



創刊 **1**
vol.

2017年8月

無料隔月発行

小江戸・栃木市の新グルメ
「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!



あ
く
とちぎで
小江戸
口
福



横山郷土館で
優雅なランチタイムを
9月より「とちぎ江戸料理プラン」予約開始
江戸時代に学ぶ
残暑に負けない食の知恵
甘酒、藤岡冷汁、真桑瓜





江戸時代の茶養ドリンク

残暑を乗り切る！

栃木市×江戸時代の知恵

「処暑」と言うけれど、まだまだ暑い。バテ知らずの知恵を集めました。

甘酒

扇 風機も冷房もなかった江戸時代。人々は夏バテ予防によく甘酒を飲んでいました。甘酒は栄養価が高く身体に素早く吸収されるため、栄養補給にもってこの飲み物。街にはたくさん甘酒屋が出て、甘酒売りは夏の風物詩でもあったそうです。そして、夏の甘酒にはすりごみを入れるのが定番。ゴムのパウもプラスして、バテ知らずの江戸の知恵です。

市内の甘酒



本多靴屋 (都賀町合戦場) 5代にわたり靴を造り続ける老舗。酵母が生きたなまの靴は、手作り派にオススメです。販売は12〜2月のみ。
岩下食品 (沼和田町) 信州の蔵元との共同開発による、岩下の新生姜入りの甘酒。秋口から岩下の新生姜ミュージアムで販売。
油伝 (藤右衛門町) 江戸期創業。自家製の米麹で作る甘酒が趣のある店内で味わえる。身体に沁みる素直な味。

農家のお母さんの味



藤岡のひやしる冷汁

わが家のこだわり



藤岡地域の農家の主婦グループ「シキリおばさん」の石塚さんと田中さん。冷汁づくりはお手の物。あつという間に完成です。
付け合わせはトマト。相性抜群！
野菜の天ぷらを添えます
ゴマに代えてくるみで作ります
藤野さん (藤岡町) 小堀さん (藤岡町) 茂呂さん (片柳町)

徳川家康が愛した水菓子



真桑瓜 まくわうり
徳川家康が名付け親であり、幕府の夏の宴会には欠かせなかったという由緒のある水菓子、真桑瓜。今では知る人も少なくなりましたが、栃木市では今尚重宝され、サラダや漬物として夏の食卓に並びます。真桑瓜は身体の熱を冷ます効果があり、火照りを鎮めてくれます。ほのかな甘みとみずみずしい食感。身体が潤うような美味しさです。

ゴマの話

身 近食品のゴマですが、国産はわずか1%。しかし、栃木市にはゴマを生産している農家があります。6年前に岩舟地域で栽培を始めた渡辺さん夫妻はその先駆者。「春に種を蒔いたゴマは、太陽の光を浴びて9月には170cm程にまで成長します。大変なのは7月半ば。3cm程の背丈に伸びたゴマの間を、地を這うように草取りするのですから。元気に育っても台風心配があるし、収穫後の選別も手作業です」。大変な苦勞の末に実る、希少な栃木産ゴマ。9月下旬、新ゴマが店頭で並ぶのを祈るような気持ちで待ちたいものです。



横山郷土館での食事プランが誕生

江戸の文化が今も息づく栃木市「とちぎ江戸料理」に新サービス「とちぎ江戸料理」が誕生
「小江戸とちぎ」の名にふさわしい食の名物を開発しようと2015年より取り組んでいるプロジェクト「とちぎ江戸料理」は、藤岡町出身の料理研究家冬木れい先生のもと、江戸時代の料理を研究し、郷土食や伝統食材を見直すことで、栃木市ならではの江戸料理を創り上げてきました。現在、とちぎ江戸料理3か条(次ページ参照)をもとに、参加18店舗・3団体がそれぞれの個性を生かしたメニューの提供を行っています。そして、新たに今秋から、巴波川沿いにある国の登録有形文化財 横山郷土館での提供プランをスタートいたします。横山郷土館は、江戸から明治にかけての栄華を感じることが出来る名所の一つ。市随一の美しさを誇る庭園を眺めながら、各参加店が腕を振るう特別なとちぎ江戸料理をお召し上がりいただけます。記念日や同窓会に、また、ゲストをお連れして市内観光のお食事にも、とちぎ江戸料理の愛でたいランチで、美しく優雅な時間をお過ごしください。

ご予約・お問合せ	9月1日(金)より電話にて承ります。ご予約は利用の1週間前まで。横山郷土館 ☎0282524010(9:00~17:00、月曜休館)
プラン概要	10月1日(日)より開始(要予約)
サービス日時	横山郷土館の開館日に準じて(月曜休館) 11:30、13:30
メニュー	【栃木ランドホテル】 小江戸とちぎ賑わい御膳 4,320円 田楽3種、鮎天ぷら、とちぎ和牛の炙り、干瓢胡麻餅、柚子厚焼き、鮎の湯葉巻、豆腐玉子、鴨ぐねの漬物、食卓、甘味等(カンパサ)
料金	蔵の街弁当 2,160円、1,620円 新鮮な、蔵豆腐、揚げ出し大根、鮎の天婦羅、黄鰻、わ、鳥の濃薬汁、水菓子等 【よりん庄】 歌麿の「雪月花」をイメージに創作された、あさり牛肉と卵の3色ほろ弁当 その他、季節ごとの開業中

とちぎ江戸料理事典

三か条
一、江戸期の料理本や文獻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
一、江戸のセンスを感じさせる創作料理

霞豆腐 「あらびと」……利久「江戸時代の大ベスト料理」日常本「豆腐珍味」の常備品。日常のお惣菜より再現した豆腐の甘みがしめり味を香ばしい一品。利久では揚げ餅を組み合わせて作り、食感の違いも楽しめる。蕎麦通なちを嗜まれている。

出流そば 「つるそば」……出流観光会「江戸初期(料理物語)」より、ごぼうの旨味がダイレクトに味わえる菓子。油伝味噌と蜂蜜を使ったりオリシナル味噌で仕上げたり、上品な甘塩っぱさの後を引く。土産としても人気。

ごぼう餅 「ごぼうもち」……山本総本店「とちぎ江戸オールドブル」和と洋の融合を追求しているシラが創作。コンメ代わりには江戸の調味料、煎り酒を使用した野菜のフリッスや干瓢を使ったタルトなど、アイデアが光る。宝石箱のような皿。

ふ **ふのやき** 「ふのやき」……かな半「日本初の菓子専門書」古今名物御前菓子「塩雲沙」より、干利物の茶会でも使われたとされる、ふのやきの菓子。かな半は味や餡に刻んだ「ふ」の字を加えて、楽しい食感が味わえる。

と **とちぎ江戸オールドブル** 「とちぎ江戸オールドブル」赤城亭和と洋の融合を追求しているシラが創作。コンメ代わりには江戸の調味料、煎り酒を使用した野菜のフリッスや干瓢を使ったタルトなど、アイデアが光る。宝石箱のような皿。

ご **ごぼう餅** 「ごぼうもち」……山本総本店「とちぎ江戸オールドブル」和と洋の融合を追求しているシラが創作。コンメ代わりには江戸の調味料、煎り酒を使用した野菜のフリッスや干瓢を使ったタルトなど、アイデアが光る。宝石箱のような皿。

い **出流そば** 「つるそば」……出流観光会「江戸初期(料理物語)」より、ごぼうの旨味がダイレクトに味わえる菓子。油伝味噌と蜂蜜を使ったりオリシナル味噌で仕上げたり、上品な甘塩っぱさの後を引く。土産としても人気。

あ **霞豆腐** 「あらびと」……利久「江戸時代の大ベスト料理」日常本「豆腐珍味」の常備品。日常のお惣菜より再現した豆腐の甘みがしめり味を香ばしい一品。利久では揚げ餅を組み合わせて作り、食感の違いも楽しめる。蕎麦通なちを嗜まれている。

*料金は税込みですが、別途、横山郷土館入館料が一人につき300円かかります。 ※最低注文数やキャンセル料は、店舗・プランによって異なります。ご予約の際ご確認ください。メニュー詳細はとちぎ江戸料理公式サイトにて掲載予定です。

材料 作りやすい量 14個分

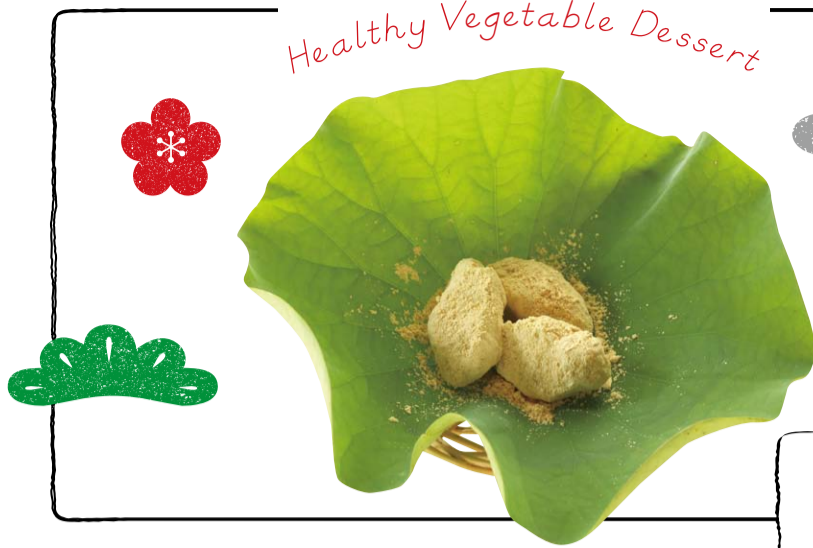
- 蓮根 450g
- 砂糖 60g
- 白玉粉 60g
- 上新粉 180g
- きな粉、砂糖 適宜

作り方

- ① れんこんの皮をむいてすり下ろします。
- ② ボウルに①のれんこんを入れ、砂糖、白玉粉、上新粉の順に加え、よく混ぜたら、14等分にして平たくまとめます。
- ③ 鍋に湯を沸かし、②を7～8分茹でます。
- ④ 茹で上がったら冷水に取り、よく水気を切って、きな粉と砂糖を混ぜたものをまぶしつけて出来上がりです。

先生：熊倉さなえさん

旭町にあるお惣菜店かねふくストアの奥さん。ウィングとちぎ「現代の家庭料理と江戸料理」講師として、明るく楽しく江戸料理の美味しさを伝えている。



文政7年刊「精進献立集」より
蓮餅 はすもち Hasumochi

もっちりサク、サク、すり下ろした蓮根で作る、江戸のベジスイーツ

もうすぐ十五夜ですね。お月見はもともと中国の行事であり、奈良から平安時代にかけて日本に伝わりました。江戸時代になると庶民の祭りとなり、農耕神事とも結びついて月に御供物をして感謝し、豊作を祈りました。そこで今回は趣向を変えた月見団子、江戸時代のレシピより蓮根のお餅を紹介いたします。シンプルな仕立てですが、味わいに新鮮な驚きがあると思います。蓮の葉を器に盛り付けると、彩りも美しくおもてなしの一品に。ぜひお試しください。

江戸の料理をおうちで再現!
さなえ料理帖
Sanae's Cooking

仕上げには、話題の黒ごまきな粉もオススメです。



7回目を迎え、プログラムもますます充実。豪華絢爛の歌麿道中をはじめ、歌麿肉筆画の特別公開、浮世絵刷りワークショップ、着物で町歩き体験など、盛り沢山の内容です。また28日には、栃木、川越、香取の3市による「小江戸サミット2017」が同日開催され、大勢のお客様を迎えます。とちぎ江戸料理特別メニューも提供予定です。

第7回10/28(土)11/5(日)
歌麿まつり開催



栃木市でやってみよう!

その1

江戸時代の人気ナンバー1野菜

大根を育てる

「おひらの七富賜技体験」

大根の種まき会
9月3日(日)開催予定

おひらの七富賜技体験は、大根や黒豆、巨峰など、太平山南山麓の7種の作物のオーナーになれる人気のプログラム。年間を通して種まきや植付け、収穫が体験でき、採れたての旬の美味しさが味わえます。1種のみでの参加も可能で(全種の方がお得)、大根の場合、1口3千円で大根1畝、約25株のオーナーになることができます。東京からの参加者も多く、11月の収穫会には各地から80名程が集まり、盛大に開催されるそう。多くの人と出会えるのも魅力です。

〈申込み・問合せ〉
おひらの七富賜技体験(※要予約)
NPO太平山南山麓友の会 柴田
0282-243-8288



江戸時代、品種や呼び名は全国で160種以上にも上り、「大根」式料理秘蔵箱「大根百珍」など料理書も多く出版された。

6

月23日、サンプラザで開催された酒イベント「小

松

岡修造さんの人気番組『く



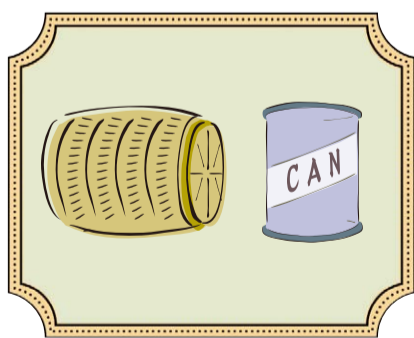
江戸とちぎ蔵の街「日本酒三昧」に、参加店有志がとちぎ江戸料理ブースを出展。鶏卵、ふのやき、芋串、創作江戸料理オードブルセットなど、日本酒に合うとちぎ江戸料理を販売し、好評をいただきました。



とちぎ江戸料理の新メニュー試食会を9月に開催する予定です。詳細は決まり次第、公式サイトにて発表します。お楽しみに。

江戸時代に庶民の間で大流行! 絵で解くなどなど
判じ絵

さて、何と読む?



【ヒント】
栃木県を代表する産物です。

とちぎ江戸料理提供店

市外局番は各店ともに「0282」	
赤城亭	22-10360
油伝味噌田楽あぶてん	22-13251
出流観光会(さくら)	31-10919
稲安	92-12019
岩下の新生姜ミネジウム	20-15533
魚字	22-10543
太平山飲食店組合(もじ庵)	25-12388
お食事処かな半	22-10108
かねふくストア	22-11119
小江戸そば好古亭番館	24-11188
サンプラザ	23-15711
シーフードピアウス Fuji	22-10618
じょりんぼ	22-11093
寿司・そばちづか	31-12376
栃木グランドホテル和食処四季	22-11236
仲乃家	23-11313
みかも茶屋	62-11333
道の駅みかも	62-10990
山本総本店	22-14700
ヨシキリおばさん(湯沢みかも)	02-10990
利久	22-14557

本プロジェクトに参加し一緒に小江戸とちぎを盛り上げてくださる店舗団体を募集しています。詳しくは観光振興課(21-2374)まで。

