地元産そばうまさ伝えたい

イチゴ、ニラ、かんぴょうだけが名産じゃない!!

問い合わせは：tochigi-campal@mainichi.co.jp

とちぎキャンパる

「地産のものがいっぱい食べる場所に」と話る「まげしとちぎや」店主の板橋弘さん＝宇都宮市オリオン通りの同店で。

イチゴ、ニラ、かんぴょうの産地として有名な栃木県はそばの作付面積（まくは収穫面）が常に上位に位置している。そばの産地であることは、そば通以外には案外知られていない。私たちは「キョウザのまち」として注目されるそば産地を目指している。【宇都宮大学グルメ取材班】

◆一番人気はニラそば

今回取材したのは宇都宮市のオリオン通りに店を構える「まげしとちぎや」。店主の板橋弘さん（52）の熱い思いから始まったお店は、今では地元に愛される「おそば屋さん」になっている。

店を構えてから今年で7年。以前はオリオン通り周辺にそば屋がなく、お昼にそばを食べようと思っても食べることができなかったという。鹿沼市の農家出身の板橋さん。幼い頃家庭では祝え日やお正月にそばを打ち、家族とともに新鮮なニラを一緒に食べていた。

「出店当初オリオン通りには夜に営業している店はなく、夜の通りは特に寂しさがあった。『ニラそばのうまさを伝えたい』『昼の人が集まる場所を作りたい』と思いこの店を作った」と板橋さんは出店当初の思いを語る。

「まげしとちぎや」の一番人気は板橋さんこだわりのニラそばだ。「鹿沼産のニラを使って『ゆでたて』にこだわり、従業員3人交代で一日に何度もそば打ちをするというこ注文が入ってからゆで、器盛りを仕上がす多くみるのである。

◆「きびしい」にぎわい◆

「まげしとちぎや」は、今年から9時間営業を始めた。「地域の人にいつでも集える場所を提供したかった。まだまった休憩時間がないため、空き時間にこまめに清掃を行っていることに常に気を配っている」と板橋さんは語る。

出張オリオン通りは徐々にぎわいが戻ってきた。今では昼だけでなく夜も常連客や観光客がうわさを聞いて、そばを食べにやってくる。夜の客にも満足してもらおうと、お酒はもちろんのこと以外のメニューも充実しています。

そばはそのもののうまさも追求している。そばは日光市の冷地区で採れた粉を使用、香り が良くけみがあるのが特徴だ。「打ちたて」にこだわり、独自の製でうまみを構える「まげしとちぎ 付け「地域密着」という思いを込めた「地域の人が集える場所にしたい」という思いがあったこと話す。地域活性化のためと、出店当初からお客さんの顔と地物を多く使った料理を提供してる。今年も暑い夏がやってくる。冷たいそばのおいしい季節だ。「まげしとちぎや」の夏季メニューは、ニラ昼ろしそばと夏野菜のえびてんぷら、それに夏野菜のえびてんぷらもりそばは、この夏ぜひ食べてほしい。

する。香りはもちろん喉にも良い。

そばを楽しんでもらうためのそばのゆで研究も重ねたという。京都から取り寄せている3種のカツオ節と厳選された「しょうゆを使 を構える「まげしとちぎ 宇都宮市田町に店 ぎ」は、地域の人が集 ている場所にしたい 店。地域活性化に貢献できていると感じられるとうれ しい」と笑顔に答える姿は印象的だった。

酒はもちろんのこと以外のメニューも充実して いる。「宇都宮の活性化に貢献できているとうれしい」と笑顔に答える姿は印象的だった。

「まげしとちぎや」一番人気のニラそば

宇都宮市内にそば屋122軒

収穫量は全国5位

地域メディア演習を受講している学生に聞きました。

言いたい！

▼サークル合宿に、高校時代の友人との泊まり、帰省など予定がいっぱいです（女）

▼4年間で日本1周に向けて、ひたすらアルバイト！（女）

▼中高時代は部活で忙しい夏だった。今年こそは海に行きたい（男）

▼家族旅行に行く。家族の予定が合わないことが多いので、一緒に過ごす時を大切にしたい（女）

▼ひたすら寝ます（男）

▼マッチョになる（男）

▼1日1本映画を見たい（男）

マイ夏休みプラン

農業産出額全国9位（農林水産省基本統計データ・2014年）の栃木県は さまざまな農産物を育む。イチゴやニラ、かんぴょう、二毛大麦など、全国的に有名な物もあるが、本県はそばの収穫量が全国5位（同15年）の「有数のそば地産地」である。

そばはやせた土地でもよく育つが、冷涼な気候を必要とした。また、昼夜の寒暖差がある場所で育つと甘みが増す。そばはいろいろな品種があるが、栃木県は「信州そば」が有名だ。栃木県も北部に2000メートル級の山々連なる「那須高原」があり、夏の暑さやそばの寒さが明暗である。

栃木県は古くから「キョウザのまち」と言われている。それゆえ、栃木県の生産物は大きい。

足を運べば、次世代を担う若手不動産会社の社長が、「地産地消」を掲げ、「地域の人が集える場所」にしてきた身近としては、東生活と栃木県の乗離が職業に選択されない大きな要因であると考える。街の中で育ち中でも栃木を感じる機会はあまりにもない。

しかし、そんな隔たりも近年変わりつつある。2014年には、WOODJOBという日本映画が上映された。都会出身の夢のないイマドキの若者へ、広告に起用された美女

学生こらむ

Let's try WOODJOB!

林業の現場に新しい風

林業と聞いて嫌さんは

ふくざわ・ともこ　埼玉県越谷市出身。学部生時代は合気道部に入部。趣味は寺社仏閣巡り。

何をイメージするだろうか。一般的には「キツイ、汚い、危険」の3Kと言われている。それゆえ、林業の生産物は大きい。

大学で林業研究をテーマにしてきた身近としては、東生活と林業の乗離が職業に選択されない大きな要因であると考える。街の中で育ち中でも栃木を感じる機会はあまりにもない。

しかし、そんな隔たりも近年変わりつつある。2014年には、WOODJOBという日本映画が上映された。都会出身の夢のないイマドキの若者へ、広告に起用された美女若者が、林業を題材にした青春映画は珍らしく面白かったであり、イメージをつかみやすい。若者が林業に就業する きっかけになれば と感じた。

更に、実際の現場にも新しい風が吹きつつある。林業はかっこいい！をテーマにチェーンソーを奏いよく扱う若者や、女性なども現場の作業等に加わり、男性同様に木を切り倒し運搬まで行う方も存在する。林業を始めるこのきっかけは、「宇都宮の活性化に貢献できているとうれしい」と笑顔に答える姿は印象的だった。

「宇都宮市田町に店を構える「まげしとちぎや」は、地域の人が集える場所にしたい」という思いがあったこと話す。地域活性化のためと、出店当初からお客さんの顔と地物を多く使った料理を提供してる。今年も暑い夏がやってくる。冷たいそばのおいしい季節だ。「まげしとちぎや」の夏季メニューは、ニラ昼ろしそばと夏野菜のえびてんぷら、それに夏野菜のえびてんぷらもりそばは、この夏ぜひ食べてほしい。

【宇都宮大学院・福沢明子】

編集部から

月曜からスタートした宇都宮大学地域テレビ新聞学部の地域メディア演習は、16日に前期の授業が終了。最初、本当に私たちに紙面（とちぎキャンパる）が作れるの？ と不安だった学生たちも、次第に議論が活発化していきました。前期の授業は、毎週月曜日の10時半に集まる紙面。これからも、地域振興をテーマに「宇都宮の学生による学生のための紙面」を目指します。

【編集長・内山翔】

地産地消の学生たちが、地域の人が集える場所を目指して、「地産のものがいっぱい食べる場所に」と話る「まげしとちぎや」店主の板橋弘さんの取材に挑戦。

iタウンページで検索すると、栃木県内のそば屋の総数は811軒。そのうち、宇都宮市内には122軒ある（取材時）。オリオン通り周辺には、今回取材したまげしとちぎや以外にも、あら玉（宇都宮市馬場通り）、たかやま（同市宮園町）、田中屋松が峰店（同市松が峰）などがある。

グルメ取材班は、伊藤良典、後藤憲二、高橋章、北條沙奈、渡辺美里子（四人地域デザイン科学部）