http://www.otomeya.co.jp/>



HP



間々田エリア



栃木県産落花生

ふくべ細工

ヤマナカ無漂白かんぴょう

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ぴょう!! 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。

- ① 小山市駅東通り 3-33-9
- ② 0285-22-0363
- ③ 日曜日、祝日(不定休)、12月は無休
- ④ 9:00 ~ 18:30 (日曜日、祝日は10:00 ~ 17:30)

5 交流施設 まちの駅思季彩館

かんぴょう街道終着駅。「おやまブランド」品やかんぴょううどん(160g 510円)などの販売を行う小山市のアンテナショップです。

- ① 小山市中央町 3-5-3
- ② 0285-25-5611
- ③ 月曜日(祝日の場合は翌日)
- ④ 9:00 ~ 17:00

かんぴょう
うどん(160g)
510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。

- ① 小山市下国府塚 25-1
- ② 0285-38-0201
- ③ 元日・第3水曜日
- ④ 9:00 ~ 18:00
- ⑤ レストラン11:00 ~ (ラストオーダー 19:30)
- ⑥ <http://www.michinoekiomogawa.co.jp/>



小山・穂積エリア



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!

- ① 小山市高椅 1955
- ② 0285-49-3545
- ③ 月・火・水曜日
- ④ 11:30 ~ 14:30
- ⑤ <http://www.jinenjonosato.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。

- ① 小山市梁 1409-4
- ② 0285-49-1296
- ③ 月曜日(月曜日が祝祭日の場合はその翌日休)、年末年始、盆
- ④ 8:30 ~ 18:00 (4 ~ 10月)、9:00 ~ 17:00 (11 ~ 3月)



カラフル
かんぴょう巻き



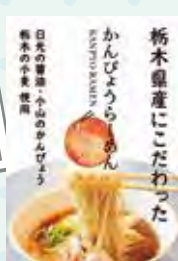
7 農業、菓子製造販売店 ECO山本

かんぴょうを独自の製法により、簡単においしく食べられる「サラかん」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「サラかん」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。

- ① 小山市犬塚 50-493
- ② 0285-25-6945
- ③ <https://eco-yamamoto.jp>



HP



8 小山自慢(株)

かんぴょうらーめんを取り扱っています。かんぴょうも小麦もスープの醤油も全て栃木県産にこだわった商品です。手土産にも喜ばれています。卸値でも小売もしています。

- ① 小山市駅南町 2-2-29-A102
- ② 0285-37-9984
- ③ 土・日・祝日
- ④ 9:00 ~ 16:00
- ⑤ <https://oyama-jiman.co.jp>



HP

手軽に
かんぴょう
料理

上三川町 Kaminokawa



かみたん



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

▼HP

▼Instagram

▼X(旧Twitter)

Instagram
 @shirasagi_jinja
 Twitter
 @shirasagijinja



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)
	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)
秋	8月下旬	しもつけ灯籠会	天平の丘公園 (下野市)
	10月中旬	絹ふれあいの郷感謝祭	絹ふれあいの郷 (小山市)
	10月中旬	寺野東遺跡縄文まつり	寺野東遺跡 (小山市)
	10月下旬	下野市産業祭	未定 (下野市)
	10月下旬	壬生流ふくべたちのハロウィンナイト	興光寺周辺 (壬生町)
	10月下旬	フェスタ in かみのかわ	上三川いきいきプラザ (上三川町)
	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)
冬	11月上旬	天平の芋煮会	天平の丘公園 (下野市)
	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)

※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。

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



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



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

すくすくとそだ たいせつ みず つち
すくすくと育ち、とてもよい「かんぴょう」ができました。

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 のかみなりさまによるあめ おお このあたりで「ゆうがお」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

どんどんひろまっていきました。そして今ではみふまち
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、

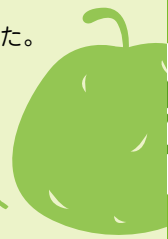
かみのかわまち しもつけし おやまし にほんいち さんち
上三川町、下野市、小山市で作られ、日本一の「かんぴょう」の産地となりました。

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、

そのときは、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 作詩
栃木勝一郎 作詞

音頭・栃木正一

〔掛声〕 栃木キヌエ工 小谷野スィ
〔笛〕 寺内久 〔鉦〕 黒川勝一
〔大太鼓〕 中山清
〔付太鼓〕 谷田良三男 小平耕司
〔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
（エツサー）（エツサー）
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エー。

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2024年12月現在のものです。発行2024年12月