

おやま 『小山ブランド』とは

～小山市を全国に発信します～

小山市は、「水と緑と大地」の豊かな自然環境と古い歴史を有し、東京圏からわずか60kmの新幹線の停車する鉄道・国道ともに交差する交通の要衝として、これからも大いに発展する可能性を持つまちです。

市では、これらの豊かな自然環境と人々の高い技術によって生み出される产品をブランド化し、全国に発信していくことと2002年度から、7分野に亘って『おやまブランド』の創生運動に着手しています。

1. 農畜産物・加工品・工芸品のブランド化

小山市は、「ビール麦」「はとむぎ」の生産量は国内トップクラス、「レタス」の生産量は県下一。黒毛和牛の生産も県下有数で、海外に輸出されるところと牛の約5割は、肉質も極上、他の有名和牛などにも引けを取らない高品質の「おやま和牛」が販売しております。また、無農薬無化学肥料で栽培の「ラムサールふゆみずたんぼ米」、減農薬減化学肥料の「生井っ子」も人気です。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「本場結城紳」を始め、「間々田組」や「下野人形」などの伝統工芸品も、受け継がれる卓越の美として目を見張るものがあります。

2. 歴史のブランド化

温暖な気候と豊かな自然に恵まれた小山の大地には、古くから人々が集い、寺野東遺跡、琵琶塚古墳、祇園城など7ヵ所もの国指定史跡があります。小山市は、小山氏の開祖「小山政光公・寒川尼公」が頼朝の鎌倉幕府成立に貢献し、また、戦国の乱世に終止符を打ち、徳川三百年を決定づけ、山内一豊の立身出世の道筋を付けたと云われる史実「小山評定」が開かれた「開運のまち」であり、指折りの「歴史のまち」です。

3. 思川・思川桜・渡良瀬遊水地のブランド化

小山のどまん中を流れる市のシンボル、母なる川、清流思川には鮎が群れ、鮎が遡上します。また、「流し雛」や花火大会などのイベントも数多く開催されています。2001年からは、小山原産の市花「思川桜」を思川堤に「桜の里親制度」により毎年植栽しており、思川堤防全線を「歴史と水と緑と大地」の回廊として整備しています。2009年からは、毎年4月に思川ざくらマラソンも開催されています。

また、小山の「宝」である渡良瀬遊水地が、2012年7月3日に世界のラムサール条約湿地に登録され、コウノトリが飛来するなど貴重な動植物の宝庫となっています。

4. ハンドベル・映画・花火のブランド化

小山では、日本のトップレベルの実力を持つ「白鷗大学ハンドベルクワイア」をはじめとして、市民チーム、高専・小中学生・幼稚園など様々なチームが活動し、「天使のハーモニー」と言われるハンドベルの音色がいたるところで響いています。

また、2つの映画館に13スクリーンもある恵まれた環境を活かし、市民手作りによる「おもいがわ映画祭」や市内最大のイベントである「小山の花火」には、市内外から多くの来場者が訪れ、小山市の活性化に貢献しています。

5. 男女共同参画のブランド化

小山市には、男女共同参画の先駆をつけた女性、「寒川尼公」がいます。平安末期から大きな勢力を誇った小山氏の開祖、政光公の妻であり、また將軍源頼朝の乳母であった寒川尼公は、鎌倉幕府成立に大功があったとして、日本初の女性地頭職に補任されました。小山市は2001年に県内初の男女共同参画都市宣言をしました。

6. ボランティアのブランド化

小山市は、「市民ひとり1ボランティア」を推進しており、すべての市民が、豊かな個性を大切に持ちながら意欲的に取り組み生きないと活動しています。小山市はこのように女性やボランティアの力が生きる「市民力」のまちなのです。

7. スポーツのブランド化

心豊かで元気の良い青少年の育成と市民の健康づくりのため、「市民ひとり1スポーツ」を推進し、2014年には県内初の「スポーツ都市」を宣言、小山市出身の若者が全国、世界を舞台に大活躍しています。リオ五輪では、競泳の萩野公介選手が金、銀、銅メダルを、柔道の海老沼匡選手が2大会連続となる銅メダルを獲得しています。また、多くの選手がプロ野球界で活躍中です。2017年、独立リーグ「栃木ゴールデンブレーブス」が小山市をホームタウンに誕生しました。白鷗大学硬式野球部も、大学野球界の強豪です。相撲界では、貴源治関、貴公後関が2018年史上初の「双子関取」となりました。

おやまブランド公認キャラクター



道の駅 思川

【開館時間】午前9時～午後7時(冬期6時) 年中無休
〒323-0065 栃木県小山市下国府塚25-1

TEL.0285-38-0201

小山市まちの駅
思季彩館

【営業時間】午前9時～午後7時 月曜定休日
〒323-0023 栃木県小山市中央町3-5-3

TEL.0285-25-5611

平成31年2月発行



開運のまち

おやまブランド

おやまの特産品や伝統工芸品・芸能をご紹介

小山を代表するブランド

① おやま和牛

県下第1位の飼育及び出荷頭数を誇る小山の黒毛和牛は、他の有名和牛にも劣らない高品質です。



⑦ ハトムギ

ビタミンB1、B2やミネラルなど、たくさんの栄養を含む「はとむぎ」。小山市は全国有数の生産量を誇っています。



② 小山の豚「おとん」

市内の生産者が丹精を込めて育てた、安全・安心な柔らかくてジューシーな豚肉です。



③ いちご

小山市は「とちおとめ」をはじめとするいちごの生産地です。近年は新規種である「スカイベリー」の生産にも取り組んでいます。市内にはいちごをテーマとした観光農園もあり賑わっています。



④ かんぴょう

300年以上に及ぶ栽培の歴史がある「かんぴょう」。大きく成長したユウガオの実を削ってヒモ状にしたもので乾かします。



⑤ 麦・米類

小山市は全国でも有数の麦の産地です。主に、ビールの原料となる「二条大麦（ピール麦）」や、うどんの原料に適した小麦「イワノダイチ」が生産されています。また、お米の生産も盛んで、市内西部を中心に農業や化学肥料に頼らない安全・安心なコシヒカリの生産にも取り組んでいます。



⑨ 小山うどん

日光連山の伏流水から湧く清冽な小山の水と、肥沃な大地で生産された良質な小麦粉「イワノダイチ」を使って仕上げられた小山うどんは、白く透き通った美しい艶と、なめらかでモチモチした食感が特徴です。



⑩ 結城紬

結城紬は、小山市の東部、鬼怒川に面した地域を中心に生産されている高級絹織物です。すべて手作業による工程を経て完成される結城紬は、その柔らかな風合いと独特の渋みがあり、いつまでも飽きのこない上品な雰囲気を漂わせています。

平成22年11月「ユネスコ無形文化遺産」に登録されました。



⑥ 地酒

県内有数の穀倉地帯であり、日光連山の伏流水にも恵まれた小山市内には5つの酒蔵があります。それぞれの酒蔵が技の極みを尽くし、美味しい地酒を造っています。



おやまブランド選定一覧

農畜産物

① ラムサール ふゆみずたんぼ米

ラムサール条約湿地に登録された「渡良瀬遊水地」の周辺水田で農薬や化学肥料を使用せず作られた安全・安心なお米（コシヒカリ）です。



食品

① 元祖 本物の味 おやま和牛串焼

やわらかく甘みのある「おやま和牛」（A4・A5）の赤身のもも肉を丁寧に油とスジを取り1串、1串心をこめて刺しています。



550円

連絡先：小曾根精肉店 代表者：小曾根 幹雄
●小山市乙女3-12-16 ☎0285-45-0383

② おやま和牛 牛めし

おやま和牛サーロインを使用した究極の牛めし弁当です。



2,000円

③ おやま和牛入りかんぴょうカレーパン

高品質の「おやま和牛」（A4・A5）のモモ肉を、シンプルに焼き上げごまかしのない「おやま和牛」そのものの素材を活かしました。



780円

連絡先：みぞ家米ぞう 代表者：本橋 芳明
●小山市東城南1-28-11 ☎0285-49-2932

④ 小山の豚「おとん」弁当

小山産の豚肉、コシヒカリのご飯を使用した弁当です。



650円

連絡先：スリーアイ（たる池） 代表者：五十嵐 貴之
●小山市中央町2-5-23 ☎0285-23-6660

⑤ 元祖小山の豚 おとん入りメンチカツ

地産地消を心がけ、小山産の豚「おとん」と「おやま和牛」もしくは栃木県産牛、無添加の生パン粉を使用し、ひとつひとつ手作りしています。



150円

●イベントでは200円

連絡先：肉のかわだ 代表者：河田 光男
●小山市南小林13-2 ☎0285-38-0674

⑥ 開運おやま ジャンボしゅうまい

小山産の農産物を使用し地産地消にこだわった、ボリュームのあるしゅうまいです。



494円／6個入

⑦ 開運おやま へそ餃子

小山産の農産物を使用した餃子です。「国道50号のへそ」である道の駅思川で販売するため、形をへそに見立てました。



360円／10個入

⑧ おいしいヘルシー 小山評定開運焼き 味噌味

小山の健康食材「かんぴょう」と「だちょう肉」をオリジナルブレンド味噌で調味。「桑の葉パウダー」と「ふゆみずたんぼ米ペースト」入りのもっちり生地で包み、カリッと焼き上げたおやきです。



200円

⑨ おやま和牛入りかんぴょうカレーパン

小山市の特産物である「生のゆうがおの実」と「おやま和牛」をふんだんに、水を一滴も使わずに小山産トマトの水分だけで煮込んだカレーを使用した揚げカレーパンです。



200円

連絡先：栃木県立小山北桜高等学校 代表者：校長 巻島 陽一
●小山市大字東山田448-29 ☎0285-49-2932

⑩ 米ぱん

お米を使い、もちもちとした食感で、噛みしめるたびにお米の甘味が感じられます。



216円／5枚入

連絡先：(有)清水パン店 代表者：清水 潔
●小山市城東4-1-27 ☎0285-22-0901
120～180円／2個入

連絡先：(有)木村屋商店 代表者：岸 伸行
●小山市神鳥谷287-1 ☎0285-22-3668
350円／5個入

⑪ 開運小山うどん

日光連山の伏流水から湧く清冽な小山の水と、肥沃な大地で生産された良質な小麦粉「イワノダイチ」を使って仕上げられた小山うどんは、白く透き通った美しい艶と、なめらかでモチモチした食感が特長です。



120円

連絡先：開運小山うどん会 代表者：斎藤 芳則
●小山市中央町1-1-1(小山市商業観光課内) ☎0285-22-9317

⑫ おもいがわ 米うどん

小山産米を使用した無添加の麺です。お米でできた独特的な麺の「コシ」と「味わい」をご賞味ください。



432円

⑬ はとむぎうどん

美肌効果や生活習慣病改善に効果があると言われているはとむぎ粉を練り合わせてつくりました。



486円

⑭ おもいがわ 米やきそば

小山産米粉入り麺と小山産の豚肉・野菜を使った地産地消にこだわった焼きそばです。



108円

連絡先：有限会社 安田製麺所 代表者：安田 浩美
●小山市城町2-11-12 ☎0285-22-0262

⑮ かんぴょううどん

小山産夕顔を粉末化し、小麦粉に練り込みました。茹で上がった麺は、ツルツルしてコシが強く、もちもち感があります。



500円

⑯ 栃木県おやまのお米でつくったカレールウ

小山市のお米を使用し、米粉の切れの良いさらっとしたとろみを活かして、スープカレーでも、こってりしたカレーでもない、ほどよく具とからむ、フルーティな甘さでまろやかに仕上げた商品です。



360円

⑰ お醤油屋さんのおせんべい

小山のおいしいお米を使い、一枚一枚心を込めて焼き上げました。



216円／5枚入

⑯ はとむぎ煎餅

全国有数の生産量と品質を誇る小山産はとむぎを使用したおせんべいです。



410円／8枚入

連絡先：お醤油屋さんのおせんべい工房 代表者：代表取締役 関口 彩子
●小山市神鳥谷5-18-25 ☎0285-25-4995

⑯ 伝承の健康茶はと麦茶

小山市産はと麦（※）を使用した、香ばしくすっきりとした味わいのペットボトル入りはと麦茶です。カフェインゼロで、いつでも安心してお飲み頂けます。（※：25%以上使用）



124円

連絡先：株式会社 伊藤園小山支店
●小山市出井1193-11 ☎0285-42-8411

食品

20 小山産はとむぎ100%使用「はとむぎ茶」



ティーパック 679円 粒 720円

連絡先：株式会社 ノザキ
代表者：代表取締役社長 野崎 一彦
●小山市神鳥谷4-1-53
☎0285-22-0006

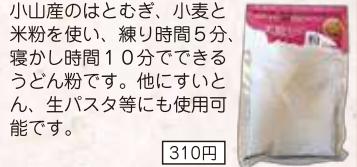
21 はとむぎのジェラート



栃木県産の牛乳と小山市産のはとむぎを使用しクリーミーで口当たりの良い、ジェラートに仕上げました。

連絡先：アイス工房 カウベル
代表者：野口 弘子
●小山市下国府塚25-1(道の駅思川内)
☎0285-38-0201

22 ハトムギ美肌うどんの粉



小山産のはとむぎ、小麦と米粉を使い、練り時間5分、寝かし時間10分ができるうどん粉です。他にいとん、生パスタ等にも使用可能です。

310円

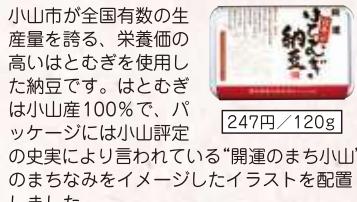
23 ハトムギ美肌ティー



小山産はとむぎ100%を煎じて香ばしさを出し、緑茶とブレンドして、すっきりとした上品さを醸し出す和風ハーブティーです。

連絡先：特定非営利法人 健康食菜美
代表者：代表 牧田 泰子
●小山市駅南町1-19-16 ☎0285-27-7166

24 開運 はとむぎ納豆



小山市が全国有数の生産量を誇る、栄養価の高いはとむぎを使用した納豆です。はとむぎは小山産100%で、パッケージには小山評定の史実により言われている“開運のまち小山”的まちなみをイメージしたイラストを配置しました。

連絡先：株式会社 勅使川原精麦所
代表者：代表取締役 勅使川原 唯男
●小山市下国府塚25-1(道の駅思川内)
☎0285-38-0201

25 「小山物語」思川ごぼう

良質な小山産のごぼうを使用し、ごぼうの風味を大切にしながら漬物に仕上げました。「かつお味」と「しょうゆ味」の2種類があります。

26 「小山物語」大江戸ごぼう

良質な小山産ごぼうを原料に、本醸造しょうゆをふんだんに使用して仕上げた後、約1ヶ月間乳酸発酵させました。

27 「小山物語」梅ごぼう

良質な小山産ごぼうを原料に、本醸造しょうゆをふんだんに使用して仕上げた後、約1ヶ月間乳酸発酵させました。

28 「小山評定」いざ!関ヶ原納豆

大型容器に小山産大豆を100%入れて発酵させた味わい深い納豆です。厳選されたタレ、からし共に無添加の商品を添付しています。

29 開運梅干し「開運旨梅・開運甘梅」

自社農園栽培梅を国产あら塩で漬け込み、1年以上熟成した「旨梅」と減塩タイプの「甘梅」です。

30 思川の鮒の甘露煮

思川で捕れた新鮮な鮒をじっくり時間をかけてくさみを抜き、丁寧に調理しました。

連絡先：川魚 さかえ家
代表者：日向野 栄
●小山市南和泉588-3
☎0285-27-7484

31 ラムサール ナマズ

無農薬・無化学肥料の水稲栽培「ふゆみずたんぼ」を実施しながら、休耕田を利用したナマズ養殖に取り組んでいます。ナマズは高たんぱく質、低カロリーかつ低コレステロールのヘルシーな白身魚で、昔から渡良瀬遊水地周辺で食べられています。

32 ラムサールホンモロコ

ホンモロコは琵琶湖原産の川魚です。食味はたんぱくで骨がやわらかいため、頭から尾っぽまで丸ごと食べられるカルシウムたっぷりの健康食です。小山市では、農薬や化学肥料を使わない「環境にやさしい農業」を推進しています。農薬や化学肥料を使っていない「ふゆみずたんぼ」と併せて「ホンモロコ」の養殖を行っています。

連絡先：ふゆみずたんぼ実験田推進協議会
代表者：会長 松本 治
●小山市中央町1-1-1(小山市農政課内)
☎0285-22-9807

33 豆腐「小山評定」

小山市内で収穫された「タチナガハ」を使用した安全・安心で美味しい豆腐です。

連絡先：豆腐工房 大地
●小山市下国府塚25-1(道の駅思川内)
☎0285-38-0201

34 おやまのうまい水「思の泉」

長い年月をかけて自然ろ過された天然水を、市内若木浄水場にある地下200mの深井戸から汲み上げました。

連絡先：小山市 水道課
●小山市八幡町1-9-4 ☎0285-24-7613

35 小山産菜種100%使用「なたね油」

市内の生産農家が丹精込めて育てた小山産菜種を昔ながらの圧搾製法により搾った「なたね油」。焙煎して香ばしい仕上がりのノーマルオイルと、くせの少ない生搾り・ヴァージンオイルの2種類があります。

連絡先：おやま菜の花
バイオプロジェクト推進協議会
代表者：会長 大久保 寿夫
●小山市中央町1-1-1(小山市農政課内)
☎0285-22-9252

菓子類

1 かんぴょう物語「るかんた」



日本有数の生産を誇る小山産かんぴょうを独自の技術でお菓子に仕上げました。

連絡先：乙女屋 代表者：渡辺 利之
●小山市間々田1150 ☎0285-45-0127

2 ふくべ福ふく

小山産のかんぴょうを練り込んだ生地で粒あんを包み、上部にかんぴょう煮をつけたしっとりふわふわ饅頭です。

3 「小山評定」大開運

皮種に栃木県産大麦と小山産はとむぎを使用し、更に粉糖をまぶして、風味高い饅頭に仕上げました。

連絡先：株式会社 蜂屋
代表者：青谷 洋治
●小山市城東4-19-15 ☎0285-25-1050

4 米粉の焼きドーナツ

小麦粉をまったく使わず、地場産米粉を100%使い、油で揚げずにオーブンで焼いたドーナツです。

5 黒糖生どら焼

地粉小麦粉「イワイノダイチ」に山本屋70年の秘伝の黒糖みつを使い、ふんわり、もっちりとした生地に仕上げました。

連絡先：山本屋菓子店
代表者：三瓶 一
●小山市下石塚352-1 ☎0285-38-2011

6 開運・おやま「麦こがし」

小山産はとむぎと大麦糀がし粉入りの蒸し生地で、黒豆きな粉クリームをサンドした柔らかい食感の和菓子です。

7 小山物語「思川とうふ」

小山産の豆乳をふんだんに生地に練り込み、丁寧に仕上げたヘルシーな和菓子です。

連絡先：有限会社 橋屋
代表者：青木 一雄
●小山市中央町2-1-11 ☎0285-22-0636

地酒

1 おやまの地酒統一ブランド「小山評定」



1,388円
(箱代別)

清流思川や日光連山の伏流水と小山産のお米を原料として、小山の酒蔵が技術の粋を尽くした地酒統一ブランドです。

純米吟醸 小山評定 雄東正宗
連絡先：杉田酒造株式会社
代表者：取締役社長 杉田 一典
●小山市上泉237 ☎0285-38-0005

純米吟醸 小山評定 若盛
連絡先：西堀酒造株式会社
代表者：代表取締役 西堀 和男
●小山市粟宮1452 ☎0285-45-0035

純米吟醸 小山評定 凤凰金賞
連絡先：小林酒造株式会社
代表者：代表取締役 小林 甚一郎
●小山市卒島743-1 ☎0285-37-0005

純米吟醸 小山評定 若駒 (藏元4社代表)
連絡先：若駒酒造株式会社
代表者：代表取締役 柏瀬 福一郎
●小山市小葉169-1 ☎0285-37-0429

2 開運のまちおやま「本格芋焼酎 金の錦・銀の錦」



972円
(箱代別)

「思の泉」源泉水を使用し、市内の自社畑にて栽培した「紅あづま」を原料として本格芋焼酎を作りました。

連絡先：杉田酒造株式会社
代表者：取締役社長 杉田 一典
●小山市上泉237 ☎0285-38-0005

3 「ピンクのにごり酒」

小山産五百万石米を原料に、アルコール分を抑え、甘く上品に仕上げた、見た目も美しい「ピンクのにごり酒」。お酒にあまり強くない方、女性などにお勧めです。

連絡先：杉田酒造株式会社
代表者：取締役社長 杉田 一典
●小山市上泉237 ☎0285-38-0005

4 「木桶仕込み 吐かねたまる」

戦前に使用していた木桶を復活させ、手造りにこだわり、しづく搾りの自然な味わいをそのままビンに詰めました。

2,619円
(箱代別)

連絡先：若駒酒造株式会社
代表者：代表取締役 柏瀬 福一郎
●小山市小葉169-1 ☎0285-37-0429

5 思川桜染しぼり 地酒「下野しぼり」

思川桜染の伝統工芸土、下野しぼりの伝承者、国登録有形文化財建造物を所有している酒蔵とのコラボレーションによる小山の文化の薫り漂う商品として開発されました。

連絡先：4社
(諫訪ひろ・大久保染店・西堀酒造・若駒酒造)
代表 西堀酒造株式会社
代表者：代表取締役 西堀 和男
●小山市粟宮1452 ☎0285-45-0035

6 「あんずの里でとれた杏酒」

あんずの里でとれた熟成あんずを使用し、6ヶ月間エキスを抽出した後、1年間貯蔵した熟成あんず酒です。

1,296円
(箱代別)

7 「開運 ゆず酒」

市内下泉のゆずを100%使用し、そのゆずのエキスを抽出し、ゆずの皮も使用したことにより、相乗効果が増した逸品に仕上がりました。

1,337円
(箱代別)

8 この酒 小山のコシヒカリ

小山産コシヒカリ100%のお米を精米歩合65%で仕込んだ本醸造酒です。

9 この酒 小山のラムサールふゆみずたんぽ米

純米大吟醸酒 1,890円
純米吟醸酒 2,160円
本醸造酒 1,400円
小山産の「ラムサールふゆみずたんぽ米」を100%使用して作られた、口当たりの柔らかい日本酒です。

連絡先：杉田酒造株式会社
代表者：取締役社長 杉田 一典
●小山市上泉237 ☎0285-38-0005

10 吟醸粕焼酎「門外不出」

吟醸粕を原料とし、古来の常圧蒸留法によって生み出された本格焼酎です。

1,360円
(箱代別)

11 本格米焼酎「思川物語」

市内粟宮産山田錦を主原料に、オーク樽で2年半熟成させたまろやかな焼酎です。

1,566円
(箱代別)

連絡先：酒蔵 中野屋
代表者：代表取締役 松森 幹治
●小山市城山町2-12-16 ☎0285-25-0737

地酒

伝統工芸品

① 本場結城紬織機(地機)

前日光山地を水源とする思川の伏流水など、豊富な地下水に恵まれた小山市の水田。そこで育まれた真に理想的な酒造好適米山田錦を、同じ伏流水で仕込んだ小山の地の酒です。純米酒と純米吟醸酒の2種類がブランドに認定されています。

純米酒

720ml 1,360円／1800ml 2,592円

純米吟醸酒

720ml 1,723円／1800ml 3,380円

⑤ 本場結城紬

袖を通すほどに艶やかさを増すと言われる本場結城紬。



連絡先：仁平 忠
代表者：仁平 忠
●小山市高崎1269-1 ☎0285-49-0054

② 間々田ひも

全国有数の生産量と品質を誇る小山産はとむぎを原料としています。

連絡先：間々田ひも店
代表者：渡辺 悅子
●小山市間々田1315 ☎0285-45-0343



③ 家紋帳箪笥・ダルマ戸棚

ビタミン、ミネラルが豊富な小山産古代米、赤米、緑米を原料としています。

1,566円

その昔、帳場(旅館や商店の勘定場)で使っていた箪笥で、扉に2つの家紋が入っています。

小山産大麦100%本格麥燒酎「開運小山思川」
全国有数の生産量を誇る小山産二条大麦を原料に、花酵母で造った花香吟と非公開新酵母で造った旨吟の2種類があります。

1,337円

連絡先：諏訪 ちひろ
代表者：諏訪 ちひろ
●小山市城東1-3-17 ☎0285-22-2572



連絡先：春山木工
代表者：春山 信行
●小山市八幡町2-12-29 ☎0285-22-3411

④ 結城紬「思川桜染」

焙煎されたひまわりの種を加えたおやまブランド認定商品「ひまわり焼酎」をシェリー樽に貯蔵して熟成させました。夏の香ばしさが漂い、柔らかな飲み口となっていました。

1,337円

連絡先：株式会社 ノザキ
代表者：代表取締役社長 野崎 一彦
●小山市神鳥谷4-1-53 ☎0285-22-0006

連絡先：大久保染店
代表者：大久保 雅道
●小山市福良2567-5 ☎0285-49-0105



⑥ 下野人形・下野しづぼり

人形(ひとがた)は下野の国の工芸品。市の無形文化財指定の「下野しづぼり」和紙で作られています。



⑦ 伝統工芸品「開運ストラップ」

鎌倉・江戸と二つの幕府成立に栄光の道筋をつけた「開運のまち おやま」を全国発信するために、おやまブランド品の中でも「開運」を呼び込む伝統工芸品「下野人形」と「間々田ひも」のコラボレーションによる商品。



1,800円

連絡先：一般社団法人 小山市観光協会
代表者：会長 大久保 寿夫
●小山市中央町3-7-1 ☎0285-30-4772

⑧ ラムサール渡良瀬遊水地 よしず

ラムサール条約湿地に登録された渡良瀬遊水地の良質なヨシを厳選して、100%使用し丁寧に仕上げているため、大変長持ちします。



連絡先：株式会社 池貝正一商店
代表者：池貝 孝雄
●小山市下生井1201-1 ☎0280-55-1078

芸能

① おはやし

祭りの華、お囃子。本来は上靈を賑わかに迎える際に演奏するもので、歴史と伝統をもつた多くのお囃子が伝えられています。



連絡先：小山市商業観光課
●小山市中央町1-1-1 ☎0285-22-9273

② 小山音頭

市民の心のよりどころとなるよう昭和53年7月に制定。街の姿や名物を唄いこんだ小山の未来を志向し、情緒豊かな歌詞になっています。



連絡先：小山市総合政策部文化振興課 ●小山市中央町1-1-1 ☎0285-22-9662

③ ハンドベル

“天使のハーモニー”といわれる美しい音色のハンドベルは大学や多くの市民チームが活躍しています。



その他

① 郷土料理「うづまあげ」

小山市中地区で、昔から夏バテしないよう、すりおろしたじゃがいもに、刻んだ青じそなどを入れ、味噌で味付けして揚げたスタミナ料理です。



連絡先：ひまわりグループ
代表者：代表 須賀 トシ子
●小山市下初田1018-2 ☎0285-37-1047

② OYAMAの零 美容液

栃木県小山産のハトムギの精白粒(ヨクイニン)を使って「ヨクイニンエキス小山」をたっぷりと入れ、他に大豆エキス、アロエベラエキス、シコンエキス、ヒアルロン酸などお肌に良い成分をたっぷりと使用して作り上げた美容液です。



連絡先：株式会社 食メディア
代表者：代表 牧田 泰子
●小山市駅南町1-19-16 ☎0285-27-7166

③ 民間ブランド「小山 思川温泉」

市内で唯一の天然温泉100%源泉風呂のある温泉です。露天風呂付きログハウスでは休憩の他、宿泊もできます。

大人：平日 750円／土日祝 900円
予供：平日 400円／土日祝 450円



連絡先：株式会社 小山温泉
代表者：代表取締役社長 大高 弘
●小山市喜沢1475 ☎0285-21-2020

開運のまち～小山市を全国に発信します～

平成17年に人口が16万人を突破し、県内第二の都市となった躍進著しい小山市は、「水と緑と大地」の豊かな自然環境に恵まれています。こうした環境から、この大地には古くから人々が集い、暮らし、魅力的な歴史を育んできました。7ヵ所もの国指定史跡があるのは、小山市が折りの歴史のあるまちであることを示すものと言えるでしょう。

そのことは、日本の歴史を決定付けた1つの史実が物語っています。江戸幕府の成立に道筋を付けた「小山評定」です。「小山評定」は、小山市の最大の「ブランド」です。

小山評定

徳川家康は、慶長5年(1600)7月24日、上杉景勝を討伐するために会津(福島県)に向かっていた途上、下野国小山に本陣を置きました。その後、石田三成兵衆の報が入り、翌25日急遽家康は本陣に諸将を招集して軍議を開き、「このままで杉を討つべきか、反転西上して石田を討つべきか」を質しました。これが世に言う「小山評定」です。

このとき、尾張国清州(愛知県)城主の福島正則が家康のために命を投げ出することを誓い、続いて遠江国掛川(静岡県)城主の山内一豊が、「家康に城を明け渡してまでもお味方します」と進言しました。一豊らの建議が諸将の気持ちを動かし、家康支持で固まつたのです。

そして9月15日、美濃国(岐阜県)関ヶ原に東西両軍約20万の大軍が相まみえて天下分け目の一大決戦が行われ、東軍が勝利したのでした。家康が勝利を収めることができたのは関ヶ原の戦であっても、その栄光の道筋は、小山から始まつたといっても過言ではないでしょう。

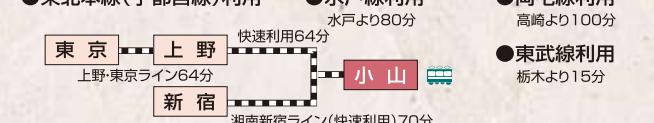
小山市は、江戸幕府の成立に栄光の道筋を受けた「開運」のまちと言えるでしょう。



● 東北新幹線利用



● 東北本線(宇都宮線)利用



● 両毛線利用

高崎より100分

● 東武線利用

栃木より15分

● 自動車利用(東北自動車道)



● 自動車利用(北関東自動車道)



● 自動車利用(圏央道)



佐野・藤岡インターチェンジより国道50号を小山／水戸方面へ。岩舟・静和・大平を経て小山市街へ。

問い合わせ

小山ブランド創生協議会

T323-8686 小山市中央町1丁目1番1号
〔事務局〕

小山市役所産業観光部商業観光課ブランド創生推進室
TEL.0285-22-9317 FAX.0285-22-9260

