

《鹿沼市のイベント》

月	行事	内容
1月	花市(末広通り周辺)	約300店もの露店が集まる関東有数の花市です。
2月	いちごのもり(花木センター)	スイーツや雑貨などいちごグッズが集まるマルシェ
	いちご狩り[12月末~5月] (出会いの森いちご園ほか)	「とちあいか」食べ放題のいちご園が3か所あります。
3月	溪流解禁(大芦川、黒川など)	イワナやヤマメが生息し、首都圏の釣り客も訪れます。
4月	さくら祭り(千手山公園)	300本の桜や照明に照らされた夜桜が楽しめます。
	城山つつじまつり(城山公園)	2万株のつつじが楽しめます。休日にはイベントも。
5月	さつきマラソン大会(市街地~板荷)	全国ランニング大会100選にも選ばれる新緑が美しい人気の大会
	さつき祭り(花木センターほか)	300点のさつきが展示される全国最大級の祭典
	花火打上事業(黒川河畔ほか)	さつき祭り期間中、夜空を彩る花火が打ち上げられます。
6月	あじさい祭り(磯山神社)	28種2,500株ものアジサイが咲き揃います。
7月	鮎釣り、川遊び(大芦川、黒川など)	鮎釣りや川遊びでにぎわいます。
8月	楡木大杉神社の夏祭り	3台の彫刻屋台や山車が練り歩きます。
9月	泣き相撲(生子神社)	無病息災を祈願し、幼児の泣き声を競います。国選択無形民俗文化財
10月	鹿沼秋まつり(今宮神社周辺)	20数台の絢爛豪華な彫刻屋台が練り歩きます。ユネスコ無形文化遺産
11月	ふる里あわの秋まつり(粟野コミュニティセンター周辺)	大鍋配布やステージショー、特産品の販売などで賑わいます。
	そば天国(花木センター)	関東一の完熟そばを食べ比べ



いちご狩り



さくら祭り



さつき祭り



花火打上



あじさい祭り



鹿沼秋まつり

Ichigo GuideBook



Strawberry-City-KANUMA

鹿沼市へのアクセス



【東京から】

- 新幹線、JR日光線利用…約70分
- JR新宿駅から…約90分
- 東武日光線浅草駅から…約80分
- 東北自動車道
鹿沼インター利用…約100分

発行

栃木県鹿沼市役所 いちご市営業戦略課

TEL: 0289-63-0154 FAX: 0289-63-2143

Mail: kanumaeigyou@city.kanuma.lg.jp 2026年3月発行

鹿沼の観光情報は「まちの駅新・鹿沼宿」へ TEL: 0289-60-2507

(一社) 鹿沼市観光協会HP『鹿沼日和』<https://kanuma-kanko.jp> ※掲載されている情報は、変更になっている場合があります。



いちご市“かぬま”でいちご狩り



栃木県
56年連続いちごの生産量第1位の「いちご王国」栃木県。
なかでも鹿沼市は2016年に「いちご市」宣言をし、
いちごの生産が盛んでその品質は日本一!と評判。
そんないちごの本場で自慢のいちごを是非ご賞味ください。



「行く前に知っておきたい」



いちご狩り徹底ガイド!

準備

◆品種ターゲット

中には市場に出回っていない貴重な品種も!
食べたい品種を調べてみましょう。

◆予約

予約必須と到着順のパターンがあり。
HPや電話で事前確認を!



◆時間帯

みずみずしくて甘い朝一番がベスト。
混雑するとすれ違うのも大変...

◆服装

天候によってハウスの中はとても温かいこともあります。
動きやすく身軽な格好がおすすめ!

◆使える小物

いちごの果汁や練乳で手がべとべとになったりするので、
ウェットティッシュがあると便利です。



◆事前にトイレ

園の大きさによってはトイレが少なかったり。
事前に済ませておけば安心。

いちご選び

表面

つぶつぶの周囲が盛り上がり、
つぶとつぶの間隔が広いもの

へた

緑色が濃く、反りがあがっているのが、
よく生育しているあかしです!

大きさ

品種、シーズンにより変化します。
小さくても完熟しているものも!



色

へたの方まで赤く
鮮やか&表面ツヤツヤ

▶食べ方

先端が一番甘いので、へたを取ったところから食べてみてください。小さいものはひと口で食べてもOK。

お土産

◎冷蔵庫で保存

実は洗うと傷みが早くなります。そのままパックから出し、
重ならないようにキッチンペーパーを下に敷いてへたを下にして並べてください。5~6日以内には食べましょう。

◎冷凍庫で保管

冷凍の場合は洗ってへたを取り、
密閉容器に入れて保管してください。
ジャムやスムージー、アイスなどにおすすめ。



これも見逃せない!

いちご狩り裏技!

へた割れいちご

へたの根元がひび割れ、白い果実が見えているのは、熟して膨れているから。いちご園でしか味わえない超完熟いちごです。



株によって違う味

同じ品種、同じハウスでも株によって微妙な味の違いがあります。味の違いを楽しむのもおススメ。

日陰いちご

日光で温められたいちごは甘みを感じられないことも。日陰のいちごもねらい目。

三角以外もおいしい

くびれがあるいちごは「首なし」と呼ばれ甘いことが多いんです。



マニア向け!青いちご

まだ赤くなっていないいちごも「青リンゴのような味がする」と好んで食べる人も!



いちご狩りスポット



1 花木センター内 出会いの森いちご園 ベリーちゃんハウス店

人気品種“とちおとめ”“とちあいか” “とちひめ”を食べ比べ

花や緑に囲まれた「鹿沼市花木センター」の敷地内にあるいちごハウス。人気の“とちあいか”と、果肉がやわらかく市場には出回らない“とちひめ”を、45分間好きなだけ味わえます。7棟あるハウス内は高設栽培で摘み取りやすく、ベビーカーや車イスの入場も可能です。

とちおとめ+とちあいか+とちひめ 45分間食べ放題

入園料	大人	小学生	3歳以上	シルバー
1月・2月	2,300円	2,000円	1,500円	2,000円
3月	2,100円	1,800円	1,300円	1,800円
4月~GW	1,900円	1,600円	1,300円	1,600円
GW以降	1,700円	1,300円	1,300円	1,300円



鹿沼市茂呂2002-1 鹿沼市花木センター内
☎0289-76-1000
📅予約制(前日までに予約)
🕒1月上旬~5月上旬/10:00~14:00
📍木曜 3000台
🌐www.kanuma.or.jp/ichigo

2 出会いの森いちご園 本店



完熟の芳醇なとちあいかを満喫

テラス席完備で摘み取ったいちごを、テーブル席で座って食べられます。45分間食べ放題のいちご狩りでは、自慢の“とちあいか”と“とちおとめ”をたっぷり楽しめます。とちひめやスカイベリーの販売もあり。



とちおとめ+とちあいか 45分間食べ放題

入園料	大人	小学生	3歳~	シルバー
時期で異なる	1,300円 ~2,300円	1,100円 ~2,000円	1,100円 ~1,500円	1,100円 ~2,000円

鹿沼市酒野谷929-1 ☎0289-60-0175
📅予約制(前日までに予約)
🕒1月上旬~5月中旬/10:00~16:00
📍期間中は無休
📍30台
🌐www.kanuma.or.jp/ichigo



3 ベリーズファン

11品種のいちごが全部食べ放題!

高級品種のスカイベリーをはじめ、とちあいか、とちおとめ、あきひめ、紅ほっぺなど、減農薬栽培による栃木生まれの11品種をぜひたくさん食べ比べて楽しめます。



11種類のいちご 30分間食べ放題

入園料	大人	小学生	3歳~
時期で異なる	2,300円~2,500円	1,700円~1,900円	1,100円~1,300円

鹿沼市亀和田町1109-1 ☎050-3702-6421
📅予約制(前日までに予約)
🕒12月下旬~5月上旬/10:00~15:00
📍不定休 30台
🌐www.berryzfun.jp



「鹿沼に来たら いちごグルメも楽しもう！」

いちご狩りだけではなく、鹿沼ではいちごを使った
グルメもたくさんあります。せっかく鹿沼まで来たんだから…
いちごグルメも楽しんで帰るのがおすすめ！



ショートケーキやタルトなど、おいしいいちごと自慢のハチミツを楽しめる、見た目も美しいスイーツが盛りだくさん。

天然はちみつと楽しむ 鹿沼産いちごスイーツ！

1920年創業で4代にわたり、天然はちみつを採集販売し続ける「黒田養蜂園」。養蜂園直営だからこそできるメニューが楽しめます。スイーツにはもちろん、すべてのお食事にメニューにもさまざまなはちみつが使用されており、はちみつの可能性を思う存分楽しむことができます。11月から5月上旬頃までは、黒田養蜂園のミツバチたちが受粉した「鹿沼産の鮮度抜群のいちご」を使用した多彩なメニューが登場！提携農園から毎朝届く摘みたてのいちごとはちみつを組み合わせた、この場所では出会えない貴重なスイーツに頬がゆるみます。自然の甘さに包まれながら幸福感に満たされるひとときをぜひ。



濃厚ないちごジェラートにも注目！

はちみつスイーツ専門店「ドルチェ ミエーレ」ではジェラートも人気。季節フレーバー「ハニー」とちとめソルベ（シングル/450円）はこだわり製法による濃厚でリッチな味わいです。



ふわふわ生地の「とちとめ和風パンケーキ（1,680円）」。前菜やドリンク付きのセット（Aセット+600円、Bセット+800円）もおすすめです。



敷地内にはテラス席のあるカフェをはじめ、はちみつの直売所、はちみつスイーツ専門店が隣接しています。

はちみつCafe HoneyB

（ハニービー）
鹿沼市村井町291-5 ☎0289-77-5252
①11:00～19:00（L.O.18:00）
☎火曜（祝日の場合は翌日） 60台
📍 www.kuroda-honey.com

Dolce Miele

（ドルチェミエーレ）
鹿沼市村井町291-5 ☎0289-77-7388
①10:00～18:00
☎火曜（祝日の場合は翌日） 60台

アメリカンな店内で頬張るオリジナルバーガー



豊かな自然に囲まれた南摩地区。一軒家をリノベーションした店内は、アメリカンテイストに演出され、ボリュームたっぷりの店主自慢のオリジナルハンバーガーを楽しめます。スペシャルティコーヒーなどドリンクも充実！

drive-in NANMA

鹿沼市上南摩町170-4 ☎0289-77-7704
①11:00～17:00（L.O.16:30）（土曜／11:00～17:00（L.O.16:30）、17:30～21:00（L.O.20:30）） ☎火・水曜 6台
📍 @drive_in_nanma

おいしいいちごを仕入れた時だけの限定スイーツ



目の前の山々を眺めながら、手作りの料理やスイーツ、自家焙煎コーヒーを楽しめる山小屋風カフェ。山を愛する店主夫婦が企画する登山イベントをはじめ、コーヒーやアートなどさまざまなワークショップも開催しています。

山カフェ ななかまど

鹿沼市引田373 ☎0289-78-4026
①11:00～15:00
（土・日曜、祝日11:00～16:00）
☎月・火曜 13台
📍 @kanuma.nanakamado



「山小屋の贅沢いちごムース（780円）」は摘みたての鹿沼産とちあいかをたっぷり使用。いちごの収穫時期のみ数量限定。

体が喜ぶ南インドカレーとまるやかラッシー



とちあいかシロップのやさしい甘さが広がる2月中旬～3月末限定の「いちごラッシー（650円）」。素材のうまみとスパイスをいかしたカレーや副菜8品をライスやパナドで楽しむ南インドの定食「ミールセット」とも相性抜群です。

月とスパイス

鹿沼市末広町1916 ☎0289-88-9064
①11:30～14:00
（土・日曜、祝日11:30～14:30）
☎無休 4台※土・日曜は20台
📍 @tsukitospice



古民家を改装した心休まる空間。地元野菜を使った添加物不使用の南インド料理は、体と心が元気になる要素が満載です。

鹿沼の2つの名産品を使ったアイデアラーメン



地元から親しまれているラーメン店。自家製チャーシューや身体に優しい食材を使ったラーメンが人気。新しい鹿沼市の名産品として話題のシウマイをいちごに見立てた「いちごシウマイラーメン（850円）」はインパクト抜群！

山いち

鹿沼市西茂呂3-39-14 ☎0289-78-4618
①11:00～14:00、17:00～19:00
☎木曜 ※臨時休業あり 13台
📍 @Yamaichi_370



いちごパウダーを練り込んだピンク色のかわいい皮に包まれているのは、自慢のチャーシュー。うまみあふれる一杯です。

いちごグルメいろいろ

ハーブの香りに癒されながら 採れたてのおいしさを満喫

山々に囲まれた大自然の中、200種類を超える草花やハーブが迎えてくれる農家レストラン。広々とした農場内では、ハーブや野菜を自家栽培。採れたて素材をいかした料理やスイーツが楽しめます。人気の「フレッシュハーブサラダピザ」のほか、12月～4月末は鹿沼産いちごを使った「いちごのピザ」もおすすめ。いちごの甘酸っぱさとチーズ、さわやかなハーブが相性抜群で、あとを引くやさしい味わいです。



鹿沼産いちごのタルトとハーブティーのセット（800円）。のんびりと自然散策もおすすめ。

花農場あわの

鹿沼市中粕尾423 ☎0289-83-7787
①10:00～16:00
☎火曜 40台
📍 https://hananojo-awano.com

いちごが香る「いちごのピザ（1,200円）」。前菜、スープ、デザート、ドリンク付きのピザセット（2,220円）は、ゆっくりと食事を楽しみたい方におすすめ。

果実味あふれる天然氷のフワフワかき氷



全国からファンが訪れるレトロな雰囲気に包まれた古民家カフェ。通年提供で冬でも人気の「かき氷 爽（1,210円）」は、日光天然氷「四代目徳次郎」を使用。スーと溶けるふわふわ食感で、栃木県産いちごが凝縮したシロップも絶品です！

日光珈琲 饗茶庵本店

鹿沼市上材木町1737 ☎0289-60-1610
①11:00～19:00（L.O.18:00）
☎月曜、第1・3火曜（祝日の場合は翌日）
☎共用10台
📍 www.nikko-coffee.com



鹿沼市役所に近い根古屋路地にひっそり佇むカフェ。自家焙煎の上質な日光珈琲も空間とともに堪能したい逸品です。

好みのパンでいただけるスイーツ系サンド



毎年楽しみにしているリピーターも多い「生いちごサンド」。パンオレ、コッペパン、クロワッサンからパンを選び、生クリームと秋澤いちご園のいちごをサンド。併設するカフェでイートインもできます（3～5月頃まで）。

一本杉農園

鹿沼市西沢町380-2 ☎080-3453-1205
①9:30～17:00
☎日～水曜 15台
📍 @ipponsugi farm



写真のクロワッサンのサンドは550円。バター風味と生クリーム、フレッシュないちごの甘みが絶妙な味わいです。

魅惑の洋菓子

最強ケーキ

いちご×生クリーム×生チョコ



生チョコいちご 520円

しっとり生地にイチゴを挟んだ生クリームケーキを、生チョコでコーティング。濃厚にして後味すっきりで食べやすいと大好評。



1.人気商品の「カメテラ」は鹿沼産のいちごを使ったいちご味やチョコ味、板荷緑茶味などもあり、お土産におすすめ。2.ショーケースにはいちごを使った種類豊富なケーキが並びます。3.宇都宮と鹿沼を結ぶ鹿沼街道沿いに移転。駐車場も広々。

アンジェル洋菓子店

鹿沼市東町1-5-3-7 ☎0289-62-8220
 ⑩10:00~19:00 ⑧水曜 ⑨16台
 ①@patisserie_anjelu_

1983年創業。手間を惜しまず作り上げる、甘さ控えめで上品な味わいの洋菓子が評判のお店です。『生チョコいちご』は、開店以来愛され続ける人気商品。店内には、2代目店主のアイデアやセンスが光る、地元産いちごを使ったさまざまなラインナップがずらり。ギフトにも喜ばれる品ぞろえで、地元客に喜ばれています。

いちごのショートケーキ 540円

スポンジはふわふわ。生クリームは甘さ控えめで優しい口当たり。甘酸っぱいイチゴがたっぷりペロリと食べられます。



1.「生クリームデコレーション5号(4,200円)」は、いちご生クリームの2段サンド。2.フルーツたっぷりの「ハニーフルーツ(500円)」にもいちごを使用。3.店内は旬の味覚を使ったケーキや焼き菓子がたくさん。

patisserie kisuge

(パティスリー キスゲ)
 鹿沼市西茂呂3-54-8 ☎0289-62-6627
 ⑩10:00~20:00 (日曜/10:00~19:00)
 ⑧月・火曜(祝日、イベントの場合は変更あり)
 ⑨有り
 ①@patisserie_kisuge



たっぷりいちごを
 たっぴりのいちごを
 使ったぜいたくな
 ショートケーキ

素材から吟味し、ていねいに仕上げるスイーツに定評がある人気パティスリーです。定番ながら根強い人気を誇る『いちごのショートケーキ』は一般的なサイズよりも大きめ。ゴロッと大きめのいちごを2段もサンドしています。なめらかなクリームの舌触りと食べ応えのあるいちごの果実がマッチ。冬季にはデコレーションにいちごを使用したケーキが数種類あります。

11月中旬~5月頃

いちごの森 510円

いちご生クリームをサンドしたふわふわのスポンジの上に、大きないちご果実たっぷりジャムでデコレーション。パイ皮がアクセント!

patisserie HANA

鹿沼市上日向651-1 ☎0289-78-5482
 ⑩9:30~19:00 ⑧火曜、不定休 ⑨11台
 ①@patisserie.hana



2月~5月頃



ガトーバスク いちご 380円

新鮮ないちごをジャムにし、アーモンドパウダー入りのクッキー生地で包んだ焼き菓子です。店頭には常時数種類の味が並ぶので食べ比べもおススメ!

おやつ sirimiri

鹿沼市上材木町1741-2 ☎11:00~18:00(無くなり次第終了)
 ⑩12~3月/11:00~17:00
 ⑧土・日曜、祝日のみ営業(臨時営業有、詳しくはInstagramを確認)
 ⑨有り
 ①@oyatsu_sirimiri



ジェラート シングル 550円

「女峰のソルベ」「とちおとめミルク」「とちひめミルク」といった鹿沼産イチゴを使ったジェラートです。時期によって販売期間が異なります。

キッチン七 (nana)

鹿沼市仲町1604-1 まちの駅 新・鹿沼宿内 ☎080-8568-1507
 ⑩11:00~15:00
 ⑧まちの駅 新・鹿沼宿に準ずる
 ⑨有り
 ①キッチン七



通年

おやつがかり



千手山ミニヨン 160円

千手山公園に咲く赤い花をイメージして、栃木県産のいちごを使った自家製ジャムを中に入れた、バターが香るマドレーヌ。懐かしい味わいが魅力です。

ロージェ

鹿沼市千渡1826-6 ☎0289-65-0880
 ⑩10:00~19:00 ⑧水曜 ⑨3台
 ①@rosier200209

濃いちごロールケーキ 550円

秋澤いちご園で収穫された新鮮なとちおとめを使用。減農薬と化成肥料を使用しない、こだわりの栽培でていねいに作られたいちごを存分に楽しめます。

秋澤いちご園 おやつがかり

鹿沼市塩山町986 ☎5台
 購入方法:キッチンカー、または通販サイト、ふるさと納税での販売。事前予約により直売販売可。出店場所、通販サイトはInstagramで確認。事前予約はDMから。
 ①@angelbear_go

新鮮いちごがon見てもかわいい



12月~5月頃

かぬまロール 432円

出会いの森いちご園と連携し、新鮮なとちあいかとバナナを使用。甘さ控えめな生クリームといちごの相性がばっちりな逸品です。

創業工房 松屋

鹿沼市下沢419 ☎0289-62-3277
 ⑩9:00~18:00
 ⑧木曜(祝日の場合は営業) ⑨7台
 ①@matsuya_official

栃木県産いちごを焼き込んだ手作りタルト



3月~4月頃

kirara

ちいさなちいさなおやつ屋さん

鹿沼市末広町1916 ☎0289-63-6008 ⑩11:00~18:30
 ⑧水曜、第1・3火曜 ⑨2台
 ①@kirara_oyatsuyasan

いちごのタルト 518円

じっくりと焼くことで水分が抜けてうまみが凝縮されたいちご、いちご果汁が染み込んだダイヤモンド生地、ザクザク食感のタルトの組み合わせが最高!

和菓子&ドリンク

御菓子司 松風堂

四代目の自信作!
代々受け継がれる味



通年

鹿沼イチゴイチエ 210円

その名の通り鹿沼産とちおとめをふだんに使用した自家製いちごあんをもっちりとした虎焼きの皮ではさみました。お土産にも最適です。

鹿沼市麻草町1584-2
☎0289-62-1975
🕒9:00~18:00
📍不定休 🚗2台
📱@shofudo_kanuma

手造りあられ医王焼 石黒商店

いちごカラーの
キュートなあられ



通年

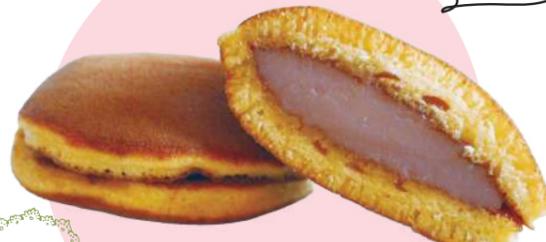
いちごあられ 370円

鹿沼市産の厳選とちあいかを国産米100%のあられにコーティング。口当たりも軽く、いちごのほのかな香りと甘さが広がります。

鹿沼市深程89-15
☎0289-75-4563
🕒9:30~17:00
📍不定休 🚗有

和洋菓子 末広製菓

香り豊かな
特製いちご餡



通年

莓みるくどら焼き 200円

白餡に生クリーム、鹿沼産いちごのピューレ、バター混ぜ込んで煮上げた特製いちご餡をはさんだ洋風どら焼き。しっとりとした味わいが魅力です。

鹿沼市下永野1241
☎0289-84-0210
🕒9:00~18:00
📍水曜 🚗3台
📱@suehiro_seika

おもん店

素材で優しい味わいに
癒されるおやつ



通年
(ない場合もあり)

もふ 200円

豆乳や米油など体に優しい食材を使った昔懐かしい蒸しパン。鹿沼産イチゴの自家製ジャムとアーモンドなど、その日によって種類も変わります。

鹿沼市見野1029
☎0289-65-1477
🕒11:00~17:00
📍火・水・土曜 🚗10台
📱@omondana1029

餡につつまれた
とちあいか

錦京堂本舗

いちご大福 260円

明治12年創業の和菓子店。どの商品も手づくりで、「いちご大福」は鹿沼産とちあいかを白餡と求肥で優しく包んだこだわりの品です。

鹿沼市戸張町2364-4
☎0289-62-2327
🕒8:00~17:30
📍11~5月は木曜、6~12月は水・木曜
🚗1台
📱@kinkyodo

11月中旬~
5月中旬頃

四季を感じる
御菓子がたくさん



11月中旬~
5月下旬

光陽堂

いちご大福(レギュラーサイズ) 250円

朝摘みいちごを高品質な求肥白と、一晩おいて練りあげた餡で包みました。餡の甘みといちごの酸味が絶妙なハーモニー。

鹿沼市上殿町295-4
☎0289-62-0252
🕒9:00~18:30
📍木曜(祝日の場合は営業)
📍大型駐車場有
📱光陽堂

12月~
4月頃

大粒いちごが特徴!



黒子松屋

いちご大福 260円

「かっぱまんじゅう」「あんどうなつ」と並び、人気なのは、地元農家のとちあいかを生クリームの入った餡で包んだ「生苺大福」。冬・春の限定です。

鹿沼市深程1666
☎0289-85-2536
🕒8:00~17:00
📍火曜 第1・3月曜(祝日の場合営業)
🚗20台 大型1台
📱www.kappamanju.jp

とちおとめたっぷりの
フレッシュジュース

仲まち家

とちおとめ生ジュース 450円

注文を受けてから鹿沼産とちおとめとミルクをミキシング!濃厚ながらも、とちおとめならではの酸味と甘みのバランスが絶妙と人気です。

鹿沼市仲町1604-1
☎080-4664-0161
🕒10:30~18:00(土・日曜、祝日10:00~16:00)
📍年始(1月1日、2日のみ)
📍まちの駅・鹿沼宿P利用

1月下旬~
6月上旬頃

見た目もCUTEな
いちごワイン

かぬま里山わいん

いちごワイン 500ml 1,430円

完熟した糖度の最も高い地元産いちごを使用しています。鮮度や香りに注意し自社ワイナリーで醸造したほのかな甘みと酸味があるフルーティーなワイン。

鹿沼市下奈良部町1-110
☎0289-77-8180
🕒11:00~17:00(土・日曜、祝日/10:00~17:00)
📍水曜 🚗20台
📱@kanumasatoyamawine

通年

酒づくりのプロたちが造る
超濃厚ヨーグルト酒

株式会社 小林酒店

鹿沼娘 いちごヨーグルト酒 2,200円

大学の醸造学科で出会ったメンバーが、最高のいちご酒を完成させたい!と造り上げたりキュール。高品質なとちおとめを使い味わい、色、香りにこだわった逸品です。

鹿沼市千歳1792 ☎0289-62-7550
🕒10:00~19:30(土・日曜、祝日/10:00~19:00)
📍不定休(Facebookでご確認ください)
🚗10台
📱https://kobayashisaketen.raku-uru.jp

通年

かぬまのいちご

冬の日照時間が長いことや、栄養豊富な土など、鹿沼にはいちごに最適な条件が揃っているんです。だから鹿沼のいちごは高品質！最高においしいのです。



とちあいか

2019年に初出荷された甘味際立つ新品种。“愛”される“果”実が由来。今後のいちご王国を牽引するニューエース



スカイベリー

そのフォルムと味の美しさから百名山に名を連ねる皇海山のスカイに由来。大粒で食べ応え十分



とちおとめ

栃木県のいちごを代表する品種。いちご王国栃木の基礎を築き上げた、その酸味と甘みのバランスは絶妙



ミルクベリー

ミルクのように白のには味はしっかりいちご。酸味が少なくまるやかな味わい。



とちひめ

大粒で中まで赤く、甘くてジューシー。市場には出回らない激レアヒロイン。

いちご市=鹿沼



鹿沼市のキャッチコピー



面積：約490km² 人口：約9万人 (2025.4現在)

鹿沼市のいちごは東京大田市場で建値(取引の基準価格)に選ばれるほど、品質が高評価。その秘訣は、いちご農家の丁寧な手仕事にあります。2017年にはアメリカ大統領一行に鹿沼のいちごを提供し、2019年には来日するローマ教皇のために、教皇庁大使館に献上されるなどグローバルに活躍中。まさに世界品質なのです。

いちごの他にもらそば、こんにゃくなどの特産品も有名で、自然豊か、風光明媚な土地柄です。木工や彫刻屋台の秋まつり(ユネスコ無形文化遺産)などの見所も満載で「いちごいちえ」の素敵な出会いがあるまちです。

シャキシャキのニラと蕎麦は相性抜群!

いちご園以外にも鹿沼のいちごを買えるのはココ!



まちの駅 新・鹿沼宿

特上のいちごはもちろん、「かぬまブランド」など鹿沼の特産品が揃うほか、食事処や案内処も充実した観光交流のキーステーション。



わたなべいちご園



鹿沼市見野1102 ☎0289-63-4809
①10:00~16:00

秋澤いちご園



鹿沼市塩山町986 ☎090-7072-0511
①15:00~17:00

JAかみつが 奈佐原農産物直売所



鹿沼市奈佐原町527 ☎0289-75-3311
①9:00~16:45

鹿沼市仲町1604-1 ☎0289-60-2507
①9:00~18:00

鹿沼市の魅力に惹かれて、移住を決意した土屋さんご夫妻。農業未経験だった土屋さんご夫妻が、新たな地でいちご栽培に挑戦!さまざまな出会いを経て今に至るお二人に、お話をお伺いしました。

農家さんインタビュー

土屋祥一さん 麻耶さん

2022年、神奈川県から家族4人で移住。市の定住支援や2年間の研修を経て2024年よりいちご農家として新規就農を果たす。

健康的になって、前よりよく笑うようになりました



移住することに関して不安やお子さんの様子はどうか?

A.移住1年目は研修中ということもあり、金銭面での不安はありましたが、農業公社の皆さんが親身になって相談に乗ってくれたので心強かったです。子どもたちは最初、引っ越しを少し嫌がっていましたが「おいしいいちごをたくさん食べられるよ」と話して納得してもらいました(笑)。

鹿沼市でいちご農家を始めようとしたきっかけは?

A.前職は家族の時間が取れにくかったので、家族みんなでできる農家に転職を考えました。家族全員いちご好きだったので、そこでやはり、いちごといえば栃木だよね、という話になり、県が行う移住支援の説明会に参加。農業は未経験でしたので、研修制度や農地確保などしっかりサポートしてくれると感じた鹿沼市を選びました。



土屋さんご夫妻

甘い香りに包まれながら毎日たくさん収穫します~



鹿沼市の暮らしはいかがですか?

A.住み心地はとても良いですね。衣食住に不便を感じることもありませんし、宇都宮や首都圏へのアクセスも良いので、行き来もしやすいです。子どもが通う保育園は農業体験ができたり、小学校ではスポーツに力をいれたり、環境を活かした学校教育にも驚きました。

現在はどのようないちごをどれくらいの規模で栽培していますか?

A.今は20アールほどの規模で、とちあいかを栽培しています。とちあいかは、一粒が大きくて酸味はやや弱く、すごく甘いのが特徴。子どもたちも一口じゃ食べられないよと、喜んで食べていますね。あと、農業初心者としては、比較的育てやすい品種だと思います。

移住してご家族の変化はありましたか?

A.公園が多いので、休みの日はよく子どもたちと遊びに出かけるようになりました。以前は、仕事に追われて精神的にあまり余裕がなかったのですが、今は体力的に疲れていても元気な気持ちでいられます。自分でつくったおいしいいちごを食べられて、家族で過ごす時間が増えたことが、何よりもうれしい変化ですね。

この町でできた新しい夢を、いつの日か叶えたいです

いちご生産者への支援

- ・優良苗確保のための無病親株導入支援
- ・葉ダニ防除による収量と品質向上を図るための炭酸ガスの購入費用の支援

新規就農者には

研修、農地確保やハウス設備整備費用の支援、市外からの転入の場合の定住支援<ここがおすすめ>

- 1年目: 系統出荷を経験でき、就農後の経営の可能性が広がります。
- 2年目: 自分の研修用ハウスでいちごを栽培し、出荷・販売を実践できます。

他にも加工品製造、6次産業化等の支援もあります!



詳しくはこちら!

