



栃木県 栃木市

# オンリー栃木市の逸品揃い 幻のうなぎに高級イチゴ 国産メトロノームは音が違う



3万7000円以上の寄附でもらえる

幻の国産ブランド鰻  
共水うなぎのかば焼き



分量: 115g × 3

▲身が厚く、照りがあるうなぎのかば焼き。店でいただくとお重(並串)で5940円



▲湯煎4分で食べられる。「昼に焼いたかば焼きを夜食べるよりも、こちらの方が美味しい」(瀬下さん)



▲艶があり、活きのよい共水うなぎ。毎日取り扱う店主さえないかなかつかめない

▼多いときで1時間に60本のうなぎを捌く瀬下知也さん。うなぎの包丁は研げるようになるまで1年はかかる



▲内輪で火加減を調整しながら、串が焦げないように手早く焼く。長方形になるように串打ちするのがポイント

## 栃木県ではココだけ! 宇宙一うまいブランドうなぎ

巴波川沿いに威造りの建物が立ち並び、江戸情緒を感じる風景が残る、栃木県南部の栃木市。昨年度は総額1億円のふるさと納税を集め、さらなる躍進を狙う同市総合政策課の石橋一宏さんは、「栃木市ならではの返礼品で勝負したい」と意気込む。その1つが名店・うなぎ料理専門店せしもの「共水うなぎのかば焼き」。共水うなぎは静岡県大井町のブランドうなぎで、提供する店は全国でも40軒のみ、同県では同店だけ。天然うなぎに近い風味と、通常のうなぎの4倍の栄養価を誇り、手で容易につかめないくらい、活きがいい。曾祖父の代から続く川魚にまつわる家業を継いだ、店主・瀬下知也さん

は、このうなぎに惚れ込み、東京麹町にある有名うなぎ店で5年間修行を積んで、うなぎ屋を始めた。

共水うなぎをできたてで味わってもらうために、店は完全予約制だ。直前にうなぎを捌き、手早く串打ちする。かば焼きは備長炭で焼いてから、24分蒸し、秘伝のタレを3度つけて焼く。1度めは色づけ、2度めは味付け、3度めは香りづけのためという。「うなぎをタレに入れるたびに、うなぎのエキスが入る。こうして美味しいタレが育つんです」と瀬下さん。店に出すのと同じかば焼きを、マイナス25度で瞬間冷凍してから真空加工し、冷凍便で発送してくれるので、店の味をそのまま楽しめる。分厚くてふっくらした身は脂が甘いが、しつこさは少ない。さっぱりしたタレがうなぎの旨さを引き立てている。店内の「宇宙一う

お問い合わせ  
〒328-8686  
栃木市万町 9-25  
総合政策課  
☎ 0282-21-2305

栃木県 栃木市

10名 ●申込時に『ふるさと納税ニッポン!』を見た」と言って(記入して)ください。 ●人気商品のため、申込から到着までに数ヶ月かかる場合があります。 ●設定数になりしだい、品切れになる可能性があります。 ●読者プレゼントではありません。通常の寄附申込が必要です。



1万円以上の寄附でもらえる  
**栃木市岩舟産スカイベリー** 10名  
 1箱(9~15粒)、  
 申込 2018年11月15日~2019年2月28日、  
 発送 2019年1~4月



▶一番上の段が親苗、そこから分けた子苗が2段目以降の太郎、次郎、三郎、四郎。夏は風通しのため下葉をとる

◀見た目が美しいスカイベリーは贈答用にも最適。同県以外では高級スーパーに行かないとお目にかかれない

◀いわふねフルーツパークでは、高いときには糖度15度にもなる、甘さが際立つスカイベリー



▲精魂込めてスカイベリーを育てる増山弘樹さん(中央)と、いわふねフルーツパークのみなさん



15万7000円以上の寄附でもらえる  
**日工メトロノーム** 10名  
 玉虫塗 萩ゴールド No.122

◀銀粉を撒いた上から染料をぬる特殊な技法が玉虫塗。手書きの蒔絵で萩の花をあしらった上品なデザイン



6万6000円以上の寄附でもらえる  
**日工メトロノーム** 10名  
 木製 梢 No.105

▶矢羽のような木目を生かした、温かみのあるメトロノーム。試行錯誤を経て、製品化にこぎつけた

▼日工精機の栃木工場長・横山正男さん(右から2番目)と、工場に働くみなさん



▲チーンという澄んだ金属音が響き渡る工場内で、地元の女性たちが手作業で組み立てている



◀2016年にゆるキャラグランプリ4位に輝いた栃木市のマスコット、とち介「ぜひ栃木市に遊びに来てね!」

※ノミネートされた自治体は、読者や識者からのクチコミをもとに、編集部が厳選したオススの自治体です。「クチコミ大賞」は、2018年の年末にWeb上で発表する予定です。

まいうなぎ屋」の貼り紙に偽りなしだ。  
**大きさ、美しさ、美味しさが  
 大空に届くほどすごい!**  
 栃木市といえば、やはりはずせないのがイチゴ。なかでもオススメしたいのが「スカイベリー」。2014年に品種登録され、今は同県でしか栽培を許されない、幻のイチゴだ。とちおとめよりも実が大きく、綺麗な円錐形で、甘みが濃いのに酸味とのバランスが良く、ジューシー。いわふねフルーツパークでは、ハウス14棟でスカイベリーを栽培。苗を日差して焼かないように、夏期の11~14時は遮光ネットをかけたリ、温度調整にも気を配る。「鍛えすぎても、甘やかすぎてもダメ。今年の夏は猛暑だったので、例年

以上に気を遣いました」といわふねフルーツパークの農園部長・増山弘樹さん。スカイベリーのイチゴ狩りは、同市でも数カ所なので、ぜひ行ってみたい。  
**部品もメイドイン栃木市  
 音にキレがあるメトロノーム**  
 日本の主なメトロノームメーカーは、ヤマハ、セイコー、日工精機(にっこうせい)の3社だが、国内製造しているのは同社のみで、工場は同市にしかない。板材や棒材から部品を製造し、組み立て、製品チェックまで一貫して行っている。他社がプラスチック部品に切り替える中、カチツというメトロノーム独特の音質と、耐久性にこだわり、今でも主要部品はすべて金属だ。

「玉虫塗 萩ゴールド」は、宮城県仙台の伝統的な漆芸・玉虫塗を施している。高級品としてはなく、日用使いできるようにカシュー(合成漆)塗りだが、玉虫のように光の加減で色に変化し、高級感がある。「木製梢」は、宮城県津山町の杉の矢羽根材を取り入れた斬新なデザインが特徴。どちらも同社からコラボレーションを提案した商品だ。  
 「当社はメトロノーム専門メーカーなので、メトロノームに常に新しいものを積極的に取り入れて、試行錯誤をしています」(日工精機の専務取締役・荒川章さん)  
 東京から車でも電車でも約1時間で行ける同市。ふるさと納税もいいが、ぜひ足を運んでみてほしい。