aru

Tochigi City Real Visual Magazine

この冊子に関するお問い合わせ／栃木市 総合政策部 シティプロモーション課
〒328-8686 栃木市万町9-25　電話：0282-21-2315

栃木市の魅力を再発見できる「モノ・コト・ヒト」マガジン

aru

Tochigi City Real Visual Magazine

vol.04
2021

フルサト

HOME SWEET HOME

Tochigi City

フルサト

いつも、ずっと、心にあるもの。
思い出すと、胸がきゅっとするもの。
世界中の誰もがもっているもの。
それが、「フルサト」。

同じ場所に、ずっといる人もいる。
少し離れて、ときどき帰る人もいる。
いろんなところへ行って、戻ってきた人もいる。
もう戻れないほど遠くに、きてしまった人もいる。

でもたとえ今、どこにいたとしても
「フルサト」は、いつも心にちゃんと“ある”。
そして、いつのまにかここも、あなたの
大切な、もうひとつの「フルサト」に“なる”。

WHAT'S “aru” ?
“aru”って？

自然、歴史、文化、安心できる生活。
栃木市には、ゆるやかに流れる時間の中で育まれてきた、
たくさんの魅力があります。
“aru”は、そんな栃木市に“ある”いろいろな魅力を
再発見してもらうために生まれた、
Real Visual Magazineです。

DREAMER'S DREAM
フ ル サ ト ヲ オ モ ウ

03 My name is マイ
09 My name is アンタラ

SPICE OF HOMETOWN
フ ル サ ト ノ カ オ リ

11 ラファ スポーツバー&グリル
13 栃木市にある色々なお店、色々な人たち

SUPPORTER'S DREAM
フ ル サ ト ヲ ツ ク ル

15 Cafe&bar HIGH Times
16 Genki CAFE 辰元
17 想いがつくる風景 NIGHT&DAY@巴波川

JUST DO IT
やってみよう

19 今の自分が観た景色
21 フルサトへノテガミ

OTHERS
他にもいろいろ

23 料理で世界を旅する男
27 ハンガリー ミステリーハント
31 とち介の和すぽっとコレクション
33 栃木市ふるさと大使
35 いろいろ“aru”、まだまだ“aru”
37 取材レポート・編集後記

ともだちと、

かぞく。

遊びと、

学び。

今と、

未来。

ここと、

フルサト。

どっちも大切。

それが、わたし。

My name is マイ。

デザイナーになるために、ベトナムからきました。

#フルサトヲオモウ

DREAMER'S DREAM

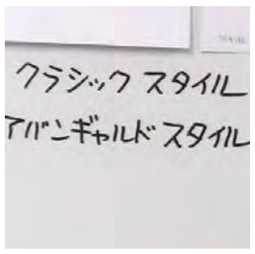
電源を入れると
見慣れた画面が光る。
学校やバイト先の電話番号、
SNSやお気に入りのアプリ、
それぞれのフルサトの写真。
スマートフォンには
いろんなものがつまっている。
ゆうべ話した家族の気配さえ
少し残ってる気がする。
ハノイは今何時だろう。

マイのハノイ。

マイの栃木市。

学校が終わると
友だちとおしゃべり。
勉強のこと、家族のこと、夢のこと。
たいていアンジャナが冗談をいって、
みんながいっせいに笑い出す。
ネパール、ミャンマー、スリランカ…
フルサトはいろいろだけど
わたしたちは日本語で話す。
もしかしたら日本は、
もうフルサトかもしれない。

トモダチ、センパイ、センセイ。オハヨウ、アリガトウ、ダイスキ。初めて会う人たちや見たことがない景色は、いつの間にかとても大切な、なにげない日常になっていた。



My name is

休日／WEEKEND

ゆっくり起きて、家の掃除をする。
時間をかけて料理をつくる。
タマネギやニンニク、ジンジャーなど
スパイスを使ったチキン料理が多い。
ぼくはヒンドゥー教徒で、牛肉はNGだからだ。
たまに「つがスポーツ公園」でサッカーをする。
裸足で踏む芝生の感触が好きだ。
サッカーは15歳から続けている。
ネイマールがお気に入りだ。

アンタラ。

平日／WEEKDAY

朝起きたら、身を整え仕事へ行く。
2019年から「上原園」でもやしをつくっている。
ビジネスを学ぶため、技能実習生として来日した。
ぼくは2人の弟がいる長男で、
実家の果樹園を継ぐつもりだからだ。
毎日、晩ご飯のあとに家族とビデオコールをする。
このひとときが楽しみでならない。
バリ島との時差は2時間。
自然と笑顔が溢れるほっとする瞬間だ。

#フルサトヲオモウ

香りと記憶は紐づいている。
それは、科学的に立証されているそうだ。
脳のしくみによるものとして、否応なく
香りとは、特定の記憶や感情を呼び起こしてしまう。
スパイスとは、その最たるものかもしれない。
ある人には、旅の記憶が呼び出され
ある人には、懐かしいフルサトの記憶が蘇る。

右下から時計回りで、スパイスが効いたミートパイのような「セファリ」、2種類のソースを添えたネパール風のゆで餃子「モモ」、豚の腸の煮込んだ「ポークブタン」、潰したお米を乾燥させたライスフレークが主食となった「チキンセット」。お客さんのほとんどはネパール人というだけあって、本場ネパールの味を楽しめる。

#フルサトノカオリ
SPICE OF HOMETOWN

香りは確かに存在している。
目には見えないにも関わらず
存在を疑うものはいない。
香りがつくるその結界は
甘く、切なく、懐かしさで満ちている。

a

b

c

Lafa Sports Bar & Grill
（ラファ スポーツ バー グリル）
栃木県栃木市河合町4-5
0282-21-7253
https://www.facebook.com/lafasportsbarandgrill/

a.店内には、ビリヤードやスポーツ観戦、バンド演奏が楽しめるステージも。故郷の料理はもちろん、他愛ないおしゃべりなども楽しめ、ネパール人たちにとって、なくてはならない場所になっている。b.ポカラ出身の店主ラナさん。c.店名の「ラファ」は、故郷の言葉で「友達」という意味。c.取材日が「ジャナイ・プルニマ」というお祭りの日だったため、その日に食べる伝統食「クワティ」をご馳走になる。たくさんの豆が入った栄養満点で身体が温まる味。

1a

1b

1：カトマンズフードマート／a.みつわ通り沿い、店名が大きく描かれた看板が目印のフードショップ。インド・ネパール・ベトナムなどの食品や日用雑貨を取り扱っている。b.店先ではチャイも販売。かわいい売り子さんが一杯ずつ淹れてくれた。

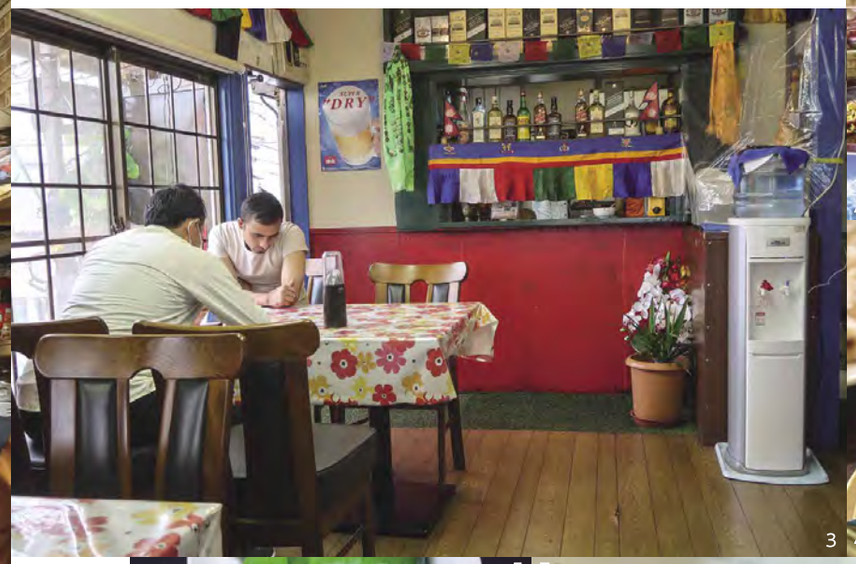
2b

ネパールサトノカオリ

2a

2c

2：ヒマラヤカレー／a.カトマンズ出身のテイジンドラさんは、奥様のアニタさんと2人で、店を切り盛りしている。6歳の子どもが1人いて、今は、ネパールで祖父母と暮らしている。毎日ビデオ通話で話すことが2人の生きがい。いつかコロナが落ち着いた頃、日本で家族3人一緒に暮らせる日を夢見ている。b.人気のバターチキンカレーセット。ネパールのカレーは、インドカレーよりもマイルドで食べやすいそうだ。c.ネパールの寺院などでよく見る「ブッダアイ（仏の目）」が描かれたランプシェード。


3

4a

4b

5

7

6

8

9

10

3.セルパ／近くの工場で働くネパール人やインド人たちが集まり、現地のような雰囲気を醸し出している。4.EVEREST アジアンレストラン＆バー／a.オーナーのセトリさんと奥様。b.人気メニューはバターチキンカレー。セトリさん発案の「明太子チーズナン」は、ここにしかない自慢のメニュー。5.RASA VIMANA／バナナリーフで包んで蒸しあげたスリランカカレー。開けるとホカホカの湯気が漂う。6.ロイヤルネパール アジアンレストラン＆バー／北海道にあったお店を栃木に移転。夫婦と息子2人、家族みんなでお店を支えている。7.アイザレストラン＆カレーハウス／日本に来て18年というモハマド店長は、日本語がとても上手。人気のシークカバブを両手に持ってポーズ。8.銀座レストラン＆バー／銀座通り沿い。ボリュームたっぷりの辛めのスープモモをはじめ、様々なメニューがこの厨房で作られている。9.ラリグラス／シェフのガイレさんは来日20年。家族は東京におり、栃木市に単身赴任している。料理は全部で81種類、どれもおすすめと自信を見せる。10.ナンカレーハウス／オーナーのバスネトさんが、2年前大平町にオープン。焼いてから煮込むチキンカレーは、香ばしい味わいが楽しめる。

いつの間にか「フルサト」は、増えてゆく。

年季の入ったアンティークファニチャーも、名物ハンバーガーも、超BIGなアメリカンサイズ！アメリカな雰囲気がそのまま味わえる「HIGH Times」は、外国人たちも集まる人気スポット。かつてコロラド州で飲食店を経営していたオーナーだけに、メニューはすべて英語表記、やりとりも英語がメイン。今夜も世界中から集まる客たちと、楽しい会話を繰り広げている。

Cafe&bar
HIGH Times

栃木県栃木市平柳町1－43－12
0282-24-3647
http://www.cc9.ne.jp/~tops-hightime/

SUPPORTER'S DREAM
#フルサトヨソウル

和風のお店に外国人客が集まる、ミスマッチ感が楽しい「辰元」。昭和25年創業という由緒正しきお店を、4代目として継いだご主人。甲子園出場経験があり、シアトルに野球留学したことも！外国で暮らすことの孤独や大変さ、助けてもらったときのありがたさを身をもって経験。そんな感謝の想いを込めて、今日も名物の唐揚げをカラッと揚げている。

Genki CAFE 辰元

栃木市万町24-3
0282-22-0112
http://tatsumoto.com

想いがつくる風景　NIGHT & DAY

@巴波川

#フルサトヨッケル

提灯となって水面を照らす400の想い

水面に映る400の灯り。

ひとつひとつに込められた想いは巴波川に浮かび、祈りになっていく。

「いつもの日々が戻りますように」

「世界中のすべての人が安らかでありますように」

想いをのせて流れる幸せのシンボル

幸福の小さな黄色いダック。

巴波川に放たれた3000匹のアヒルたちは自由そのもの。

アチラへ進み、コチラへ進み、思いもよらない方向へ行ってしまうことも。

でもきっと…「それこそが人生さ!」

左が鈴木直弥氏。

蔵の街とちぎビジネスプランコンテスト2018で最優秀賞受賞

やさしい にほんご
Yasashii Nihongo

「Let's be friends！～平和と友情のあかりを灯せ～」
（2020年11月14日開催）

コロナウイルスで帰国できない留学生たちを元気づけようと、市内の留学生ら約100人とJC（栃木青年会議所）メンバーで400個の絵付けをし、巴波川を飾った。主催したJCのメンバーの1人である鈴木直弥氏は、在留資格の許可申請などをしている行政書士。「外国人が日本で暮らし続けるには、日本人以上に様々な手続きと支援が必要」と日々奔走する、彼らの頼もしい味方だ。

左がニック ハリソン氏。

「Tochigi Duck Race」（2018年8月26日開催）。

栃木市で英会話教室を営み、日本人の奥さまと息子さんの3人暮らしのニック ハリソン氏。仕事や家族をくれた栃木市に恩返ししたいと「Tochigi Duck Race」を企画。黄色いアヒルのおもちゃ3,000個を巴波川に流し、速さを競う日本人と外国人が一緒に楽しめる人気イベントとなった。2021年2月にも開催予定であったが、コロナウイルスの影響で、オンラインでの開催となった。

Just Do it.

外国人目線

若者目線

→→→自分目線

外国人だから、若者だから
そんなフィルターよりずっとずっと手前にある
「自分だから」を大切にしよう。

少しくらい恥ずかしくたって、堂々と
「自分らしさ」を全開にしてごらん。
「あなたらしさ」はきっと誰かの心を動かすから。

今の自分が観た景色。

栃木市にあるたくさんの魅力を、市民の目線で発見し、SNSなどで発信するプロジェクト「ゆる栃くらすた」。今回のメンバーは、外国人留学生のみなさん。「栃木グローバルファッションビジネスカレッジ」の学生さん36人が参加して、SNS投稿のポイントを学んだあと、2グループに分かれて"インスタ映え"するスポットを探索。思い思いの写真を撮って、お互いに見せ合い、大いに盛り上がりました。

aru Vol.4 特別企画

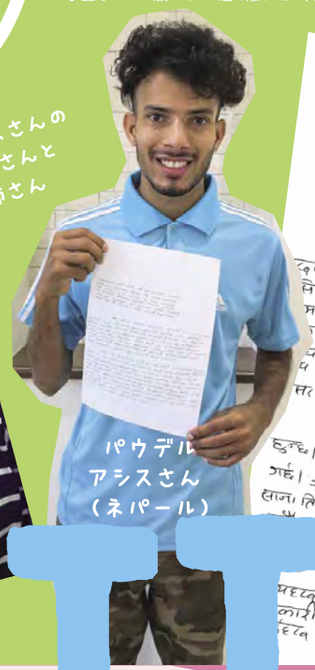
Q.国境も民族も超えて、永遠に変わらないものは？
A.家族への愛でしょ！

#想い #言葉 #手書き #改めて #今 #伝えよう

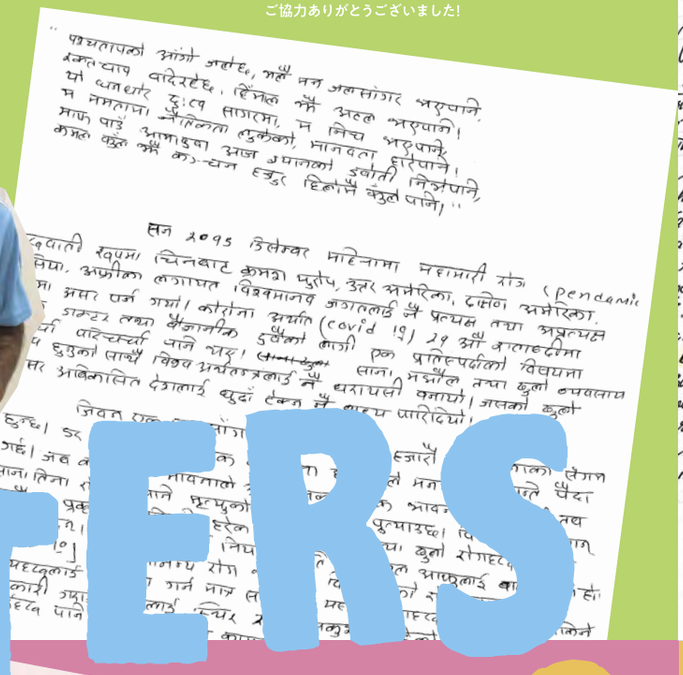
デジタル全盛期の今だからこそ、家族への愛を手紙にしたためようプロジェクト。ヤマトファッションビジネス専門学校の4人の学生さんにお願いして、遠く離れたご両親への手紙を、母国語と日本語、両方で書いていただきました。

※母国語のお手紙はポストに投函していただきました。
ご協力ありがとうございました!

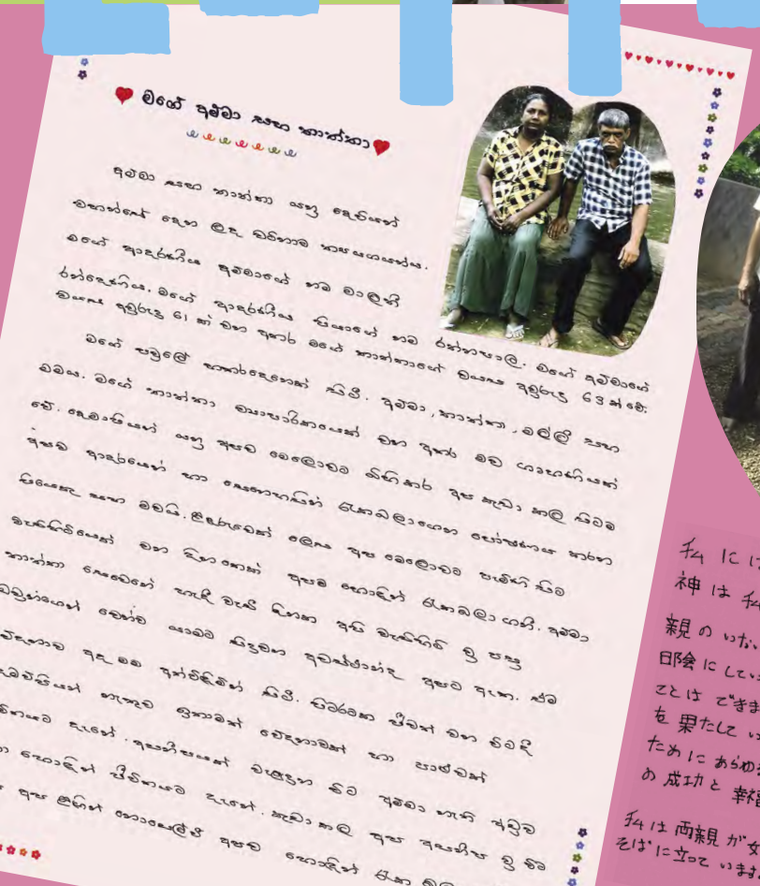
アシスさんのお母さんとお姉さん



パウデル アシスさん（ネパール）

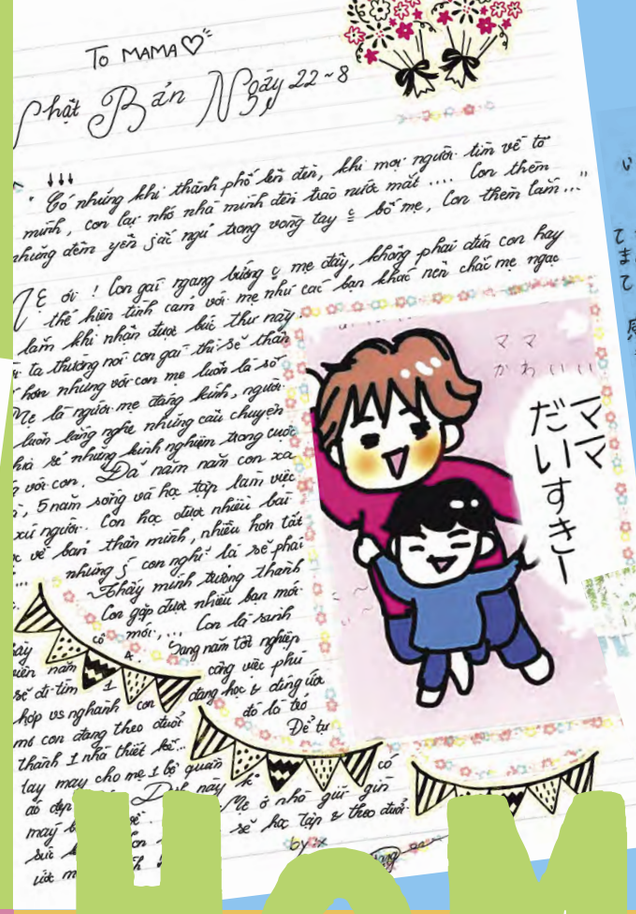


LETTERS TO HOME



イエスミンさんのご両親

ナウルンナ アチャリゲ ニサンサラ イエスミンさん（スリランカ）



お母さんへ

いつもありがとう

今日まで24年間，ありがとうございました。お母さん，私を産んでくれてありがとう。お母さんの子供で良かったです。心から感謝の気持ちを贈ります。家族のことを第一に考えてくれてありがとう。またいつも気遣ってくれてありがとう，毎日ご飯を作ってくれて，掃除をしてくれてありがとう…

お母さんには迷惑ばかりかけてしまい申し訳ないと思うとともに感謝の気持で一杯になります。普段は，口に出して言えませんので，この手紙で私の感謝をお伝えします。

コロナの影響で国に帰ってお母さんに会うことができず，とても悲しいです。なかなか帰られないけどコロナが落ち着いたら帰るね」

毎日朝早くから夜遅くまで，家のことをするだけじゃなく，外で仕事にも出て，家庭を支えてくれてありがとう。キレイなお母さんでいてね，それともお父さんと仲良く，いつまでもこれからも元気でいてくださいね。いつまでも…してください。

チャンさんのご両親

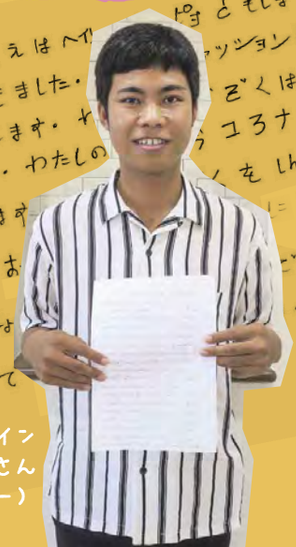
レ ティ クイン チャンさん（ベトナム）

HOME TOWN

#フルサトへノテガミ

ピョさんのご両親

わたしの なまえは ヘイン ルイン ピョ ともします。
ミャンマー から きました。
スで べんきょうします。
ミャンマで います。わたしの
は たくさん います
します。コロナ お
がぞくも いっしょ

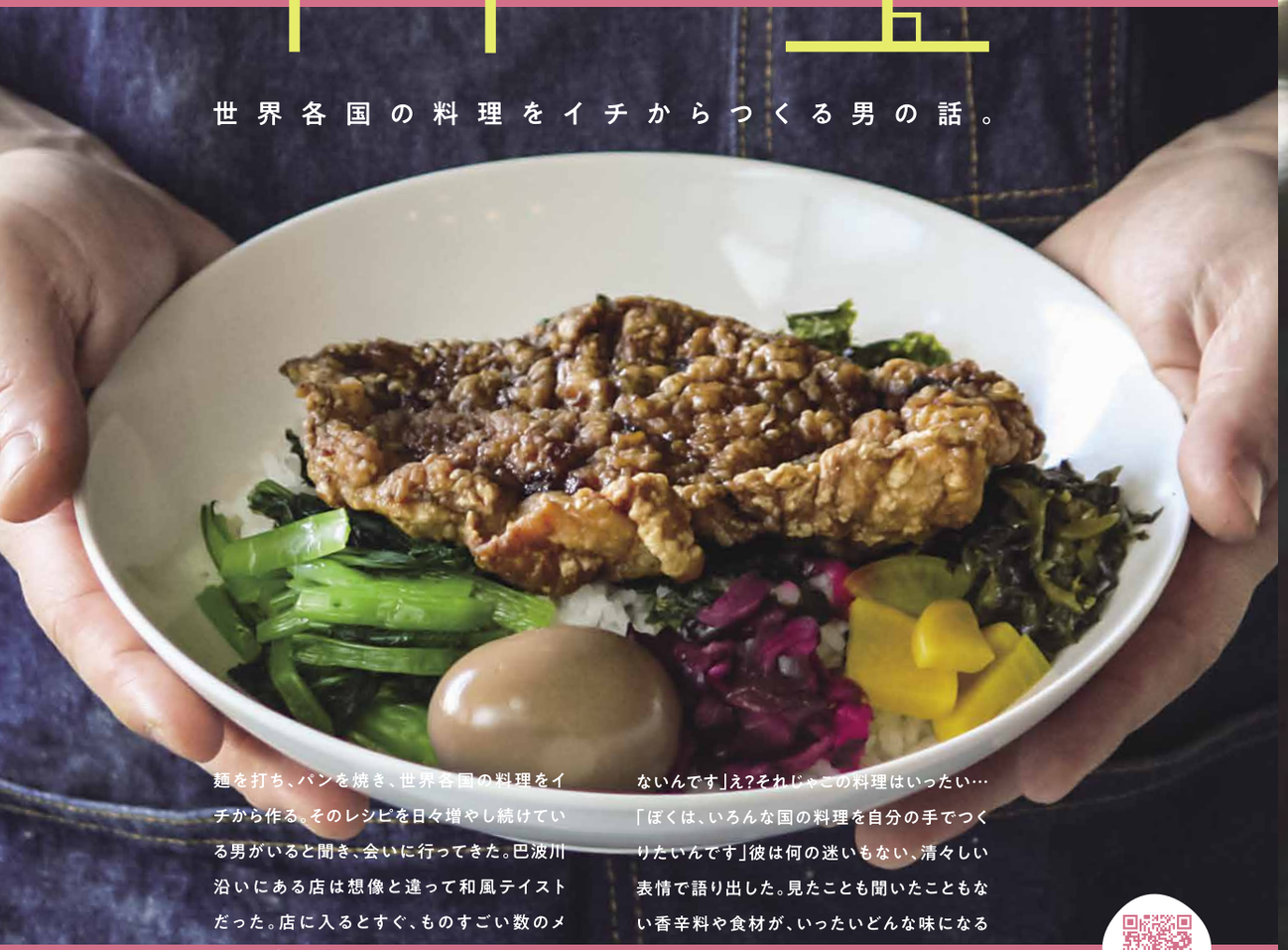


わたし 日本 て

ヘイン ルイン ピョさん（ミャンマー）

料理で世界は

世界各国の料理をイチからつくる男の話。



麺を打ち、パンを焼き、世界各国の料理をイチから作る。そのレシピを日々増やし続けている男がいると聞き、会いに行ってきた。巴波川沿いにある店は想像と違って和風テイストだった。店に入るとすぐ、ものすごい数のメニューが飛び込んでくる。ラーメンやカレーといった馴染みのあるものから、東欧や南米といった国の聞いたことがないメニューまで網羅している。噂は本当だった。この男、ただものじゃない、それだけはわかった。自分を落ち着かせながら尋ねた。「これらは旅をしてきて学んだレシピですか?」彼は答えた。「いや、全然」「でもギリシャのヒロスとかよくご存じですよね。ギリシャには行かれたんですか?」「行ったことないですね」「じゃ、もしかしてアジア派ですか?」「いや、どこに行ったとかじゃないんです」え?それじゃこの料理はいったい…「ぼくは、いろんな国の料理を自分の手でつくりたいんです」彼は何の迷いもない、清々しい表情で語り出した。見たことも聞いたこともない香辛料や食材が、いったいどんな味になるのか知りたいということ。彼の宿「ゲストハウス蔵の街」に泊まりにきた外国人たちを、彼らの故郷の料理でもてなしたいということ。つまり彼は、料理に対する飽くなき好奇心と探求心、そして純粋なホスピタリティで、これらの料理をつくりだしていたのだ!確かに彼はどこの国も行ったことがないかもしれない。でもどの国のこともよく知っている。その国の料理を自分の手で創り出しているからだ。今日も彼は料理で世界を旅し続けている。巴波川のほとりに佇むお店の中で。

ゲストハウス
蔵の街キッチン
YADOMEN

栃木市湊町12-20
0282-88-1193
https://page.line.me/kuranomachi
https://www.instagram.com/kuranomachi_megumi/

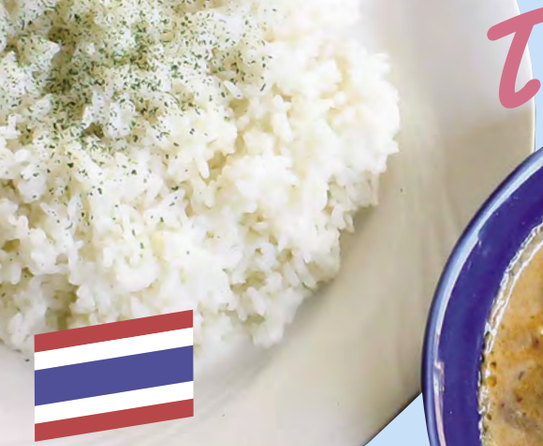
「いや、ホントに。行ってないんです」

aru
Vol.4
気になる人

世界を周れ！
WORLD DISH TOUR @YADOMEN

世界の料理で、

ヤドメン主人の
世界の料理
おれこれ
※ほんの一部



タイ：マッサマンカレー

タイ料理で、グリーンカレーと双璧をなすカレー
といえば、このマッサマンカレー。
“マッサマン”とはイスラム教を意味している。
シナモン、八角、クローブなどのドライスパイスをたっ
ぷり入れ、ココナッツミルクと共にじっくりと煮込んで
仕上げるのが特徴。

ベトナム：バインミー

ベトナムのサンドイッチ。
フランスに統治されていた歴史
から、ベトナムではフラン
スパンが
よく食べられている。YADO
MENでは、
自家製のパンを焼き、牛肉、
自家製
レバーペースト、パクチー、大根
と人参の
なます、自家製ナンプラーソース
で仕上げる。

台湾：パイコーハン

排骨飯と表記し、骨付きばら肉に衣をつけてあげたもの（三排骨）を
ご飯にのせた料理。台湾では屋台などでよく食べられている。
YADOMENでは、ボリューム満点の排骨とともに、味付け玉子や
漬物などをのせて提供。これしか食べない人も多く、
人気メニューの一つ。

日本：ラーメン！

自家製スープに自家製麺、自家製
チャーシューとYADOMENではすべてが
手作り。日本を代表する「RAMEN」は、
海外での知名度も高くなっているため、
頼む人が後を絶たない人気メニューなのだ!!

ブラジル：フェイジョアーダ

黒豆とお肉を煮込んだ、
ブラジルを代表する料理の一つ。
黒豆と一緒に、豚の脂身や
リングイッサという生ソーセージなどを
ニンニクと岩塩でじっくり煮込んで作る。
見た目によらずクリーミーでまろやかな
味わいは、ごはんとの相性も抜群。

インドネシア：ルンダン

西スマトラ州で作られている、インドネシアを
代表する郷土料理。ハレの日のおもてなし
料理として食べられることが多い。牛肉を、
ココナッツオイルと唐辛子、生姜、ターメリックなどの
スパイスで長時間煮こんでいるため、肉とスパイスの
旨味をしっかりと味わうことができるので、ご飯
が何杯でもいけてしまう。

ギリシャ：ヒロス

ギリシャのファーストフードで、ピタパンに
ヒロスやギロスと呼ばれる薄切り肉を
挟んだもの。YADOMENでは、自家製の
ピタに、ビーフ、野菜をたっぷり入れて
ヨーグルトをベースにした爽やかな
風味のザツィキソースで仕上げている。

料理で世界を旅する男。

Where

いつも観ている川と街並み。
何気ない、日常の景色。
……

……

さて……

ココは、ドコ？

ヒント「ホストタウン」→→

ブダ城地区にある「マーチャーシュ聖堂」は、何世紀にもわたってハンガリー国王の戴冠式が行われてきたという、歴史ある建造物。トルコ人に占領され、モスクに変えられたというドラマチックな歴史も。

知ってるようで知らない、
HUNGARY

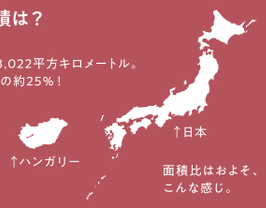
ハンガリーは中央ヨーロッパにある、面積は日本の約4分の1ほどの小さな国。実は、日本との不思議な共通点がいっぱいなのです。2020年東京五輪で、栃木市はハンガリー近代五種のホストタウンとなりました。せっかくのご縁ですもの、ハンガリーのことを知ってみませんか？

どんな形？

こんな形です。

面積は？

9万3,022平方キロメートル。
日本の約25%！



面積比はおよそ、こんな感じ。

首都は？

BUDAPEST
ブダペスト

ドナウ川を挟んだブダとペスト、
2つの町の名前の組み合わせが由来。
（因みに、27~28pの写真はブダペストの街並みです！）

世界遺産は？

ブダペストのドナウ河岸とブダ城地区およびアンドラーシ通り -（1987年、2002年拡大）／ホッローケーの古い集落とその周辺 -（1987年）パンノンハルマの千年の歴史をもつベネディクト会大修道院とその自然環境 -（1996年）ホルトバージ国立公園 - プスタ -（1999年）ペーチ（ソピアナエ）の初期キリスト教墓所 -（2000年）フェルテー湖・ノイジードラーゼー湖の文化的景観 -（2001年、オーストリアと共同）トカイのワイン産地の歴史的・文化的景観 -（2002年）

栃木市役所から プダペストの国会議事堂まで

9,133km

日本からの距離は、8,918 km。直行便の飛行機はないので、乗り換えを含めて13時間以上かかります。

国旗は？

赤は愛国の血を、白は国民の清潔な心を、緑は将来への希望を表すとされています。

通貨は？

HUF
フォリント

1フォリント＝0.35 円。
（2021年2月現在）

人口は？

977万人

（2020年1月現在）
（出所：ハンガリー中央統計局 ）

ブダペストで一番大きく有名な温泉といえば、「セーチェニ温泉」。老若男女がリラックスした雰囲気で、思い思いの時間を過ごしている様子は、まさに「テルマエ・ロマエ」の世界！一日かけてゆっくり訪れたいところ。

MYSTERY 日本との、不思議な三つの共通点

1 温泉大好き

ハンガリー＝温泉といわれるほどの温泉天国。古代ローマから温泉文化が根付き、公衆浴場からホテルのスパまで、ハンガリーの人はさまざまなスタイルで温泉を楽しんでいます。ちなみに日本のように火山国だからではなく、地殻の層が薄いため地熱の高さから温泉が湧いてくるそう。裸の付き合いもできて、もはや兄弟同然！

2 名字＋名前

ヨーロッパで姓・名という順番なのは、ハンガリーだけ。何を隠そう、ハンガリー語と日本語はルーツが一緒。ハンガリー語・フィンランド語・エストニア語・トルコ語は「ウラル・アルタイ語族」といって、大陸の中央にあった言葉が、東西へ移動したと言われていて、もともとが同じ言葉なんだそうです。言葉のルーツが同じってすごいでしょ。

3 蒙古斑

赤ちゃんのお尻や腰、背中にできる青いあざが「蒙古斑」。アジア系やアフリカ系民族の特徴なのに、実はハンガリーでも蒙古斑を持った赤ん坊が生まれてくることがあるそう。これはハンガリーの人々が、アジアのルーツを持っている証拠。DNAレベルの共通点に親近感を禁じ得ませんね。

ハンガリーのこと。
MYSTERY HUNT

ブダペストから電車で40分。郊外の「センテンドレ」という小さな町へ。歴史ある小さな町に、博物館やギャラリーがひしめき合っています。広場では民族音楽が演奏され、観光客も混じってダンスを楽しむことも。

ハンガリー語を話してみよう！

- Szia!（スィア）＝やあ！／じゃあ！
- Jó napot（ヨーナポト）＝こんにちは。
- Jó estét（ヨーエシュテート）＝こんばんは。
- Igen（イゲン）＝はい。
- Köszönöm!（クスヌム）＝ありがとう！

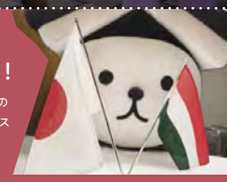
ハンガリーの国民食「グヤーシュ」。

Gulyás

ハンガリーの国民食、母の味ともいわれる料理です。赤い色はたっぷり加えるパプリカパウダーによるもので、辛みはなくうま味がたっぷり！
（そういえば、パプリカって単語もハンガリー語なんですって！）

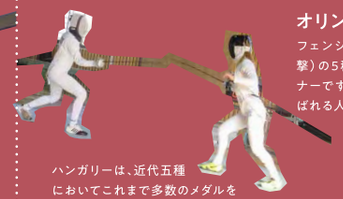
2020年東京五輪で、栃木市はハンガリー近代五種のホストタウンに！

ワグナー・ナンドールといえば、ハンガリー出身の著名な彫刻家。彼の移住先が栃木県益子町というご縁から、ハンガリー 近代五種のホストタウンとして、栃木市が選定されました。
栃木市ではオンライン含め、交流会など様々な活動を行っています。



オリンピック競技：近代五種って？

フェンシング、水泳、馬術、レーザーラン（ランニングと射撃）の5種目を一日で行う過酷な競技。日本では少しマイナーですが、ヨーロッパでは「キング・オブ・スポーツ」と呼ばれる人気の競技なのです。



ハンガリーは、近代五種においてこれまで多数のメダルを獲得している強豪国。東京オリンピックでもメダルが獲れるよう、ホストタウンとしてしっかりサポートしたいですね。

2020 Tochisuke Recommends...

和SPOT

すてきな「和」が、いっぱい!!

Minna no Tochisuke みんなのとち介

とち介の「和すぽっと」コレクション

「蔵の街」「小江戸」と呼ばれる栃木市。市内には、「和」を感じることができる素敵なスポットがいっぱい！
海外から遊びに来たお友達にも紹介したい、蔵の街のとっておきの「和すぽっと」をとち介が紹介します。

1 横山郷土館

ここ、横山郷土館では、明治とよばれたころから麻問屋と銀行としてさかえた、お屋敷に入れるよ☆すてきなお庭をながめていると、ほっと、なつかしい気もちになれるかも(●•人•人)-♡

タタミのかおり♪レトロな「和」の世界!!

すっごー〜く和!! なんだ

両側の蔵が着物のおそでみたいだから「両袖切妻造」とよぶんだってC(●•人•●)コ

横山郷土館のお庭にある洋館。入ってみると…??

栃木市の「いつも」の街なみはちょっぴりとくべつ…??(●•人-●)

2 巴波川橋からの眺め

蔵の街遊覧船待合処

蔵の街栃木市といえば、巴波川の遊覧船と蔵の街なみ。まさに「和」すぽっとだよね♪お舟にのると、船頭さんが栃木市や巴波川のことを、楽しくおはなしてくれるよ(●>人•●)遊覧船の待合所も、ばちりポイント☆

3 とちぎ山車会館

栃木市で、いちばんおおきなお祭り「とちぎ秋まつり」のことを、ごしょうかいしているよ (●•人•●)おまつりで使う山車(だし)や、おまつりの動画が見られるんだ。いろんな国の言葉でご案内をしてくれる、「オーディオガイド」っていうものもあるんだって☆

蔵のお屋根のずきんから、山車がにゅっきにゅき (∩●>人<●∩)♪

4 油伝味噌

東京が江戸とよばれていたころから続いている、おみそ屋さん。ここにあるりっぱな蔵は、「文庫蔵」だよ!!たいせつなものを守れるよう、とってもじょうぶにできているんだ(o●`•人•)o

季節によって、のれんの色が変わるんだって♪

神明宮

神明宮のお屋根のようすから、「とちぎ」というお名前がうまれたというお話もあるみたい…?? (●•人-●)。oOイチョウさんが作った、金色のじゅうたん、み〜っけ♪

第二公園のオウムさん

おとなりの第二公園は、のんびりすぽっと。おはなしオウムさん、こんにちはっ(●>人<●)ﾉｼ

太陽さんのきらきらも、い〜っぱいだよ☆

Check!

とち介のプロフィールや活動スケジュールがわかる「とち介の部屋」をチェック！

LEI FU YUKI

料理研究家・とちぎ江戸料理アドバイザー 冬木 れいさん

Profile 冬木 れい(ふゆき れい)
料理研究家／栃木市出身
料理サロン・大きな竈を主宰。
栃木市ふるさと大使、とちぎ江戸料理アドバイザー、
国際薬膳師、本草薬膳研究会副会長。

PHOTO:小江戸とちぎ 賑い御膳 【とちぎ江戸料理】ホームページはこちら▶http://tochigi-edo.jp

藤岡町赤麻の土手から見わたす 渡良瀬遊水地が、私の原風景。

私は、栃木市藤岡町にある、真言宗の寺に生まれました。小学校に上がる前、同じ年頃の女の子たちとよく「花嫁ごっこ」をして遊んでいた記憶があります。手ぬぐいを角隠しのように頭にのせ、代わる代わる花嫁さんになり、近所のお家を一軒一軒まわるのです。それを見た大人たちが「かわいい、かわいい」と愛でてくれるのが、とても嬉しかったのを覚えています。当時の風景とともに、今でも微笑ましく思い出すひとコマです。
私は高校卒業の18歳まで、栃木市で過ごしました。その間ずっと、地域の人たちにとても大切に育てていただいたと感謝しています。今思えば、大人たちの目はよく行き届き、近所の子供たちの面倒を喜んでみてくれていました。子供たちも、たいていの近所のおじさんやおばさんの名前を知っていたし、大人たちは、近所の子供がどこの家の子なのかはっきりとわかっていて、成長を見守り、話題にしながら暮らしていたように思うのです。
その頃、藤岡町赤麻の土手から見た渡良瀬遊水地の広大な眺め、特に日の出や日没の迫力は、私の原風景となっています。今でも目をつぶれば、懐かしさと温かさが甦ってきます。たくさんの素晴らしい思い出をくれた故郷 栃木市は、やはり私にとって最も大切な土地ですね。

古きを訪ねて新しきを知る！ 栃木市の新名物「とちぎ江戸料理」。

お寺に生まれたこともあり、幼少時から行事料理、郷土料理に興味がありました。料理研究家になってからも古典レシピを研究し、特に「江戸料理」をテーマとして取り組んでいます。
江戸時代より例幣使街道の宿場町として発展し、街の中心を流れる巴波川の舟運で江戸との交易地として栄えた栃木市。当時の佇まいは、今なお、街のそこここに残り、その美しさから「小江戸」と称され、訪れる人々を大いに楽しませています。そんな栃木市にふさわしいお料理として生まれたのが、「とちぎ江戸料理」です。これまで食べ継がれてきた栃木市の食文化を、「江戸」という切り口で、装い新たに形象化。小江戸 栃木市の魅力を、「とちぎ江戸料理」という食を通して楽しんでいただく。そんな想いを込めて、私も開発プロジェクトに携わってまいりました。
食が激変していく時代の中で、残しておきたい栃木市の食文化が失われることなく、市民の皆様に愛され、食べ継いでいきたくなる美味しさとなって、さらに進化していくこと。そして、栃木市を訪れた観光客の皆さんにも魅力的なお食事となって「栃木市名物」といわれるようになることを願っております。

からくり人形師 半屋 弘蔵さん

Profile 半屋 弘蔵(はんや こうぞう)
からくり人形師／新潟県出身・栃木市在住
江戸時代の座敷からくり人形を
復元・制作。全国で実演会や
子供向け教室などを開催。

HANYA KOZO

栃木市で迎えた 人生のターニングポイント。

私は新潟県の生まれですが、就職した大手自動車工場が、栃木県(現在の栃木市大平町)に新工場を建設するときの創設メンバーに選ばれたのをきっかけに、栃木市に赴任してきました。21歳でした。それからずっと栃木市に住み続け、なんと今年で46年になります。
新工場で、設備修理や業務改善に携わっていたことから、工場長から「江戸時代のからくりを研究して、設備のコストダウンをしてくれ」と言われたのが、運命の始まりでした。後の師匠となる人形師・半屋春光氏と出会い、からくりの仕掛けの勉強や手伝いをしているうちに、江戸時代に生まれたからくり人形には、当時の最先端技術や遊び心が詰め込まれており、現在のロボットの原点とも言えると感動。その魅力に、すっかりはまってしまいました。師匠に弟子入りし学びを深める中で、「残された人生をからくり人形に賭けてみたい」と、48歳で会社を早期退職。「えいやっ」とばかりに、からくり人形の道に飛び込んでしまいました(笑)
今思えば、夢を追いかける私に付き合わされ、妻は大変だったと思います。収入ももちろん厳しくなりましたし、不安もあったかと思います。私のわがままを許し、今でも支えてくれている妻には、とても感謝しています。

からくり人形師として育ててくれた栃木市は かけがえのない「ふるさと」。

栃木市の江戸から昭和にかけての街並みや山々の自然、田園風景などは、これから先もずっと変わってほしくない、私の大好きな風景です。
栃木市では人生の約3分の2を過ごしており、その約半分、からくり人形の活動をしていることになります。実は、からくり人形を生業としている人は、日本で数人しかおりません。活動を始めた当初は、手探りの日々でした。そんな中、たくさんの人に出会い、交流し、支えていただいてきました。栃木市が、からくり人形師としての私を育ててくれたといっても過言ではありません。ですから、私にとって栃木市は、かけがえのない「ふるさと」なのです。
最近ではオリンピック近代五種のハンガリー選手団など、おかげさまで様々な場所でからくり人形を披露する機会が増えてきました。小江戸と称される栃木市で、江戸時代に生まれたからくり人形を見ていると、まるで江戸時代にタイムスリップしたようだと言われます。愛すべき栃木市と大好きなからくり人形が掛け算となっていることが、私は嬉しくてなりません。これからもふるさと大使として、栃木市とからくり人形の魅力を広く世界中の人に伝えていきたいと思います。

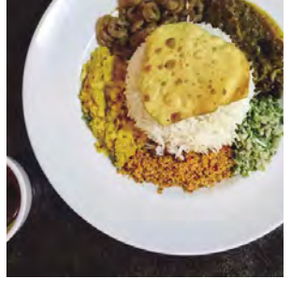
PHOTO:とんぼ返りをして段を下りる「段返り人形」

カトマンズフードマートの売り子さんが
スマホで見せてくれた、母国の写真。

YADOMEN店主が毎日手作りしている
生麺。この日は3種類。

街の一角にある店先にいたわんこ。
視線にきゅんとした瞬間。

スイッチなんてありました？
っていうくらいの大胆さが素敵です。



取材時に食べた
Rasa vimanaの美しきスリランカカレー。

スナック風のやたら落ち着く店内に、
日本の女性おひとりさまを発見。

ずっとかわらない、
長栄軒のメニューと食品サンプル。

今回も見つけた！
ビビッドな色使いが個性的な街角。

ヒロスの調理撮影中のハッとした瞬間。
はちみつタラーリ。

華やかさが目を奪うエベレストのレジ前。
お会計に集中できない！

なんだか視線を感じると思って振り返ったら…
君か！

街中のブラブラに、ハラハラ。
もはやこれはインスタレーション！

マイさんとお友達がたくさん集まって
ゆかたを楽しんだ夏の花火大会。

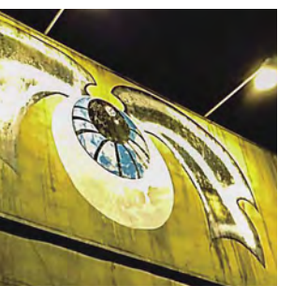
インドネシア風おかゆ「ブルル」を
ビーフンでボリュームUPするのがアンタラ流。

ロイヤルネパールアジアンで会えるのは
学問と音楽の女神、サラスヴァティ。

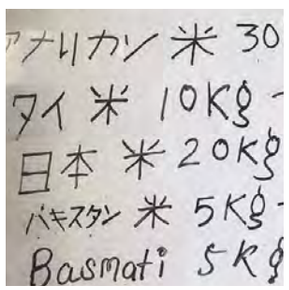
オーナーと、通訳兼下宿人の学生さんの
二人三脚な銀座レストラン。

セルパの店先にはためいていた、
月と太陽が描かれた大きなネパール国旗。

巴波川の夕暮れ時がつくりあげる
幻想的なマジックアワー。



夜に撮影したハイタイムスの外観。
不思議なモチーフにドキッ！



お米だけでも国別でこんなにたくさん！
一生懸命書いた日本語も素敵。

店主考案の大大大！ヒットメニュー、
エベレストの明太チーズナン。

おはようも、こんにちはも、さよならも。
全部ナマステでOKなのです。

ネパールの民族楽器「マダル」
どんな音か聴きたい人はナンカレーハウスへ。

あれにもこれにも多分相当スースーして、
たちまち効くと思いマス。

いろいろ“aru”、まだまだ“aru”

本編で紹介しきれなかった写真たちをご紹介。

others

２０２０年3月２４日。新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、東京オリンピック・パラリンピックの1年程度の延期が決定した。
２０２０年は、本当であれば、日本中が東京オリンピック・パラリンピック一色で染まる予定だった。国も２０２０年の訪日外国人観光客数４０００万人を目指し、長年インバウンド事業に取り組んできた集大成の年となるはずであり、日本全国が外国人で溢れるはずだった。日本と世界の距離が一番近くなる特別な年に、ａｒｕ ｖｏｌ．４では「外国人」をテーマにして、外国人から見た栃木市の魅力を広く世界に向けて発信する内容にしたい、そう温めてきたテーマだった。
しかし、肝心の東京オリンピック・パラリンピックが延期となった。各国から日本への渡航入国が禁止・制限され、日本から外国人観光客がいなくなった。日本人も行動を制限され、不要不急の外出や旅行を自粛する空気になり、「自粛警察」という言葉が流行した。浅草や京都など、外国人観光客で混雑していた観光地も、信じられないくらい閑散としていた。
ａｒｕのテーマを変更しようか迷っていたところ、ふとテレビを見ると、母国に帰れなくなった在留外国人を特集するドキュメンタリー番組が放送されていた。3年間の技能実習を終え、いよいよ母国に帰ることができる、家族に会える、そんな来るべき未来をもコロナは奪っていった。そこでハッと気がついた。外国人観光客が来ないからと言って、外国人との接点がなくなったわけではない。そして、日本人だけが、コロナで苦しんでいるわけではないのだ。むしろ、ふるさとから遠く離れた場所で、家族を想いながら日本で暮らしている彼らこそ、一番コロナ禍において、厳しい現実に身を置いているのではないか、そう考えるようになった。
多文化共生という言葉を報道番組で頻繁に耳にするようになってきた。栃木市でも、日本人の住民は減少傾向にあるが、ベトナムやフィリピンなど、在住外国人は年々増加傾向にある。外国人が経営するカレー屋さんも増えている。しかし、彼らがなぜ栃木市に来て、どんな暮らしをしていて、何を想っているのか、私たちにはなかなか知るすべがない。日本人の住民と外国人との交流も十分とは言えない。せっかく栃木市を選んで、同じまちに住んでいる彼らのことを知らないのは寂しくはないか、そこには我々が想像するよりも、はるかに大きなドラマがあるはずだ。
コロナの影響で世界との距離ができた今だからこそ、市内にある異世界や住んでいる外国人に目を向け、日本人と外国人がお互いを理解するきっかけになってほしい。異国の地で心細い想いをしている彼らの気持ちに少しでも寄り添いたい。そんな気持ちでａｒｕの取材を続けることにした。

“aru”vol.4　取材レポート（Photo:日の出@渡良瀬遊水地）

MOVE AROUND“aru”OTHER

あなたも栃木市の“aru”を見つけてください。

私たちがこの冊子の取材・撮影をしました。

お気に入り写真
「友好の灯」

M.N ／ 栃木市役所 総合政策部 シティプロモーション課

今回は、外国人の方々に取材をお願いしました。実際に会って話をしてみると、みな明るく優しい人ばかり。一緒にいると、ゆるやかな時間が流れているよう。規律を守ることが当たり前の日本人にとって、自由な雰囲気に羨ましさも感じました。この“aru”を通して、お互いの良さを知り、共に助け合える、架け橋の街「栃木市」になることを望みます。

お気に入り写真
「笑顔」

M.F ／ 栃木市役所 総合政策部 シティプロモーション課

今回のaruでは、市内に住む外国人の方にたくさん取材をしました。一番印象的だったのは、取材した皆さんの屈託のない笑顔です。コロナ禍で、ふるさとの家族と離れ、不安で寂しいはずなのに、そんなことは感じさせない笑顔に、逆に元気を貰いました。栃木市にある自然や街並みもかけがえのないものですが、そこに暮らす人々の笑顔も、大切にしたいふるさとの光景です。

お気に入り写真
「ナンだろうな」

M.K ／ 栃木市役所 総合政策部 シティプロモーション課

どうみても自分の顔よりも大きそうなナンに思わずはしゃいだ時の写真です。数多くのお店を取材していくなかで、それぞれのふるさとの文化や生活の違いを感じ、「これはなんだろう」と興味をそそられることばかり。みなさんも、栃木市にいながら「こりゃなんだろうな?」とおもしろさを発見してもらえますように。

\aruを置いてくださるところを探しています/

この冊子を、お客さまの閲覧用として設置してくださるお店や銀行・美容室・医院などを探しています。一般のお客様が多く利用される店舗・施設、1か所につき1冊をお渡しします。お気軽にご連絡ください。

○この冊子に関するお問い合わせ／栃木市 総合政策部 シティプロモーション課　〒328-8686 栃木市万町9-25　電話:0282-21-2315
○制作／取材・撮影：栃木市シティプロモーション課　編集・デザイン：ヤマゼンコミュニケイションズ株式会社
○取材・撮影協力（順不同）／ヤマトファッションビジネス専門学校、上原園、ラファ スポーツバー&グリル、カトマンズフードマート、ヒマラヤカレー、セルパ、EVEREST アジアンレストラン&バー、RASA VIMANA、ロイヤルネパール アジアンレストラン&バー、アイザレストラン&カレーハウス、銀座レストラン&バー、ラリグラス、ナンカレーハウス、Cafe&bar HIGH Times、Genki CAFE 辰元、ゲストハウス 蔵の街キッチン YADOMEN

※aru.vol.4は2020年7月～11月にかけて、感染症対策をしながら取材・撮影を行いました。また、過去に撮影した写真も使用しております。