



外の目 中の目

歴史とロマンのかんぴょう街道



道の駅しもつけ
後藤支配人に伺
いました。



道の駅しもつけ 支配人 後藤 勲

栃木県が全国の生産量の大部分を占める農産物と言えば“かんぴょう”です。その中でも下野市は生産量日本一を誇ります。私が支配人を務めさせていただいております『道の駅しもつけ』にはこの“かんぴょう”を使用した商品が、ところ狭しと並んでいます。栄養価が高く、ヘルシーなこの食材は無味無臭ゆえに、どんな商品にも使えることから、道の駅では餃子、コロッケ、うどん、ラーメン、パウンドケーキ、ジャム、クッキーなど、今では30種類以上の商品に“かんぴょう”が使用されています。また、下野市を中



カンピくん
(道の駅しもつけイメージキャラクター)
下野市観光大使

心とする4市町(下野市、小山市、壬生町、上三川町)は全国一のかんぴょう産地であることから、かんぴょうをテーマとした総延長60kmに及ぶ『かんぴょう街道』が平成23年3月に開通しました。この街道は栃木県が進める『とちぎ食の回廊づくり事業』の中で、10番目の街道として誕生し、『歴史と

ロマンのかんぴょう街道』と名付けられました。

この街道を中心に各市町が協力して、イベントを開催し、“かんぴょう”の市場拡大に努めています。

その中でも『道の駅しもつけ』は街道の基幹店として、毎年開催される『栃木のかんぴょう祭り』の会場となっています。これは栃木県干瓢商業協同組合が『干瓢の日(1月10日)』に合わせ、かんぴょうの消費拡大の願いを込めて、毎年1月の最終土曜日に開催するイベントで、毎回6,000人以上の来場者で賑わいます。商材的にはまだまだ地味な印象を受ける“かんぴょう”ですが、カリウム、リン、鉄分などが多く含まれ、食生活に不足しがちな食物繊維も豊富なことから『道の駅しもつけ』でもかんぴょうは下野市を代表する農産物として積極的に商品開発を進めると同時に、毎月開催される『食のオープンスクール』においても“かんぴょう”を使用したメニュー作りにも活かされています。

HOT らいさま NEWS

下野市の文化財

思川と姿川に挟まれた三角形の台地上に築造された大型の前方後円墳は、今から約1,400年前に当地域を支配した歴代首長の墓です。本市周辺に存在した7系統の首長は、互いに争うことなく「輪番制」のように当地域を納めたと考えられています。しかし、古墳から律令期へ移り変わ

る時代の中で頭角を現したのは、下毛野朝臣古麻呂を輩出した下毛野一族で、飛鳥の地で地方出身の豪族でありながら外国語を堪能に使いこなし、大宝律令の制定など法律にも明るく優れた人材でした。この一族の本拠地である薬師寺地区に氏寺として建立されたのが下野薬師寺の起こりと言われています。本市では「東の飛鳥」プロジェクトとして近隣の市町と連携しながら文化財活用プロジェクトを展開しています。(生涯学習文化課 文化財グループ)

編集後記

当市は近隣市町と様々な連携を保ちながら行政運営されていることに驚かされる。最近、近郊の中核病院の連携協議会も発足しており益々安心のまちづくりに寄与している。この地は古代唐や百済より多くの外国人が来訪した国際都市で、いわばシルクロード文化の最東端到達地であったことから、いにしえより芸術・文化・技術の交流連携があったのではないと思われる。(鈴木記)

【表紙】古墳時代からの広域連携を忍ばせる市西部周辺の航空写真

企画・編集 下野市自治基本条例情報紙編集委員会(岡田雅代、鈴木祐孝、諏訪守、黒須重光)

発行 下野市市民協働推進課(栃木県下野市笹原26番地) TEL 0285-32-8887 FAX 0285-32-8606 E-mail :shiminkyoudousuishin@city.shimotsuke.lg.jp

情報誌 らいさま



有料広告募集中!!

規格は市広報に準じます。