



vol. 4
2018年2月

無料隔月発行

「とちぎ江戸料理」
広報紙

町の中に隠れている
小江戸を見つけよう

めっけ!

旦蔵の街 女将の 心意気

総勢18店、
大試食会も
あります!
2018年3月15日(木)
とちぎ江戸料理
まつり開催!

入場無料



横山郷土館会場

※通常、横山郷土館の入館には一人につき300円がかかります。



当日(3/15)に限り、入館無料

14:00~14:30 大人向け(館内)

16:00~16:30 子供向け(館内)

とちぎ昔話のおはなし会

栃木語り部の会代表の間中一代さんによる、おはなし会です。これまで多くの学校やイベントで地元には伝わる昔話を語ってきた間中さんですが、近年は創作話づくりにも取り組んでいます。「しもつかれの話」はしもつかれの語源や伝承を調べ、聞き歩いて創り上げたもの。「お話を通して先人たちの知恵を伝えたい」と間中さん。やさしい語り口で親子と一緒に楽しめます(予約不要)。



栃木を代表する郷土料理
しもつかれ

2月最初の午の日「初午」はお稲荷さんのお祭りですが、しもつかれはこのハレの目のご馳走です。人々は五穀豊穡を願い、しもつかれと赤飯をわらつとに入れてお稲荷さんに供え、家内安全や無病息災を願いながら食べました。江戸半ばから末期にかけて多くの家庭に広がったと言われています。

旧暦の2月は現在の3月中旬から下旬にあたり、当時一年で最も食物が少ない時期でした。しもつかれは、塩引鮭の頭に鬼おろしですり下ろした大根と人参、炒った大豆、油揚げ、酒粕を加えて煮込んで作りますが、鮭の頭はお正月の食べ残しですし、大豆は節分に使ったものなど、残り物を使っており、いかなる素材も無駄にしないという先人たちの思いが生み出した「知恵の結晶」と言えます。

Takigyo



外国人の方を対象とした
滝行・江戸料理満喫ツアー
参加者募集

当日は外国人の方を対象に、滝行と江戸料理を満喫するツアーを行います。英語観光ボランティアガイドが案内しますので、ご友人や留学生を誘ってふってご参加ください。

【集合】3月15日(木)8時30分 栃木観光案内所前
【内容】滝行(出流山満願寺)、昼食(出流そば・天ぷら)、バス代、江戸料理の食べ歩き

要事前予約(限定10名)・参加費5,000円
参加ご希望の方は、3月13日(火)までにお電話にてお申し込みください(定員に達し次第、募集は締め切らせていただきます)。
申込み・問合せ：観光振興課
(TEL:0282-21-2374)



11:00~16:00

当日限定！ 出張開店 出流江戸そば

全国のそばファースでも大人気の出流そばを、横山郷土館で。出流観光会の協力により一日限りの特別出展が実現しました。「出流袖餅子」をはじめ、早くも人気急上昇の豆腐を使った「白そば」(500円)、そば湯と粒あんの絶妙なハーモニーがたまらない「釜揚げそばまんじゅう」(400円)など、昨秋新たに生まれた「出流江戸そば」を販売します。江戸時代の文献をもとに再現した新たな味わいをご堪能ください。



15:00~
袖餅子作り体験も
ありますよ！
(予約不要)



11:00~16:00 (玄関前)

とちぎ江戸料理 茶屋オープン

玄関前には1日限りのとちぎ江戸料理茶屋もオープン。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や赤飯、山本総本店のごぼう餅、太平山の団子など、人気メニューが勢ぞろいします。



11:00~
出流そば



11:00~16:00 (玄関前)

しもつかれ、出流そば、鯉こく 栃木の郷土料理の お振る舞い

玄関前では、しもつかれや出流そば、鯉こくなど、栃木の郷土料理をふるまいます。しもつかれは家庭によって味が異なり、作り手によってこだわりも様々ですが、今回ふるまうのは旭町かねふくストアのもの。義母様から受け継がれた作り方で、毎日朝晩2回大鍋でたっぷり炊かれています。出流そばは、そば打ちの実演もあり、職人の技を披露します。打ちたての美味しさは格別です。鯉こくは川魚料理の名手、サンブラザの菅井和食料理長がこの日のために特別に仕込んだもの。郷土の味をぜひお楽しみください！

※数がなくなり次第、終了します。

14:00~
鯉こく



15:00~
しもつかれ



とちぎ江戸料理事典

「江戸期の料理本や文献をもとに再現した料理」
一、受け継がれてきた郷土料理や、栃木ならではの食材を生かした料理
二、江戸のライセンスを感じさせる創作料理

で



田楽盛り合わせ
「んかきりあわせ」

室町期、豆腐を串に刺して焼き、それに味噌をつけて食べた「豆腐田楽」が起源とされる田楽。醤油では、豆腐、里芋、蒟蒻と食材に合わせて味噌を変え、丁寧に重ね塗りして焼く上げられる。

の



のり揚げ・のり太巻
「のりあげのりふん」

一般的に、稲荷と混同される「のり太巻」は「助六」と呼ばれるが、栃本市では「のり揚げ」すし飯に地味なもので、飛竜子または飛竜揚げと書く。老舗料理の仲乃家(予約制)では、プロの味が楽しめる。

ひ



ヒリヤウツ
「ひりやう」

江戸時代の大ベストセラー「豆腐百珍」の品、豆腐を削って細かく切った野菜や昆布などを加え、飛竜揚げたもので、飛竜子または飛竜揚げと書く。老舗料理の仲乃家(予約制)では、プロの味が楽しめる。

とちぎ

2018年3月15日(木)

江戸料理まつり

Tochigi Edoryori Festival

見て・聞いて
食べて・体験



限定
企画

(メイン会場) 東武百貨店 栃本市役所店
1F 市民スペース

13:00~17:00

参加店が集結！ とちぎ江戸料理 大試食会

参加店が一堂に会し「とちぎ江戸料理発表試食会」を行います。「○○deとちぎ江戸料理」をテーマにランチ、おやつ、ディナーに おすすめのとちぎ江戸料理を参加店がリレー形式で紹介していきます。本紙に掲載した料理をはじめ、「くいしん坊!万才」や「dancyu」などに登場した話題のメニューも紹介。全ての回に試食がありますので、どうぞお楽しみに。また、横山郷土館のとちぎ江戸料理ベアお食事券が当たる抽選会や、公開料理レッスン「さなえ料理帖」、駅弁披露など、楽しく美味しいプログラムが満載です。

大盤
振舞い



◆タイムテーブル (各回試食有)

13:00~

ランチ de とちぎ江戸料理 [抽選会有り]
出演：植安、魚子、かな半、サンブラザ、じらんぼ、栃木グランドホテル、みかも茶屋

14:00~

トーク&実演! さなえ料理帖
「お家で作ろう江戸料理」[抽選会有り]
出演：熊倉さなえ (かねふくストア)、冬木れい (料理研究家)

法被を着たスタッフが
プログラムを案内するよ。
気軽に声をかけてね!



ちよつと

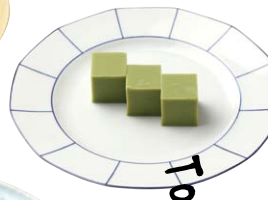
お出かけ旅気分



プス
レイ
セント
ツ



Amazake
Free!



蔵の街

旦那、女将の

心意気



待ってまーす!



大人の休日
倶楽部

とちぎ
江戸料



12:00~、13:00~ (各5名)

JR東日本「大人の休日倶楽部」
コラボ駅弁発表記念企画

冬木れい先生と味わう 「大人の休日弁当 〜とちぎ江戸料理〜」 特別食卓会

2018年4月〜6月に開催される栃木デスティネーションキャンペーンに合わせ、JR東日本「大人の休日倶楽部」とのコラボレーションにより、この度とちぎ江戸料理の駅弁が誕生しました。3月からの発売 (JR東京駅、大宮駅などで販売) に合わせ、特別イベントを行います。蔵の街遊覧船屋形船を貸し切り、献立監修を行った冬木れい先生をゲストに迎えて食卓会を開催、10名の市民を募集します。新作駅弁を体験できるチャンスです。

要事前予約(限定10名募集)・参加費2,000円
参加ご希望の方は、氏名、住所、連絡先、希望の回(①12:00~12:50、②13:00~13:50のいずれか)について、3月7日(水)までにお電話にてお申込みください。雨天の場合は、横山郷土館で行います。なお、定員に達し次第、募集は締め切らせていただきます(前日から、キャンセル料100%が発生します)。
申込先：観光振興課 (TEL:0282-21-2374)



料理研究家・とちぎ江戸料理アドバイザー。市内藤岡町出身。江戸料理に造詣が深く、NHKドラマ「幕末グルメ ブシメシ」「ブシメシ2」の料理監修を手がけている。

10:00~16:00

甘酒・甘味無料サービス

当日蔵の街遊覧船にご乗船いただいた方には、もちろん市内の甘酒(油伝/岩下食品/本多糴屋のいずれかを1杯)と甘味を無料でサービスします!観光客に人気の遊覧船は、船頭さんが『栃木河岸船頭唄』を披露しながら、街の歴史や巴波川のほとりを案内してくれるプログラム。旅の気分、船の上から小江戸の街並みを眺めてみませんか。

※数がなくなり次第終了します。
乗船時間約20分/大人700円
蔵の街遊覧船 <http://www.k-yuransen.com/>

