

もてなしの味を生み出す

地域のつながり

DCにおいて市内各店が素材と味にこだわり鍋料理を提供する巻狩鍋フェア。巻狩鍋は旧黒磯市を中心に20年以上続いてきたこのまちを代表する鍋料理だ。さまざまな食材が煮込まれる鍋の裏側には、多くの生産者や製造者がいる。今回は黒磯駅前に店を構える『生そば富陽』さんのご協力のもと、地域の"味"を支える人たちにスポットを当ててみたい。

那須塩原が誇る新鮮で美味しい食材を使っています！

生そば 富陽の『巻狩蕎麦すいとん』

巻狩鍋フェア 参画店にインタビュー



生そば 富陽
江面 雅夫さん

Q. このフェアに参画したきっかけは？

20年以上前から「巻狩蕎麦すいとん」を提供してきましたが、DCが栃木に決まり、首都圏の人にも巻狩鍋を広く知ってもらいたい絶好の機会だと思い、このフェアに参加しました。

Q. 巻狩蕎麦すいとんの特徴は？

観光客の方は黒磯や那須に対して自然豊かなイメージをお持ちなので、地元産のきのこや根菜類など自然の恵みをふんだんに使っています。

Q. DCへ向けて意気込みをお願いします

駅前には観光地の玄関口。まちの印象を決める大切な場所です。だからこそ、お客様を美味しい地元料理で、もてなしたいです。DCをきっかけにして、多くのお客様に那須塩原に足を運んでもらい、こんなに美味しいもの、魅力的なものがあるということを知ってほしいです。



地元野菜とお肉、そばがきなどが入った味噌仕立ての巻狩鍋。



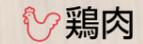
巻狩鍋とは？

源頼朝が那須野が原で行った那須野巻狩から着想を得て、毎年10月開催の「那須野巻狩まつり」で提供されるようになった地元の名物料理。



素材の良さがこのまちにしかない味を生み出す

巻狩鍋には、さまざまな人が丹精込めて作った食材が入っています。例えば、地元ブランドの那須鶏やポーク、市内の農家さんが育てた野菜、市内で収穫された蕎麦など…。『このまちだからこそ出せる鍋の味』は、地元生産者の方たちの存在があってできあがっているのです。そんな生産者の思いが詰まった鍋料理を観光客や地元の人が味わうことが、地域の食を支える方々の励みにもなるはず。ぜひこの機会に、さまざまな巻狩鍋を味わってみませんか？

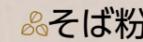


鶏肉 ミートショップかなざわ 金澤 和男さん



那須野ポークや那須鶏など地元で根ざした食材を提供しています。19年ぶりのDCをチャンスに捉えて、地域の名物料理を作り上げられるよう、飲食店や旅館の皆さんの力になっていきたいです。

ミートショップかなざわ (中央町2-24)
☎ 0287(63)4129



そば粉 渡辺製麺所 渡辺 啓子さん 伊藤 裕樹さん



里山の晩秋そばという、当社こだわりのそば粉を市内外のお蕎麦屋さんにお出ししています。お好みに合わせて選べるよう10種類ほどのそば粉をご用意。子どもからお年寄りまで蕎麦を味わってもらいたいという先代の思いを引き継ぎ、半世紀以上そば粉や小麦粉などを作り続けています。

渡辺製麺所 (高林475-2)
☎ 0287(68)0036



那須凸凹野菜 榎本 三津子さんと生産者の皆さん



味は全く同じ野菜なのに、見た目が規格に達していないというだけで出荷できないのもったいないと思い、益子さんとともに始めました。8軒の農家さんが収穫した朝採れ野菜を翌日にはお客様の元にお届け。農家さんの愛情がこもった美味しい野菜を自信を持ってお届けしています。

那須凸凹野菜 (無栗屋433-60)
☎ 0287(62)1482

ハウレンソウ 農家 益子 巧さん



季節によってトマトやブロッコリーも出荷しています。ハウレンソウは“雑味”がなるべく出ないように通常より時間をかけてゆっくり育てています。肉厚で、中身の詰まった野菜が評価をいただいています。採れたての新鮮野菜をぜひ味わってみてください。

巻狩鍋の全国的な知名度をもっと上げていきたいです。そして、お客様に満足してもらえ、味に仕上げられるよう頑張っていきます！

各店の詳細はこちら↓



市観光局 戦略会議
巻狩鍋フェア 担当
湯荘 白樺
杉山 岳人さん

2018.4.1 > 6.30

巻狩鍋フェア がよいよ始まります！

黒磯はもちろん塩原でも行われていたという記録もある巻狩。そんな縁のある巻狩鍋を、“まちの名物料理”として広めていくのがこの巻狩鍋フェア。市内の宿泊施設・飲食店 34 店が、地元の肉や野菜を使って提供します。

