

歴史とロマンのかんぴょう街道

まるわかりBOOK

壬生町・上三川町・下野市・小山市

遊んで！ワクワク
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



これなあに？



ロマン感じる歴史スポット発見!



© 創通・サンライズ

おもちゃと遊ぼう。
エジソンと出会う。

おもちゃのまちバンダイミュージアム

行ってみよう
このスポット



ゆうがおがデザインされた街灯
壬生駅のあたりを探してみよう



千瓢伝来三百年記念碑



高椅神社

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

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



歴史とロマンの かんぴょう街道

壬生町・上三川町・下野市・小山市



上三川町

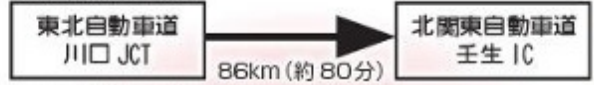
白鷺神社



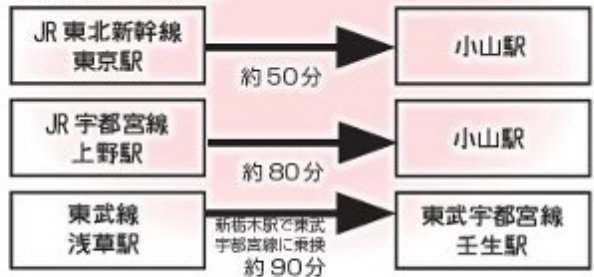
1200年以上前に創建したと伝わる神社の境内には、江戸時代に奉納された日光石の鳥居・御神橋がある

交通アクセス

●車利用の場合



●電車利用の場合



下野市

下野薬師寺



7世紀末に建てられた日本三戒壇のひとつ

壬生町・下野市周辺には国・県指定の古墳が点在(車塚古墳 牛塚古墳 茶白山古墳 吾妻古墳など)

壬生町 史跡散策コース

11のモデルコースを紹介しています!

楽しいおもちゃのまちコース(自転車)一例



かんぴょう街道 コース

駅前にあるレンタサイクルでGO!
自転車・徒歩のコースも充実



壬生町

Mibu



みぶまる



農村レストラン レストラン花みどり

地元のかんぴょうをふんだんに使った「花みどり御膳 1,300円 (要予約)」「ゆうがお定食 1,100円 (要予約)」など手作りのメニューが味わえる。

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。

☎ 壬生町上稲葉 1664
☎ 0282-82-8361
休 無休
🕒 9:00 ~ 16:00



JA しもつけみぶ
農産物直売所
いなばの郷



稲葉エリア

農家そば処通の隠れ家
蕎香



農村レストラン 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。蕎香セット 1,100円。かまあげはかんぴょう入り!



☎ 壬生町下稲葉 874
☎ 0282-82-4473
休 火曜
🕒 11:00 ~ 14:00

壬生駅周辺エリア

菓子店 ケーキハウスヒガン

かんぴょうの粉末を使用し軽やかに焼き上げた「瓢箪パイ」(120円)しっかりと焼き上げた「ワッパンコイかんぴょうマドレ」(200円)がおすすめ。

☎ 壬生町通町 9-31
☎ 0282-82-0178
休 水曜 (祝日は営業)
🕒 9:00 ~ 19:00



おいしい
スイーツが
いっぱい!

島田計二商店

壬生町後場入口



干菓子販売店 島田計二商店

かんぴょう発祥の地、壬生町の専門問屋。木本のうまみがある無添加かんぴょうも取り扱っている。

☎ 壬生町本町 1-7-20
☎ 0282-82-0525
休 土・日曜日、祝日、年末年始、音
🕒 8:00 ~ 17:00

菓子店 山屋菓子店

白あんの中に入れて、かんぴょうと入れ、こんがり焼き上げた「瓢箪まんじゅう」(120円)に「山屋菓子店 40年来の1番人気!」他に最中「干瓢の里」(120円)もおすすめ。



☎ 二丁目中央町 7-15
☎ 0282-82-0133
休 水曜日
🕒 8:00 ~ 19:00



壬生駅入口

大塚町南

ケ

山屋菓子店

物産店

ときめきステーション

人気の「かんびょうアイス」の他、かんびょう巻きなり寿司(3個入 360円)、壬生産かんびょう入り焼きそば(350円)がオススメ。

☎ 壬生町国谷 1870-2 (道の駅みぶ内)
☎ 0282-21-7680
休 無休
🕒 8:00 ~ 20:00



☎ 壬生町国谷 2273 (とちぎわんぱく公園内)
☎ 0282-86-6684
休 火曜日
3/20 ~ 5/31, 7/20 ~ 8/31 10/1 ~ 31は無休
🕒 10:00 ~ 15:00 (3~9月) 10:30 ~ 14:30 (10~2月)

農産物直売所

JAしもつけみぶ
農産物直売所みらい館

地元産にこだわり、旬の食材が買えるとあって、県内はもとより関東近郊のお客様でいつもいっぱい。



☎ 壬生町国谷 1870-2 (道の駅みぶ内)
☎ 0282-82-8838
休 無休
🕒 8:30 ~ 18:00

道の駅みぶ&わんぱく公園エリア



レストラン

4KANズーフ

みぶのおばちゃんち

人気の「大洗直送しらす丼(710円)」は毎日数量限定。国産かんびょうと天然麹味噌を使った「かみなり汁(180円)」と合わせてどうぞ。

☎ 壬生町国谷 1870-2 (道の駅みぶ内)
☎ 0282-82-8371
休 無休
🕒 9:00 ~ 20:00

壬生菜を使った
緑鮮やかな
「しらす汁」も
おすすめです



レストラン

4KANズーフ

日本料理 旬香

壬生産、栃木県産の食材を使い、四季を表現した料理♪五感で楽しめます。祝い事や法事、各種宴会等も承ります。(送料別途可)



☎ 壬生町送町 14-15
☎ 0282-25-8075
休 火曜日
🕒 11:00 ~ 17:30 / 17:00 ~ 22:00

壬カ村と
かみなり汁定食
1080円



干瓢販売店

(株)篠原商店

戸販用から業務用・味付したものまで、かんびょう全般を扱う問屋です。近年は原料の収穫から刻み出し、乾燥までかんびょうの一貫生産も行なっています。ネットショッピングは「マルエ市場」から!

☎ 壬生町駅東口 8-11
☎ 0282-82-0146
休 土・三曜日、祝日
🕒 9:00 ~ 17:00

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供給。人形で作った江戸鮎のかんびょう栽培の様子が表示されている。



☎ 壬生町藤井 1650-1
☎ 0282-82-0052
休 土・日曜日、祝日
🕒 8:00 ~ 17:00



上三川町

Kaminokawa



かみたん



干瓢販売店
(株)谷野善平商店

☎ 上三川町上三川 4927
☎ 0285-56-2022
📅 休 土・日曜日、祝日、年末年始
🕒 8:00 ~ 17:00

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もしています。卸値で小売もしています！

干瓢販売店
(株)野沢商店

どちらも栄養豊富なかんぴょう入り



温ったかご飯にのせるだけ、ピリッとする辛さが食欲を倍増！

餅米にアルカリイオン水を用いてつき上げ乾燥した後、に揚げ餅にしました。

道の駅等でお買い求めください。

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

この本でいう「干瓢販売店」のことだよ

かんぴょう問屋さん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。





からくり時計「希望の響き」

上三川通り（上三川町上三川）

四方にゆうがおの実をデザインした「時計」があり、1日5回、音楽と一緒にからくり人形が動きます。



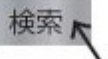
上三川七福神めぐり



※時間は車での所要時間です

七福神めぐりのコースは西念寺の寿老人、宝光院の恵比寿、見性寺の毘沙門天、延命院の布袋尊、普門寺の福禄寿、善応寺の大黒天、長泉寺の弁財天をたどりまわります。自由に本堂に上がりこめるといって、極めて貴重で大らかな参拝形態をとっています。所要時間は約3時間です。途中にある「むかしなつかし館」は特産品や駄菓子など楽しい空間。ちょっと立ち寄ってみては。

とちぎ旅ネット 上三川七福神めぐり



農産物直売所

野菜直売所「おかあさんの店」

次世代を担う子どもたちに安全な本物の味を伝えたいと上三川町産の旬の新鮮野菜や原材料にこだわった加工品（なかよし漬、手作り味噌、ゆうがお娘など）を販売している。

☎ 上三川町上郷 2140-1
☎ 0285-56-0755
📅 休 日曜日、年末年始、盆
🕒 14:00 ~ 17:00



レストラン **4KANスーフ** スローフード・スローカフェ ブルージュ

地元の旬の食材を使ったスローフード・スローライフのスタイルで提供している人気のレストラン。

☎ 上三川町しらさぎ 2-22-2
☎ 0285-56-0204
📅 休 水曜日
🕒 11:30 ~ 24:00 (ランチ 11:30 ~)

このマップが
目印



ランチ 1,080 円
(メイン 5 種類の中から 1 種類、ブルージュ名物前菜盛り合わせ付き)

下野市

Shimotsuke



カンピくん



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。かんぴょう巻きおいなりセットが大人気。

- ☎ 下野市石橋 531-3
- ☎ 0285-53-2220
- 休 年始、盆
- 🕒 9:00 ~ 18:00

石橋エリア



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。

- ☎ 下野市石橋 839
- ☎ 0285-53-0118
- 休 日曜日、祝日、年末年始
- 🕒 8:00 ~ 17:00



びょう子

かん太

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。おみやげ、ご贈答品にどうぞ。大量ご注文の場合はご予約ください。

- ☎ 下野市石橋 181-8
- ☎ 0285-53-0019
- 休 不定休※土・日曜日来店の際はご連絡くださいませ
- 🕒 9:00 ~ 18:00



国分寺エリア

JA おやま国分寺
農産物直売所



この44号線を東に行くと石の地区の国道4号線にぶつかるので右折すれば小金井駅方向に。車でおよそ10分程です。

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。

- ☎ 下野市国分寺 1327-31
- ☎ 0285-44-8963
- 休 木曜日、年末年始
- 🕒 8:00 ~ 17:00



店内厨房で焼いたパンズに
かんぴょうコロッセ、地元野菜、
たまり醤油ソースはみそトッピングの
その大きさに満足します!!



下野市で育った産物は
「道の駅しもつけ」
で食べられますよ!



交流施設 **4KANスーフ** 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!

- 📍 下野市薬師寺 3720-1
- ☎ 0285-38-6631
- 📅 第1、第3水曜日、年始
- 🕒 9:00 ~ 18:00 (6 ~ 8月 19:00 まで)



9月中旬の
新米まつりも
お楽しみに

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。

- 📍 下野市緑 1-4-1
- ☎ 0285-44-3371
- 📅 月曜日
- 🕒 9:00 ~ 18:30 (4 ~ 10月)
9:00 ~ 18:00 (11 ~ 3月)

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。
トマトや梨など採れたての味をどうぞ。

- 📍 下野市小金井 5-22-2
- ☎ 0285-40-8511
- 📅 年始、盆
- 🕒 9:00 ~ 18:00 (10 ~ 3月は17:00 まで)



小金井
貝
御菓子司
松屋

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。
あぶみ瓦 (大) 320円 (小) 110円
八重草子ずんだ餡 145円

- 📍 下野市小金井 3009-208
- ☎ 0285-44-8181
- 📅 月曜日 (祝日の場合は翌日)
- 🕒 9:00 ~ 20:30



あぶみ瓦は
大きい方が
餡もたっぷり!



小山市

Oyama



かびょ丸くん



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、そして都市と農村の交流を促進する総合交流拠点施設。

- 📍 小山市下国府塚 25-1
- ☎ 0285-38-0201
- 📅 無休
- 🕒 9:00 ~ 19:00 (11 ~ 2月は18:30まで)
- 🕒 レストラン11:00 ~ 21:00 (ラストオーダー 20:00)



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 (200g 500円) などの販売を行う小山市のアンテナショップ。

- 📍 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 ~ 19:00

かんびょう
うどん



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お店。おすすめは自然の風味豊かな無漂白かんびょう!!他にも栃木県産の落花生で千葉半立種 (味付・カラ付) や一刀彫のふくべ細工もある。

- 📍 小山市駅東通り 3-33-9
- ☎ 0285-22-0363
- 📅 日曜日、祝日 (不定休) 8・12月は無休
- 🕒 8:00 ~ 18:30 (日曜日、祝日は9:30 ~ 17:30)



菓子店

下野風土菓 乙女屋

地場産のかんびょうを使用したしっとり、やわらかな焼き菓子かんびょう物語「るかんた」140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る。

- 📍 小山市間々田 1150
- ☎ 0285-45-0127
- 📅 無休
- 🕒 9:00 ~ 19:00



乙女屋かんたんくん





サラかん

手軽にかんぴょう料理

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。



カラフルかんぴょう巻き

(有)ECO山本

☎ 小山市犬塚 50-493
☎ 0285-25-6945



レストラン 4KANズーア 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！

☎ 小山市高橋 1995
☎ 0285-49-3545
休月・火・水曜日
☎ 11:30 ~ 15:00 / 17:00 ~ 21:30 (夜は要予約)

かんぴょううどんセット 1,030円
古代米のとろろセット 1,030円

めしあがり



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いも」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。

☎ 小山市梁 1409-4
☎ 0285-49-1296
休 月曜日 (祝日の場合は翌日)
年未年始、盆
☎ 9:00 ~ 18:00



おやまのまち de 開運ウォーキング

おやまのまち de 開運ウォーキングは、皆様の健康づくりに役立てるとともに、小山の自然や歴史を知っていただくことを目的として、1年間を通して実施しています。各地域の名所や旧跡に触れながらウォーキングを楽しみませんか。参加費は無料です。皆さんのご参加をお待ちしています。



開催日程やコースの詳細は WEB でチェック！



オイシイ・ヘルシー かんぴょうごはん



＊かんぴょうパリパリサラダ

材料(4人分)

かんぴょう 30g 海藻 30g(乾燥の場合は6g) まゆうり1本 にんじん 1/2本
レタス適量 レンコン 30g ミートマト適量 コーン(小)1缶 片栗粉適量

- ①かんぴょうは水で戻し、好みの硬さに茹で、水気を切って3cmに切る
- ②戻したかんぴょうの1/3は海藻に混ぜ、残りの2/3は片栗粉をまぶして、油で揚げる
- ③レンコンを食べやすい大きさに切り、片栗粉をまぶして油で揚げる
- ④野菜は食べやすい大きさに切り、彩りよく盛り付ける
- ⑤一番上に揚げたかんぴょうとレンコンを乗せる
- ⑥好みのドレッシングをかける

point

茹でたかんぴょうと揚げたかんぴょうの食感の違いがおいしい

＊かんぴょうの卵とじ

材料(4人分)

かんぴょう 20g 卵1個 醤油大さじ1と1/2
だし汁 2～3カップ 三つ葉適量

- ①かんぴょうは水で戻し、水気を切って2cmに切り、溶いた卵の中に入れて良くかき混ぜる
- ②鍋にだし汁を入れ、煮立ったら、①を少しずつ入れ10分程度煮る
- ③かんぴょうが柔らかくなったら醤油を入れて、味を調える
(※味が薄い場合は、塩で調整する)
- ④三つ葉を散らす

point

醤油の代わりに味噌を入れてもおいしいですよ



Reci

～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～

◆もど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う便利です。

◆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。

ココがすごい ～かんぴょうの栄養～

食物繊維は ごぼうの約5倍 カルシウムは 牛乳の約2倍！

栄養的にバランスがとれている食べ物で、消化が良く、便秘や夏バテ予防に良いといわれています。

～かんぴょうの保存方法～

ポリ袋に入れて、封をして冷蔵庫に入れ保存します。量が多い場合にはポリ袋に入れて、さらに缶に入れて保存しましょう。

その他かんぴょうやゆうがおのアレンジメニュー

◆ブログ [ちびまるものが行く！より
ちびまるものキッチン
http://cookpad.com/kitchen/3153771](http://cookpad.com/kitchen/3153771)

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



＊かんぴょうの炊き込みご飯

材料(4人分)

かんぴょう10g 米2合 にんじん1/3本 ごぼう1/4本
しめじ30g レンコン30g こんにゃく30g 油揚げ1/2枚
顆粒だし小さじ1 醤油大さじ2 みりん大さじ2

- ①かんぴょうは水で戻し下茹でし、水気を切って2cmに切る
- ②ごぼうはささがきに、にんじん、しめじ、レンコン、こんにゃく、油揚げは薄切りにし、食べやすい大きさに切る(2～3cm)
- ③お米を洗い、2合分の水を入れた後に、①、②、顆粒だし、醤油、みりんを入れて炊く

point 鶏肉や筍など色々な具材を試してみてください



＊ゆうがおゼリー

材料(4人分)

ゆうがお(小)1/4個 砂糖大さじ4～5 赤ワイン1カップ
水2カップ 寒天1本

- ①ゆうがおをカットし、1cmの角切りを20個作り、赤ワインと砂糖で煮込み、コンポートを作っておく
- ②残りのゆうがおと砂糖、赤ワイン、水で戻した寒天、水を火にかけてゆうがおが柔らかく煮えたらミキサーにかけてなめらかなゼリー液を作る
- ③カップに②を注ぎ冷蔵庫で冷やす
- ④ゼリーが固まりかけた頃、ゆうがおのコンポートをトッピングし冷蔵庫へ戻す
- ⑤ゼリー液が固まったら完成

芯になり



ipe

かんぴょうができるまで

4月



ゆうがお植え付け

6月



ゆうがおの花

夕方に
花が咲き
はじめる

小さくて
かわいいです



ゆうがおの実

7月から8月

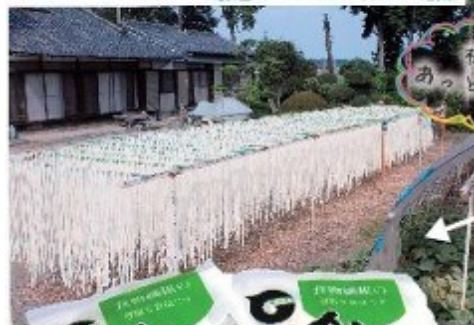
日が昇る前から
収穫します



ゆうがおの収穫

ひも状におく

最近ではビニルハウスで乾燥



機械で
あっといふ間に

かんぴょうむき



できあがり♪

ゆうがおはかんぴょうだけでなく
ふくべとしてこんな風に利用できます

「ふくべ細工」



「ふくべランプ」



読んでみよう
このえほん



かんぴょう農家イチョン!

「どうせぼくなんて、ちびだから、じみだから…」といじいじしてるカンピョウまき。回転寿司の中では目立たない存在だけど、そんな時にカンピョウまきが思い出す場所とは…? 楽しいおすじのうたが始まります♪
「おすじのうた」

絵・文 牛窪良太 株式会社教育画劇



上三川町
「かんぴょう
まっきーちゃん」

季節のおもなイベント

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
	3月上旬	下野薬師寺史跡まつり	下野薬師寺跡周辺
	3月下旬～4月上旬	しのめ花まつり	壬生町東雲公園
	4月1日～5月連休	天平の花まつり	下野市天平の丘公園
夏	6月下旬	おやま産地消・食育フェア	道の駅思川
	7月上旬～中旬	八坂祭	壬生町蘭学通り周辺
	7月中旬	絹ふれあいの郷感謝祭	小山市絹ふれあいの郷
	7月下旬	おやまサマーフェスティバル	思川河川敷
	7月下旬	夕顔サマーフェスティバル INかみのかわ	上三川通り
	7月最終土曜日	しもつけかんびょうまつり	道の駅しもつけ
	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
	8月下旬	かみのかわ“かんびょう収穫まつり” かみのかわサンフラワー祭り	上三川町農村環境改善センター
秋	11月上旬	下野市産業祭	下野市大松山運動公園
	11月上旬	壬生町総合産業まつり	壬生町総合公園 陸上競技場
	11月上旬	天平の芋煮会	下野市天平の丘公園
冬	12月上旬	しらすぎマラソン大会	日産自動車(株)栃木工場グラウンド
	12月第2土日曜日	おもちゃ団地チャリティバザール	おもちゃ団地グラウンド バンダイモールドセンター& バンダイミュージアム
	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	栃木のかんびょう祭り	道の駅しもつけ




観て! 食べて! 遊べる!

栃木県では、地域のおいしい「食」をテーマに、その地域の景観や歴史、文化などと結びつけた10の「食の街道」があります。

とちぎ「食」の回廊

◆イベント情報はこちらでもチェック



とちぎ「食」の回廊 情報館  http://www.agrinet.pref.tochigi.lg.jp/tochigi_event/event.cgi

かんびょう街道 4KANスープ

かんびょうが主役 各地域自慢のスープ大集合



壬生町

かみなり汁

海苔をカミナリ汁、かんびょうの卵とじを粒麦に見立てたスープ



上三川町

ベイザンヌかんびょうスープ

かんびょうと山菜の野菜がおいしいスープ



小山市

しもつけ汁

かんびょうと鬼おろし大根の甘みあふれるスープ



下野市

かんびょうミネストローネ

かんびょうや野菜がたっぷり入ったトマト・豚のスープ

※食べられるお店は各店舗紹介ページ、4KANスープ 表示(詳しくは各店舗にお問い合わせください)

むけました!



◆私たちが「歴史とロマンのかんびょう街道」を応援しています

栃木県干瓢商業協同組合 ● 小山商工会議所 ● しもつけ地域活性化委員会

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
 しもつけのくにみぶはん とちぎけんみぶまち 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
 なまえ とりいだでてる
 やってきました。名前は鳥居忠英といました。

お殿様は、壬生藩のくらしを豊かにするために、
 のうさくもつ せいさん
 農作物の生産をふやし、
 さんざようさか かんが
 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」を思い出しました。

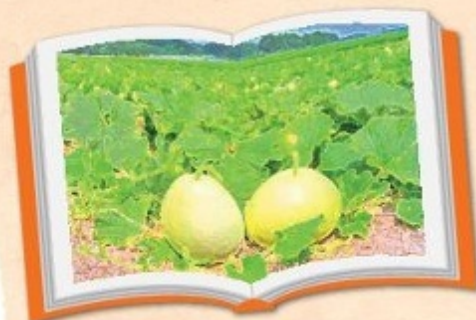


そこで、今から約300年前の1712年に「かんぴょう」
 の原料となる「ゆうがお」の種をとりよせ、
 壬生藩の人々にまかせたところ、すくすくと育ち、
 とてもよい「かんぴょう」ができあがりました。
 それからも「ゆうがお」を育てるために大切な
 「水はけのよい土」や、「夏のかみなりさまによる雨」の多い
 このあたりで「ゆうがお」の栽培がどんどん広まっていきました。



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
 上三川町、下野市、小山市で作られ、
 にほんいち さんち
 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、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、
 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。



編集・デザイン 観サンス・エクリール 金澤佑樹

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

そして…
 干しました!



壬生町農政課	電話 0282-81-1839	FAX 0282-82-1107
上三川町産業振興課	電話 0285-56-9138	FAX 0285-56-6868
下野市農政課	電話 0285-48-2143	FAX 0285-48-1424
小山市農政課	電話 0285-22-9254	FAX 0285-22-9256
栃木県下都賀農業振興事務所	電話 0282-23-3425	FAX 0282-23-3752

<http://www.pref.tochigi.lg.jp/g54/1511047/1511047.html>

発行 2015年9月



※営業時間、料理等は2015年9月現在のものです 表紙写真・右下イラスト/かんぴょうの原料であるゆうがお