

# らいさま

＜特集＞地域資源を活かす起業家！

栃木県下野市は、雷とともに夕立が多い地域です。雷は昔から「雷(らい)さま」と呼ばれ、豊かな作物を育てる恵みの雨をもたらす存在としてあがめられてきました。雨降って地固まると言われるように、この情報紙が、豊かな地域づくりにつながるように「らいさま」と名付けました。

## 下野市自治基本条例とは…

私たち市民にとって、よりよいまちづくりを進めるための基本的な考え方、ルールを定めた自治基本条例(平成26年4月制定)は、特別な規制を設けるものではなく、日々さまざまな活動を行っていく中で、よりよい下野市のまちづくりに役立てていこうとするものです。

- P.2 下野豆富あらた家
- P.3 (株)誠和 トマトパーク
- P.4 (株)うしとらブルワリー
- P.5 上野ファーム ツバキヤ

平成29年 9月  
VOL.6





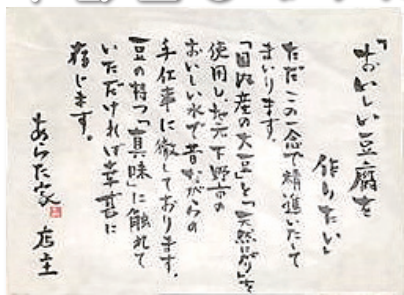
もともとある資源を活かした仕事を始め  
新たな資源を創造し、  
下野市に転入する方もいます。  
みなさんは、経営の努力を重ねながら、  
仕事に楽しみを見出し、  
日々汗を流しています。

資源は、肥よくなる土地、良質な地下水、  
長い日照時間、既存施設等を指します。

下野朝臣古麻呂(しもつけのあそんこまろ)  
大宝律令の選定に携わった下野市ゆかりの人物



## 下野豆富あらた家 ~情熱で夢実現へ~



### あらたな「下野ブランド」にチャレンジしたい

店主のあつい気持ちから、奥様との新メニューの開発に余念がありません。国産こだわり有機大豆と天然にがり、そして下野市の水(地下水)が相まって、こだわりの製品ができています。

活用資源は  
水(地下水)、  
だね!



豆腐は室町時代に宮廷で食べられていたんだよ!

★下野ブランド★  
かんぴょうがんも 豆腐百珍  
(認定番号0014)

#### きっかけ

会社員時代に豆腐づくりに魅せられて、奥様の実家(太田市)で修業を経て、  
開業先をさがしたところ、祖母宅(現お店)に辿りつき、2013年5月(平成25年)開業。

#### 信条

おいしい風のような豆腐をつくりたい。  
※豆腐づくりは奥が深い(店主談)。

#### 将来の希望・夢

下野市産の材料100%の豆腐づくり!  
ゆくゆくは豆腐料理の店を開き若手を育てたい。

#### 販売先

店頭他、近郊のデパ地下、道の駅しもつけ、  
道の駅きつれがわなどで販売中。

問合せ先 下野豆富 あらた家(駅東1-10-19) ☎/FAX 0285-44-1028 月曜火曜定休

栃とちテレニュース  
"LIFE"  
2017年8月30日出演



日光二荒山神社に  
奉納されました



つながッテルね!  
条例6条

#### (情報提供)

議会及び市は、その保有する情報について市民との共有財産であるとの認識に立ち、積極的に、かつ、分かりやすく市民への情報提供に努めるものとする。

# トマトパークが照らす農業の未来 ~世界最高峰のトマト農家を育てたい~

株式会社誠和は、オランダからの栽培技術導入をきっかけに、社内試験により栽培技術を蓄積しその成果を様々な機器・サービスへと展開させてきました。  
そして、次のステップとして誠和が選んだ新たな取組が、「トマトパーク事業」です。

トマトパークの3つの軸

## I 試験・研究

トマトに関する日本一の知見と、実証により積み上げる栽培技術の確立

- ①高生産トマト栽培実証試験の実施
- ②統合環境制御技術の試験研究
- ③各種資材の評価試験

## II 視察・見学

栽培技術を中心に、日本の施設園芸をリードする情報発信基地

- ①年間を通じての視察受入れ
- ②栽培状況及び試験研究結果の情報開示
- ③農場レポートの定期的発信

## III 教育・研修

施設栽培に特化した、経営者育成のためのトマトパークアカデミー

- ①18名の研修生を受入れ
  - ②講義から実習まで、トマトに関する一貫教育
  - ③就農までの相談サポート
- ※年額120万税抜、全寮制、食事付

## 成果報告会及びアカデミー卒業発表会 (H29.7.27)

平成28年5月にオープンしたトマトパークは、1年間の成果として当初目標の反収50tを達成。また、世界基準の農業生産工程管理GGAPの認証を単独農場としては栃木県で初めて取得しました。収量目標達成には研修生が行った、スピードと正確さを兼ね備えた管理も大いに貢献しています。

日本のトマト(ハウス栽培)の年間平均反収は約15tです。比較するとなんと3倍以上!

平成28年8月にアカデミーに入校された10名のうち、1年制7名は今年7月末に卒業を迎え、発表会では卒業後の計画・目標について各々思いを語り、成功を誓い合いました。2年制の3名はあと1年、更なる知識・技術習得に励みます。

トマトパークでは多収実現の為、ロックウール培地使用の養液栽培システムを採用、年1作多段取りを行っています。

活用資源は、太陽光、水(地下水)、農地だね。

年1作取りで安定した経営に取組みたい

ミニトマトの生産に特化して経営を強化したい

初めての反収50t達成の場に居合わせてうれしかった。

## 研修生募集中!!

トマトパークアカデミーの研修生の皆様

問合せ先  
株式会社誠和 トマトパーク (小金井 1963)  
☎0285-42-2787 ※見学研修等(有料)は、事前にお問い合わせください



つながつテルね!  
条例15条

### (事業者の権利及び責務)

事業者は、地域社会を構成する一員として、社会的責任を認識し、自然環境及び市民生活に配慮した事業活動を推進するとともに、公益的な活動への積極的な参加及び地域社会づくりに寄与するものとする。

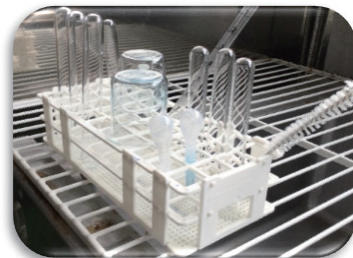
# 下北沢のビアバーが下野市で醸造開始 ～若い醸造家のこだわり～

世田谷区下北沢にあるビアバーうしとらが地ビールファンの要望に応え、2014年8月から下野市で醸造を始めました。

ビール造りの好きな20代の方が全国から採用され、エール系(常温で短期間に発酵させるタイプ)のビール造りに日々汗を流しています。



材料を粉碎するための機械



データにより味付けを決める分析装置類

北海道から沖縄まで  
全国に出荷

下野市の水を使った  
おいしいビールが全国に!

活用資源は、水(地下水)、  
立地条件だね。



## なぜ下野市で起業?

- ★都心へ程よい近さ
- ★水が良い(年間を通じて水質が安定)



## 将来の希望・夢

農地を借りて無農薬ホップを自家栽培しビールづくり

チェック!

## 工場の開放日



春から秋にかけて月1回工場の開放日を設け、1杯500円で販売しています。普段は近くても小山市のお店でしか味わえません。(2017年9月現在)

しもつけフェスティバルに出店した他、市内外のイベント(吉田村まつり等)へ出店予定です。なお、業務用たるでの販売のみとなっています。  
問合せ先 (株)うしとらブルワリー (笹原142-3)  
☎0285-39-7300

20代でドイツへビール醸造の留学をしました。その繋がりでドイツ製醸造設備を構え、しもつけ麦酒を開業。そして、時を経て、ドイツ留学時に出会った共通の知人を介して「うしとら」さんに出会いました。しもつけ麦酒の設備を最大限に活かし、私の想いを受け継いでくれている。今後の若手醸造家の活躍を期待しています。(元しもつけ麦酒社長 柳田氏)



つながッテルね!  
条例3条

## (定義) 一部抜粋

この条例において、次の各号に掲げる用語の意義は、当該各号に定めるところによる。  
(1) 市民 市内に住む人、働く人、学ぶ人及び事業者をいう。

# 情熱と豊かな自然が育むアスパラの郷

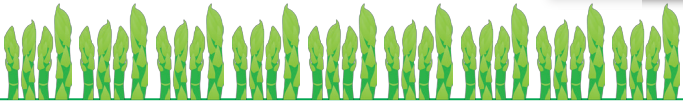


先祖代々から受け継ぐ土地を活かし農業にいそしむ上野さん。新規に始めたアスパラガス栽培が中心ですが、経営が安定するまで紆余曲折がありました。先進地での栽培研修、ビジネススクール等の勉強会に学び、人とのネットワークを大切に、独自の販路拡大に向け努力してきたそうです。今や、県内外の飲食店や東京・三重・大阪まで、取引先が広がっています。今後の新しい品種栽培にむけ、目が輝いていました。(苗の育成準備中) 付近では、上野さんの取組が波及し、川井さんもアスパラガス栽培に取り組んでいます。これらのアスパラガスは道の駅しもつけで購入できます。問合せ先 上野ファーム(上川島47) ☎0285-37-7566



水と光に恵まれ栄養たっぷりのアスパラ

農業へ情熱を注ぐ上野さん



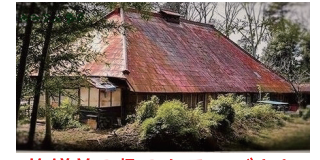
活用資源は水(地下水)、農地、太陽光だね!



## 地域が目

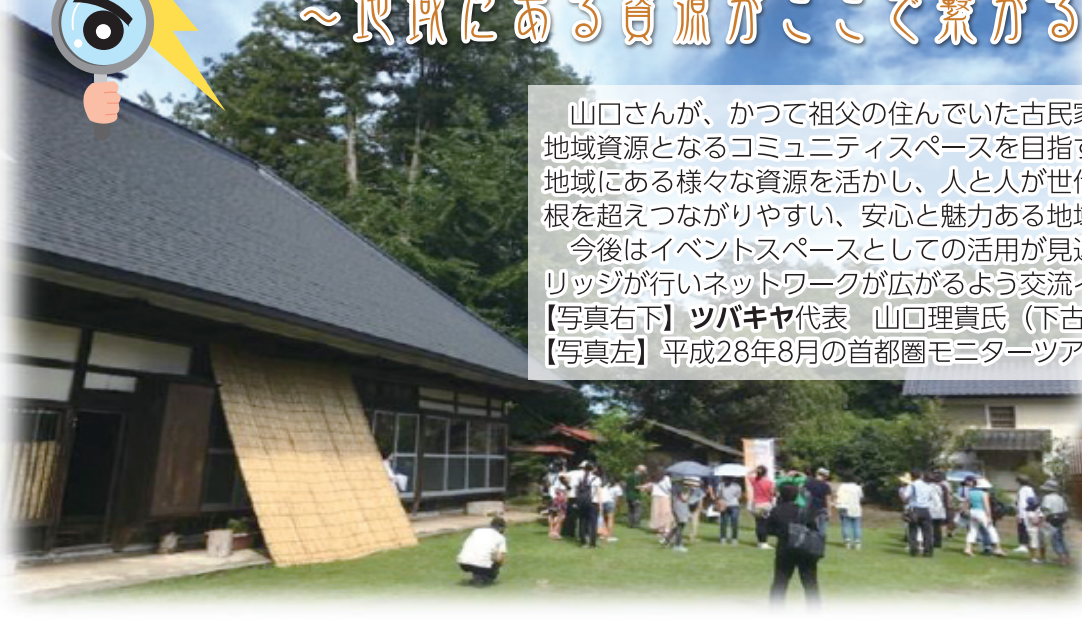


## 築100年の古民家ツバキヤ ～地域にある資源がここで繋がる～



修繕前の趣のあるツバキヤ

山口さんが、かつて祖父の住んでいた古民家をリノベーションして、新たな地域資源となるコミュニティスペースを目指すプロジェクトを始動させました。地域にある様々な資源を活かし、人と人が世代・障がいの有無・業種などの垣根を超えつながりやすい、安心と魅力ある地域のこれからの模索していきます。今後はイベントスペースとしての活用が見込まれます。拠点運用をチームブリッジが行いネットワークが広がるよう交流イベントを計画中です。  
【写真右下】ツバキヤ代表 山口理貴氏(下古山976) ☎050-5241-3329  
【写真左】平成28年8月の首都圏モニターツアー



つながッテルね!  
**条例13条**

(市民の責務) 一部抜粋  
(3) 自らがまちづくりの主体であることを自覚し、実践すること。



# 魅力あるネットワークの拠点を目指して ツバキヤ 代表 山口 理貴



1年前から下古山で古民家ツバキヤの運営代表をしております山口です。

私は昨年まで那須塩原市内のNPO法人で、障害者就労支援の仕事をしていました。その中で、多くの地域の人・企業の人達と出会い、その懐の深さに支えられてきました。ふとした出会いから地域のイベントに参加したり、またその出会いから働き先が見つかったり、お互い顔が知れると、障がいの有無に関係なく、それぞれの形で地域の取り組みに参加できる仕組みが少しずつ作られていきました。そんな時、ふとうちの古民家でも同じような事ができないかな？と思ったのが2年前です。知り合いのツテを通じながら、地域で活動する方々とお話すると、建築士、デザイナー、医療福祉関係者、障害者施設利用者の方、農業従事者、音楽家、

芸術家など様々な方が協力して下さり、一緒に運営しております。まずはツバキヤ自体が魅力ある場所となる事を目指し、様々なワークショップを実施したり、最近では、お箏教室・読書会・お茶会・リトミック・小学校の社会科見学等、様々な形でツバキヤを使っていただく事も増えてきました。少しずつですが地域の価値ある場所になりつつあると感じております。具体的に動く地域で活動されている人にすぐに出会える、そんな丁度よい規模感が那須塩原市も下野市も共通している良い所と感じています。ツバキヤという場所や活動が、少しでも地域に貢献できるよう、今後も活動展開していきたいと思っております。活動はFacebookで随時配信しております。ぜひご覧下さい。  
<https://m.facebook.com/tsubakiya.976/>

## らいさまNEWS

### 【下野市の水のおいしさにせまる】

1984年、当時の厚生省（現・厚生労働省）は『おいしい水研究会』を発足。「おいしい水」とは何かを導きだそうとした結果、次に示した7項目の「おいしい水」の条件を定義しました。項目は以下の通りで、夕顔のしずくは5項目をクリアしており、残り2項目も概ねクリアしています。

それがおいしさの裏付けといえます。

- ① 蒸発残留物（基準 30～200mg/L）市：206mg/L
- ② 硬度（基準 10～100mg/L）市：106mg/L
- ③ 遊離酸素（基準 3～30mg/L）市：9mg/L
- ④ 過マンガン酸カリウム消費量(3mg/L以下) 市：0.3 未満
- ⑤ 臭気強度（3以下）市：1 未満
- ⑥ 残留塩素（0.4mg/L以下）市：0.2mg/L
- ⑦ 水温（20℃以下）市平均：18.4℃



ペットボトル飲料水、夕顔のしずく、下野のおいしい水は、道の駅しもつけ等で販売しています。

### 【国際交流&国内交流】

（らいさま第4号参照）

H29年7月16日に国際交流協会が開催したティーパーティは約60人の参加があり、大盛況でした。

また、H29年8月8日に友好都市親善交流派遣団の市内小学生20名が高松市を訪問交流し、同17日には高松市小学生訪問団20名を受入れ和やかに交流しました。



何の花でしょうか？  
（6月下旬撮影）  
解答は右下

### 編集後記

今回の取材を通して感じたことは、下野市の自然資源、とりわけ水資源がとても優れていること。下野市の上水道水は、地下200mから汲み上げており、水質は年間を通じて、安定しており、水を利用した食品づくりには最適であるそうです。豆腐造り、ビール造りをなぜこの地で手掛けるのか、納得した次第です。

（S UWA）

【表紙】株誠和 トマトパーク施設（小金井1963）