

中小企業地域資源
活用促進法に基づく



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

わが市町村の
ふるさと名物は
これ!



栃木県鹿沼市
が応援するふるさと名物

そばの郷土料理

～鹿沼にらそば～

そばの新名物

～鹿沼サラダそば～



鹿沼 Tochigi Pref. Kamuma
サラダそば Salad Soba



ふるさと名物
Furusato Meibutsu

応援宣言

平成31年1月7日

栃木県鹿沼市

栃木県の県央西部に位置し東北縦貫自動車道や東武日光線・JR日光線が通り、3国道が整備されている。

人口97,986人
(平成30年9月1日現在)
面積490.64㎢

地域の
プロフィール

◆『関東一の“そばの郷”かぬま』

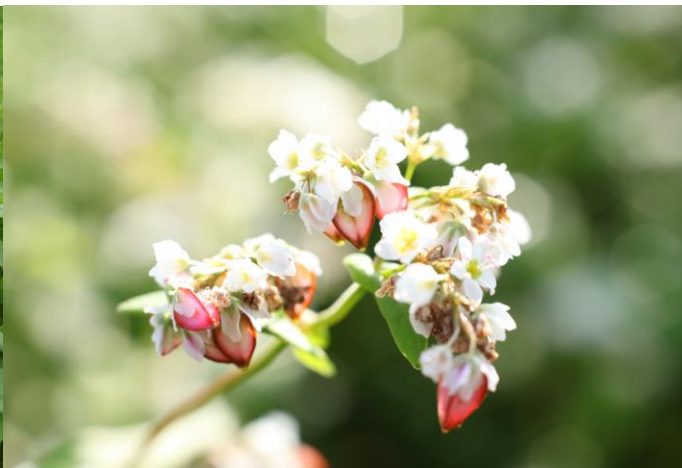
鹿沼市は関東平野の北西部、日光連山の南麓に位置しています。西北部は海拔1,500mの高原地帯で奥深い山々と、その山々を源流とする幾筋もの河川は、山と高原、清流と溪谷という特色ある美しい景観を成しています。また、7つ清流沿いに、「沢」と呼ばれる独特の地域が形成されています。寒暖差の大きいこれらの地域は、清流がもたらす「水」と合わせて、そばの栽培やそば打ちなどに適しています。また、平成18年の旧鹿沼市、旧粟野町の合併により、県内有数のそばの作付面積を有する、そばの一大生産・消費地となっています。

「鹿沼そば」のおいしさを全国に広めるため、「鹿沼そば振興会」を発足し、『東京から最も近い本格的なそばの郷』をキャッチフレーズに市全体でPR作戦を展開しています。

◆鹿沼そば

鹿沼在来種のそばは、実が小粒で、粉に挽くと香りの素となる甘皮の割合が多くなるため、香り高く、雑味のない甘さが特徴です。緑豊かで多くの清流に恵まれた地域は朝晩の気温差が大きく、特に早朝は幻想的な朝もやが見られます。この地域で育ち、霜が降りてから刈り取る完熟の鹿沼産玄そばが、うまい“鹿沼そば”を生み出しています。また、清流のもたらす美味しい水は、そばの栽培にもそば打ちにも、重要な役割を果たしています。

「鹿沼そば」は、市内で栽培している鹿沼産「玄そば」を100%使用し、そばに使用されるそば粉の含有率が70%以上であることを定義としています。



ふるさと名物の内容

◆名物「鹿沼にらそば」

「にらそば」は、昔、にら生産農家にとって貴重であった「そば」に「にら」を入れ、分量を増やすことを目的に始まった郷土料理であり、市では平成19年に「そば振興会」を設立し本格的にPRを開始しました。せいろに盛られたそばに、鮮やかな緑の「にら」が映え、そばの旨味に「※かぬまにら」のしゃきしゃきした歯ごたえが調和し、食感にアクセントが加わり、さっぱりしているため飽きることがないと人気急上昇。今では、鹿沼そば振興会加入のそば店全てでメニュー化しており、市内外から多くの人々が「鹿沼にらそば」を求めてくる名物食品となっています。



※かぬまにらは、生産量(栃木県内1位)・品質ともに全国トップクラス
太く肉厚であり、みずみずしく、深みのある香りと甘みは別格です。
昭和30年代以降、鹿沼市では施設園芸農業が盛んになり「いちご」
「トマト」と共に「かぬまブランド」に認定、主に首都圏市場に出荷され
高い評価を得ています。



ふるさと名物の内容

◆鹿沼サラダそば

平成27年度に鹿沼商工会議所が中心となり、市内のそば店が協力して生み出した新メニュー。地元的新鲜な野菜を使ったサラダや、そばに合うドレッシング等、試食会を繰り返しながら開発し、サラダと鹿沼そばがマッチングした「鹿沼サラダそば」が誕生しました。現在は、市内14店舗で、彩りや付け合せ、器に趣向を凝らし各店舗がしのぎを削っています。各店を紹介する「鹿沼サラダそばガイドブック」でスタンプラリーを楽しむことも。色鮮やかでヘルシー、涼しさを感じられる、鹿沼の新名物として人気が出てきています。

サラダと蕎麦が恋をした。

おそば屋さんでランチ!

鹿沼サラダそば マップ

1 山里
TEL: 0299-64-8789
山里 山里そば
900円(税込)

2 そば 五郎(いーざ)
TEL: 090-5677-0666
五郎 五郎そば
1,200円(税込)

3 一庵
TEL: 0299-74-2227
一庵 一庵そば
1,000円(税込)

4 せせらぎ
TEL: 0299-65-8193
せせらぎ せせらぎそば
1,000円(税込)

5 パウカウカ 六本木
TEL: 0299-65-2627
パウカウカ 六本木
800円(税込)

6 そば 久美野
TEL: 0299-62-0252
久美野 久美野そば
850円(税込)

7 みっちゃん 蕎麦
TEL: 0299-62-1195
みっちゃん 蕎麦
980円(税込)

8 手打ち やまそば
TEL: 0299-65-0393
やまそば 手打ちそば
850円(税込)

9 日見
TEL: 0299-65-2525
日見 日見そば
910円(税込)

10 月見亭
TEL: 0299-64-2524
月見亭 月見亭そば
850円(税込)

11 鹿沼そば
TEL: 0299-74-7190
鹿沼そば 鹿沼そば
850円(税込)

12 玄そば 又石庵
TEL: 0299-74-0093
又石庵 玄そば
1,000円(税込)

13 蕎麦 蕎花
TEL: 0299-74-1596
蕎花 蕎花そば
1,700円(税込)

14 田中屋
TEL: 0299-74-3808
田中屋 田中屋そば
850円(税込)

市町村の取り組み

◆鹿沼そば認証制度

「鹿沼そば」を取り扱う市内飲食店等について、認証店の条件に適合する飲食店等を「鹿沼そば取扱店」として認証し「鹿沼そば」の流通促進と質の向上、消費拡大を図っています。

◆鹿沼そば振興会

「鹿沼そば認証審査会」の設置、「鹿沼そば取扱店認証要綱」に基づく運用を開始し、制度に合格した事業者及び市内のそば生産者、関係団体により、平成19年11月鹿沼そば振興会を設立し、「鹿沼そば振興計画」を核にそばの振興に取り組んでいます。

◆鹿沼そば流通振興補助金

原材料として、鹿沼そばを購入する経費の一部を補助することにより、鹿沼そばの市内流通量を確保し、市内そば店等への供給価格の安定を図ることを目的として実施しています。



鹿沼そば振興会の取り組み

◆そば天国の開催

「鹿沼そば味比べ」と題し、鹿沼玄そばを扱う認証店が自身と誇りをもって提供する“鹿沼そば”の味比べが出来、話題のご当地グルメ「鹿沼にらそば」も出品され来場者を楽しませています。これまで11回の開催実績を持ち、市内はもとより、県内外の来訪を集める本市を代表する「食のイベント」となっています。

また、最近、首都圏で人気の「夏そば」を耕作放棄地も活用し、鹿沼で生産し、本年はじめて「そば天国“初夏のそば”」を開催し、鹿沼産夏そばの魅力発信に努めています。

◆生産の振興

産地間競争が激化する中で、品質の向上や収量の安定化を目指し、地元国立大学と連携し、在来種の品種特性・適正な栽培方法の研究を実施し、栽培方法のマニュアル化に取り組んでいます。



◆円滑な事業継承

そば関連産業の発展には円滑な事業継承が欠かせなく、市内高校生などに「そば打ち」の技術を指導し中高生に興味を持ってもらうきっかけづくりを進めています。本年、市内公立高校が初めて、「全国高校生そば打ち選手権大会」へ出場することで、関心が高まることを期待しています。今後も積極的に応援や指導を行っていきます。



◆鹿沼そばが目指す方向性

地域色豊かな手打ちそばの郷として、鹿沼に「鹿沼そば」を食べに行くことを目的とした、「そばの郷」としてのブランド化を目指し、域外に継続的に情報を発信し、定期的に来るお客様の増加に努めていきます。