

八溝山周辺地域定住自立圏

ご当地グルメを紹介します!!

八溝山周辺地域
定住自立圏

8市町が厳選する、一度は食べて欲しいご当地グルメを紹介します。
地域ならではの味を、ぜひご賞味ください。

那須町 なすべん



観光地として知られている那須町は、米・野菜・肉・生乳などの生産がとても盛んな地域です。地元の飲食店や宿泊施設などでは、これらの新鮮な食材を使った「なすべん」を毎年オリジナルメニューとして提供しています。那須高原の入口に位置する「道の駅那須高原友愛の森」では、那須に伝わる九尾の狐伝説にちなんで、9種類の地元の新鮮な食材を9つの料理にしたランチプレートを食べることができます。ぜひ一度ご賞味ください。

■問合せ なすとらん倶楽部 ☎0287-74-3607

那須塩原市 とて焼



軽食やおやつにおすすめの塩原温泉ご当地グルメ「とて焼」。クレープのような外見で、かつて塩原温泉街を走っていたトテ馬車に使われていたラッパ型のクラクションをイメージしています。

10店舗以上で販売していて、各店オリジナルの具材をカステラに近い生地で巻いています。生地の牛乳と卵はもちろん那須塩原市産。スイーツ系のものから麺や肉などが入ったおかず系のもので、幅広いラインナップがあります。

■問合せ 塩原温泉観光協会 ☎0287-32-4000

大田原市 さんたからあげ



大田原市のいちおしグルメは「唐辛子」です。大田原市は全国有数の唐辛子の産地で、中でも特産品種の「栃木三鷹」は、色鮮やかで香りも良く、ピリッとした辛味が特徴の唐辛子です。この栃木三鷹を使用した「さんたからあげ」は大田原ブランドにも認定されている逸品で、一度食べたらやみつきになると評判です。

唐辛子を使用した商品には、ラーメンや焼きそば、ジェラートや羊かんなどのスイーツもありますので、大田原市にお越しの際はぜひご賞味ください。

■問合せ 大田原市商工観光課 ☎0287-23-3145

那珂川町 那珂川町里山ほんもろこ



コイ科タモロコ属に属する体長10cmほどの淡水魚で、元々は琵琶湖の固有種でした。関西では高級魚として広く知られていますが、那珂川町では平成22年に県立馬頭高等学校水産科が、ホンモロコのふ化に成功したことから養殖が始まりました。現在は、休耕田を活用した全5カ所の養殖池で、例年10月中旬から12月下旬にかけて水揚げが行われています。

町内の飲食店を中心に小中学校の給食でも提供されており、天ぷらや唐揚げなどで骨ごと食べることができます。

■問合せ 那珂川町産業振興課 ☎0287-92-1113

タウンピックス

子育て、
ほけん、
だより

生涯学習
だより

図書館
だより

Town
Information

カメラ
スケッチ

みんなの
広場

無料相談会
消費の豆知識

カレンダー