



2018年度版

FREE

小江戸・栃木市の新グルメ

「とちぎ江戸料理」

広報紙

特別編集

町の中に隠れている
小江戸を見つけよう

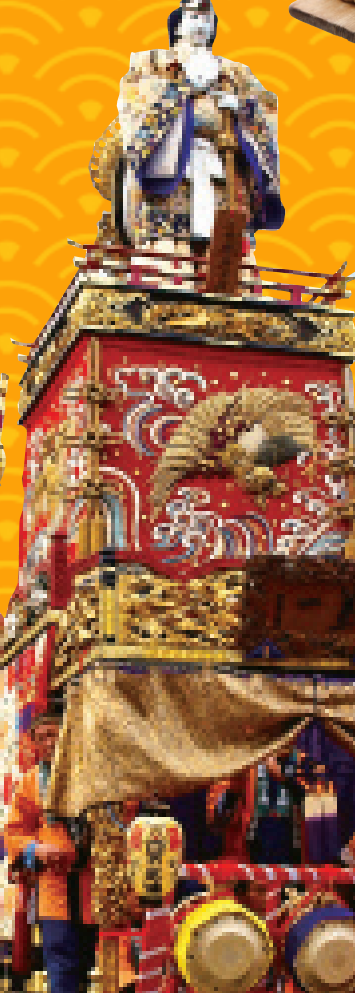
めっけ!



11月9(金)・10(土)・11(日) とちぎ秋まつり へ行こう!

TOCHIGI FLOAT FESTIVAL 2018

小江戸・栃木市の新名物
とちぎ江戸料理グルメガイド





人がつないだ とちぎ秋まつり

140年
余

今なお受け継がれる
「小江戸とちぎ」
旦那衆の思い

とちぎ秋まつりは、五穀豊穡を祈る神事ではなく、江戸との舟運で栄えた「小江戸とちぎ」の商人の心意気と財力で作り上げてきた祭りである。

江戸後期から明治にかけての栃木市は北関東最大の商都であり、喜多川歌麿との交流など、威勢の良い旦那衆が経済、文化の牽引役であった。この祭りも明治7年、倭町三丁目の商人たちが山王祭で使われていた静御前の山車を日本橋の町内から買い取り、泉町の有志が宇都宮から諫鼓鶏を購入して神武祭で披露したことが起源である。今だと一台一億円を超える代物、栃木から大勢の警護を引き連れての買い付けだったという。それ以後、旦那たちは競うように山車を購入・製作、慶事がある度に披露した。当時の人々の興奮は想像するに難くない。「おらが町の山車が一番。」誇らしく晴れがましい人々の笑顔。旦那衆にしてみたら、これぞ旦那冥利に尽きるところだっただろう。

そして、時代は変わっても、この旦那衆の思いは人々の中に息づいている。山車の組み立てを行う鳶職として参加し始めて40年。前々回より山車を先導する万町一丁目の頭、齋藤さんは言う。「この祭りは旦那さんのもの。旦那衆が減ってしまっているのは寂しいけど、旦那さんの思いは人を喜ばせることだと思う。今では遠くからも多くの観光客が見に来てくれる。この豪華絢爛な山車を曳いて皆が驚いたり、喜んだりする顔を見るのが私のやりがい。」

また、祭りは生き物であり、人々の情熱がその姿をエキサイティングに変えてきた。山車を曳き回すだけでなく、笛や太鼓を響かせ、山車を向き合わせてお囃子を打ち合う、ぶっつけが始まったのだ。泉町お囃子保存会の松島さんは言う。「あの一体感と高揚感はたまらない。異次元の素晴らしい世界。この会ができたのは今から40年前、それまでは他の地区のお囃子連に頼んでいたから小山市大本中村にお囃子を習いに行くことから始めて……初めて山車に乗って演奏した時はこれぞ祭りの醍醐味って身体が震えたよ。この誇るべき郷土芸能は次代に伝承していきたい。」現在10代から80代までの30名のメンバーがあり、月2度の練習を欠かさず続けているという。人々の情熱、喜びが140余年の時をつないだ「とちぎ秋まつり」。旦那衆たちの思いは今なお受け継がれている。

《写真》豪華絢爛な山車に圧倒される。夜が更けるにつれ、提灯に照らされる山車は一層神秘的になり、人々のボルテージも上がっていく。夜のぶっつけは祭りのクライマックス。ルーフするお囃子は観客をも引き込み会場一体を凄まじい熱気で包み込む。／泉町お囃子保存会のメンバーの中には、親子二代で参加、お囃子を胎教に育った小学生も。祭りを間近に控え、練習に熱が入る。／万町一丁目の鹿半半織代々受け継がれ、山車巡行の責任者、頭だけが羽織るのを許される。明治13年製。

とちぎ
秋まつりの
ここが
すごい！

栃木市に来て3年。前は豪華な山車と人の多さにびっくり！今年は子どもたちと一緒に元気に山車を曳きたいです。
大塚さん
市内倭町3丁在住

何ととっても絢爛豪華な山車！今年は初めて幸来橋まで巡行するので、蔵の街並みと巴波川、山車の織りなす風景をぜひ観てほしい。
大栗さん
とちぎ秋まつり実行委員長

当日は、巴波川沿いで竹灯りの点灯も。遊覧船に乗りながら、山車と共にやさしく照らされる蔵の街並みを楽しんでほしい。
青木さん
小江戸とちぎ会代表世話人

たくさんの人でとにかくすごいお祭り。絢爛豪華な山車の仕掛けが印象に残っています。
茂手木さん
栃木市ふるさと大使

お囃子の音色がすごい！それぞれに特色があり、「ぶっつけ」の高揚感がとにかくワクワクドキドキの非日常的体験。
清田さん
栃木市観光ボランティア協会会長

修繕された倭町三丁目の静御前の山車。釘を一本も使わず、オリジナル部材を忠実に再現しています。また、今年は人形山車の上げ下げが観られるかも。乞うご期待。
田島さん
栃木市商店会連合会会長

前は獅子頭の担ぎ手と手古舞をやらせてもらい参加して知った楽しさ。一緒に楽しみたい方は、ぜひ伝承会ブースへ！
島田さん
栃木市地域おこし協力隊

何と言っても「ぶっつけ」。迫力のある山車が顔を突き合わせ、お囃子を披露し合う様子は圧巻。ぶっつけの熱をぜひ体感して！
鳩山さん
FMくらばパーソナリティー

江戸時代を体験しているみたい。お囃子のバトルも面白い。祭りの前に山車会館に行く歴史が分かってとっても楽しめるよ。
ニックさん
市内在住

頭になって3回目だけど、皮羽織に袖を通す時は、いつも身が引き締まる思い。伝統の重みというかね。
齋藤さん
万町一丁目頭



その一

東武鉄道に乗って
とちぎ秋まつりに行こう！

彩り豊かなヘルシー駅弁

期間限定発売！

「とちぎ秋まつり弁当」

とちぎ秋まつりの開催に合わせ、とちぎ江戸料理の新作駅弁「とちぎ秋まつり弁当」が誕生しました。とちぎ江戸料理アドバイザーの料理研究家、冬木れい先生監修のもと「日本ばし大増」と開発を行い、栃木名産や秋の味覚をたっぷり詰め込んで仕上げました。アクセントになっているグルグル巻きの干瓢は、栃木市の巴波川を表現しています。見た目も美しく、江戸料理仕立ての素朴な味わいのヘルシー弁当。祭り見物のお供に、ぜひご賞味ください。



その二

2日間限定

出張開店
出流江戸そば

横山郷土館を会場に
「とちぎ江戸料理茶屋」

オープン！



11時～16時

古くより出流満願寺の門前町として栄え、そば処として名高い「出流そば」を横山郷土館で。出流観光会の協力により二日間限りの特別出店が実現しました。ランチは出流そばをメインに、江戸時代の文献を元に再現したゆず味噌田楽やそばいなりなどを合わせた特別セットを、ティータイムには、そば湯とつぶあんのハーモニーが美味しい「そばしるこ」を販売します。この機会に出流の美味しさをどうぞお楽しみください。

そば打ち実演(両日11時～)、
袖餅作り体験(両日15時～)
など、楽しい催しも！

待ってまーす！



江戸料理で とちぎ秋まつり

とちぎ
もっと楽しむ

蔵の街、旦那、女将の心意気。小江戸・栃木市のもてなしグルメ「とちぎ江戸料理」の美味しさで、今回の秋まつりをもっともっと盛り上げます。

ぜひ
お越しください



11月
10(土)
11(日)

その三

10時～16時

蔵の街大通り かな半前

小江戸むすび屋
開店！
 Teigakutomeni
小江戸むすび屋が多彩にデビュー
味わい色々全13種類



各一個
200円
300円

栗お赤飯
(天辰・串)

湯葉
(天辰・串)

両日
歌麿雪月花むすび・
吉原の花・桜肉
(じよりんぼ)

11日(日)
しやくし菜
(好古亭番館)

11日(日)
歌麿雪月花むすび・
品川の月・穴子
(じよりんぼ)

10日(土)
葉唐辛子
(かねふくストア)

10日(土)
穴子(かしわずし)

2日間に限り
入館無料
※通常入館には、一人につき300円がかかります。



玄関前にて
アンテナショップ

玄関前には、とちぎ江戸料理アンテナショップがオープン。小江戸むすびをはじめ、とちぎ秋まつり弁当や市内藤岡町の農家の主婦グループヨシキリおばさんの手作り饅頭、山本総本店のごぼう餅、太平山の名物団子など、人気メニューが勢ぞろい。ちょっとしたお土産にも喜ばれる品々です。

私たちの
手作り饅頭。
ぜひ食べに来て～！



11日(日)
岩下の新生姜
天むす
(岩下食品)

10日(土)
染飯
(かな半)

11日(日)
有機黒米
(匠農園)

両日
煎り酒むすび
かりかり梅まぶし
(天辰・串)

10日(土)
麦味噌
(ヨシキリおばさん)

両日
歌麿雪月花むすび・
深川の雪・アサリ
(じよりんぼ)

イチオシ！

市内約20店舗・団体が参加し、それぞれの店の個性を生かしたメニューが味わえる「とちぎ江戸料理」。栃木市を訪れたら、ぜひこれを食べに来て。店主自ら自慢の一品を紹介します。

店主が薦める、とちぎ江戸料理



横山郷土館
特別ランチプラン

古くは例幣使街道の宿場町、また巴波川の舟運による江戸との交易で栄え、今も江戸の文化が色濃く残る栃木市では、2015年より、江戸料理に造詣の深い料理研究家冬木れい先生のもと、当時の料理を研究し、郷土食や伝統食材を見直すことで、栃木市ならではの「とちぎ江戸料理」を創り上げてきました。

昨年から市中部、蔵造りの建物が美しく立ち並ぶ巴波川沿いにある国の登録有形文化財、横山郷土館でもランチプラン（予約制）をスタート。各参加店が腕をふるい、特別な江戸料理メニューを提供していますが、「美しい庭園を眺めながら、彩鮮やかで美味しくヘルシーな料理が味わえる。また、歴史や食に関する知的好奇心も刺激される」と大変好評をいただいています。巴波川の遊覧船や蔵の街並み歩きなどと合わせ、欲張りには栃木市観光をお楽しみください。

横山郷土館は、江戸から明治にかけての栃木市の栄華を感じることができる名所の一つ。美味しく優雅なランチタイムをお過ごしください。

観光振興課 芝間さん

【ご予約・お問合せ】
ご予約は利用の週間前まで。
営業時間やメニュー等、詳細は、とちぎ江戸料理公式サイトでご確認ください。
http://tochigi-edo.jp

※とちぎ秋まつり中、ランチプランの実施はございません。

とちぎ
江戸料理
参加店の
自慢の一品

赤城亭

とちぎ江戸オードブル(ランチコース内)



洋風里芋田楽や煎り酒を使ったテリヤキなどの創作江戸料理。

栃木市旭町25-5
0282-22-0360
11:30～15:00(LO14:00) 17:30～21:30
(LO20:30)※ディナータイムは予約制
火曜・月曜ディナータイム

油伝味噌

田楽の盛合せ



江戸の庶民に親しまれた田楽をお楽しみください。

栃木市嘉右衛門町5-27
0282-22-3251
11:00～16:00
火曜(祝日は営業)

出流観光会



地元産のそば粉を使用した本格手打ちそばです。

栃木市出流町141(さとや)
0282-31-0919(さとや)
各店にお問合せください
各店にお問合せください

出流観光会

出流そば



いづるや
いしやま
福寿屋
岩本屋
橋本酒店
さとや
出流ふれあいの森
計7店が参加

太平洋飲食店組合

玉子焼き



山田家
亀家
あづま家
松乃家
日乃出家
栃木家
いつみ家
計9店が参加

団子



古くからの名物です。各店の味わいの違いをお楽しみください。

栃木市平井町659-9(もみじ庵)
0282-25-2388(もみじ庵)
各店にお問合せください
各店にお問合せください

サンブラザ

蔵の街弁当



栃木の郷土料理から江戸料理まで多彩な味わいが楽しめます。

栃木市片柳町2-2-2
0282-23-5711
9:00～21:00
元旦のみ(10月に一度休館あり)

好古亭番館

秋祭り小江戸御膳



手打ちそばと地元の食材を使用したお祭り用の御膳です。

栃木市万町4-2
0282-24-1188
11:00～15:00 土日祭日11:00～15:30
火曜(祝日は営業)

栃木グランドホテル

小江戸とちぎ賑わい御膳



田楽や絵天ぷらなど、栃木の味わいをご堪能ください。

栃木市万町6-11
0120-22-1236
9:00～21:00
図なし

寿司・そば ちづか

そば羊羹(とちぎ江戸料理御膳内)



抹茶入りの創作スイーツです。栃木産そば粉の美味しさをぜひ!

栃木市千塚町297
0282-31-2376
11:00～21:00(通し営業)
火曜

匠農園

栃木県産有機米(コシヒカリ)・有機黒米



「土づくり」で生き物と環境を守るJAS有機認証取得農園の産物です。

栃木市藤岡町大前1686-3
0282-51-3645

じょりんぼ

歌麿・雪月花弁当



歌麿も食べた!?『歌麿・雪月花弁当』をどうぞ!

栃木市富士見町2-4
0282-22-1093
11:00～17:30
金曜、土曜、日曜、但し、横山郷土館の弁当は金曜のみ休み。

シーフードレストラン フジ

煎り酒そばすいとん



江戸時代の調味料、煎り酒を使用。身体に優しい味わいです。

栃木市境町19-9
0282-22-0618
図 完全予約制

山本総本店

ごぼう餅



ごぼうの風味と味噌ダレが後を引くおいしさです。

栃木市倭町7-13
0282-22-4700
9:00～19:00(月曜のみ9:00～18:00)
火曜

マルトモ食品

焼あゆ押し寿司(醤油、味噌、塩味)



農商工等連携事業によって誕生した栃木県的美味しさです!
栃木市大平町富田2740-2
0282-43-7308
6:00～18:00
図 基本的に年中無休

利久

霞豆腐



「豆腐百珍」からの一品。江戸の小粋なおつまみです。

栃木市万町6-17
0282-22-4557
17:00～23:00
日曜(月曜祝日の場合、月曜)

このマークのあるメニューは秋まつり当日、予約なしで食べられます。

横山郷土館ランチプラン
※横山郷土館ランチプランメニューについては、右記、横山郷土館にお問い合わせください。

協力…江戸ワンダーランド日光江戸村