

# 特産品

町民の情熱やアイデアが輝く  
逸品の数々

那

那珂川町の特産品は、代々受け継がれてきた伝統の品から、地域資源を有効活用したもの、アイデアを活かした新たな取り組みから生まれたものなど様々なものがあります。

町ではそんな魅力ある商品を「那珂川町ブランド」として認定し、認定商品のイメージアップを図っています。

中でも小砂焼は、江戸時代に端を発する歴史と伝統があるもので、独特の金色を帯びた黄色に仕上がる“金結晶”という手法は、素朴ながらも上品な輝きを放つ焼き物です。

小砂焼は「日本で最も美しい村」連合※への加盟を認められた際に、「里山に伝わる伝統の技」として、加盟の判断に大きく影響したと言われており、また、窯元の一つである藤田製陶所は、2022年に公開された映画「翼の生えた虎」の舞台にもなっています。



小砂焼

※12ページ参照

## 小砂焼や小砂地区が映画に取り上げられました！ 「翼の生えた虎」



窯元の藤田製陶所が舞台となり、那珂川町などが撮影地となった映画「翼の生えた虎」が、2022年に公開されました。

監督の富田航さんは短編作品を撮ってきた方で、自然が豊かな場所で映画を撮りたいと探していた際、町を訪れた監督が家業を継ぐか迷っていた藤田悠平さんと出会い、それをヒントに映画を作り上げました。

映画は小砂焼の窯元の一人息子が主人公で、冒険小説家になる夢を持ち上京するも挫折、15年ぶりに帰郷するところから始まる、心が温まる物語となっています。

富田監督は「この映画で、諦めかけていた一歩を踏み出したり、家族のことを考えたりしてもらいたい」と話されています。



[写真左から]藤田悠平さん、主演の谷英明さん、監督の富田航さん

## なかよしマンゴー

なかよしマンゴーは、木質バイオマスボイラーの余剰熱を利用して南国のフルーツを栽培するという、新たな取り組みとして栽培されたもの。贈答用のアップルマンゴーの他、幻のグリーンマンゴーやキンミツなど珍しい品種も栽培されています。町の新たな特産品として注目されています。



コーヒー豆も栽培



なかよしマンゴー



## 里山ほんもろこ

ホンモロコはコイ科の小魚。味は淡白で肉質が良く骨もやわらかで美味しい魚です。関西ではその希少性から高級魚として扱われており、関東では珍しい魚でした。馬頭高校水産科がそのホンモロコの孵化に成功したことをきっかけに、里山の田んぼで養殖が行われ「里山ほんもろこ」として出荷されています。



## ゆば井

町産の生ゆばを使用した、優しい味わいの丼ぶりです。ゆばは良質な植物性タンパク質で、イソフラボンが豆乳の10倍も入っている上に、悪玉コレステロールを含まないという理想的な食品です。町内で14店舗が、それぞれオリジナルな味わいのゆば丼を提供しています。



## マコモタケ

マコモタケは、日本や中国に広く分布しているイネ科の多年草で、肥大化した根元の部分が食用となります。まだ知名度が低い食材ですが、そのしゃきしゃきとした食感やほんのりとした甘味はくせが少なく、柔らかいタケノコのような歯ざわりです。旬の時期は9月下旬～10月中旬となっています。



# 特産品

那珂川町の自然の恵みを  
思う存分堪能する

## 那珂川産鮎



那珂川は、昔から天然鮎の聖地として多くの釣り人に愛されています。それは、那須岳から流れ込む清涼で豊富な水により、餌となる良質な水苔が生え、濃厚な味わいの鮎を育てるよい漁場となっているからです。獲れたての鮎の塩焼きは風味も高く格別で、他にも甘露煮などで多くの方に親しまれています。



## 八溝そば

那珂川町のそばは、昼と夜の寒暖差が大きい中山間地域で栽培された地元産のそば粉を使用しています。八溝山系のおいしい水で打ったそばは、香り高く風味豊かで、昔から多くの人々に愛されています。各店舗でこだわりのそばを、食べ比べてみるのも一興です。

## 馬頭高校産フレッシュキャビア



栃木県立馬頭高校には、全国で唯一の淡水専門の水産科があります。実習場で養殖しているチョウザメから採卵し、「馬頭高校産フレッシュキャビア」として製造・販売しています。採卵、瓶詰め等のすべての作業を生徒が行っています。このキャビアは、一般的なものよりも低い塩分濃度(3%)で塩漬けを行うため、フレッシュな味わいとなります。

チョウザメは卵を持つまでに約7~8年かかるため、採卵するには長い年月が必要です。馬頭高校では約20年前から養殖を開始し、平成27(2015)年にキャビア製造に県内で初めて成功しました。関わってきた水産科の生徒たちの、「いつの日かキャビアを作りたい」という長年の夢が結実した瞬間です。

令和4(2022)年は、約1kgが製造され、40個の製品ができました。これらは県内のホテル等に出荷され、一流シェフの料理とともに提供されています。