

2章 現況の整理

2-1. おやまのすがた

①北関東の拠点都市

小山市は東京から約 60 kmにある、北関東の中核都市です。鉄道・道路の要衝にある便利な都市であるとともに、水と緑と大地の豊かな自然を擁する、魅力的なまちです。

【位置と地形】

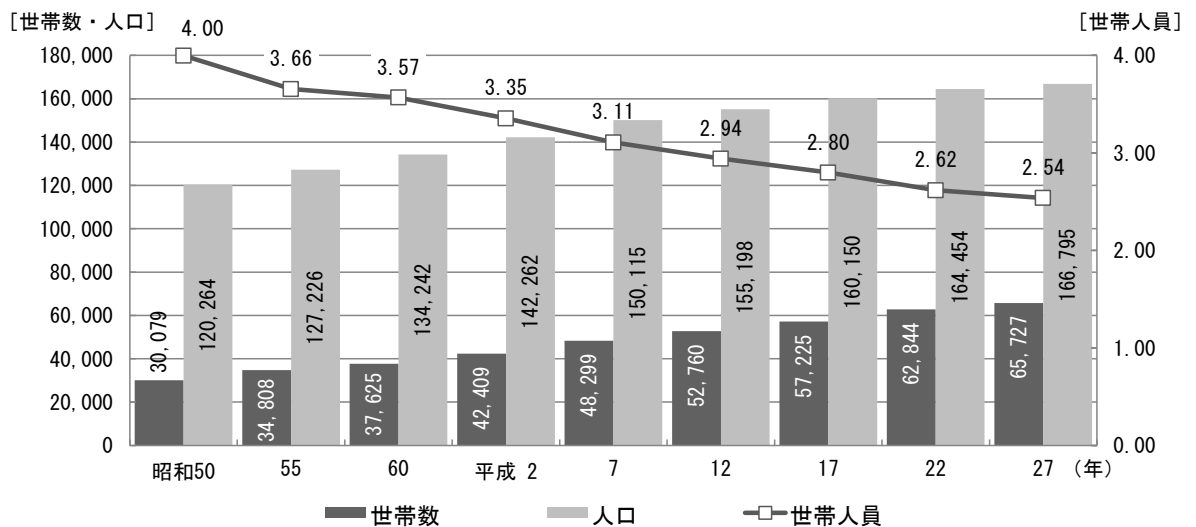
面積	171.61km ²
広がり	
東西	20.25km
南北	21.40km
経緯度	
北緯	36度18分
東緯	139度48分
海拔	35.1m
市庁舎所在地	小山市中央町1-1-1

【位置図】



②伸びゆく人口

小山市の人口や世帯数は全国的な少子高齢化のなかでも一貫して増加傾向にあり、県内第2位の人口を擁する「成長する都市」です。



資料：国勢調査(各年10月1日現在、H27は速報値)

③自然環境

小山市は、思川をはじめとする河川、平地林、農地などが織りなす豊かな自然環境を有しています。



■ 思川



■ 渡良瀬遊水地



■ 大沼



■ 田園

④歴史と風土

小山市は、古代から連綿と続く、多くの貴重な歴史的文化的資産を有する都市です。



■ おやま縄文まつりの広場
(寺野東遺跡)



■ 琵琶塚古墳・
摩利支天塚古墳



■ 城山公園 (祇園城跡)



■ 小山評定跡

⑤交通の要衝

小山市は、東北新幹線、宇都宮線、水戸線、両毛線の結節点であり、国道4号・新4号国道と国道50号が交差する、北関東の重要な交通の要衝です。



■ JR小山駅・東北新幹線



■ 新4号国道



■ 国道50号



■ コミュニティバス

⑥活力ある産業

小山市は、有数の首都圏近郊農業生産地であるとともに、活力ある商業や工業が立地する調和のとれた産業都市です。



■ 商業施設



■ 工業団地



■ 道の駅「思川」



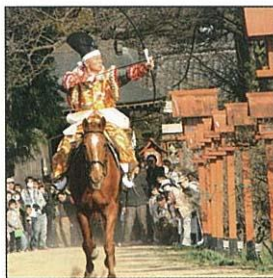
■ まちの駅「思季彩館」

⑦多彩なイベントと伝統芸能

小山市は、花火大会やバルーンフェスタなどのイベントが多彩に繰り広げられるとともに、古くからの歴史ある伝統行事などで知られています。



■ 胸形神社花桶かつぎ



■ 篠塚稲荷初午祭



■ 血方神社稚児神楽



■ 間々田のじゃがまた



■ おやまブランドまつり



■ 小山祇園祭



■ 小山の花火



■ バルーンフェスタ



■ ツール・ド・おやま



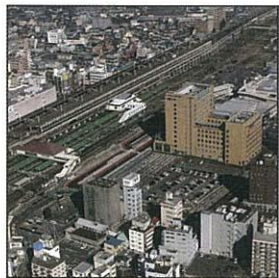
■ おやま思川ざくらマラソン



■ 流しびな

⑧都市の成長力

小山市は、複数の大規模な区画整理事業等による都市基盤の整備や、公共施設、生活基盤施設の整備を進めてきた、持続的に発展する活力ある都市です。



■ JR 小山駅新東口



■ 良好な住宅地



■ 間々田市民交流センター



■ 車屋美術館

2-2. おやまブランドの歩みと位置づけ

1) おやまブランドのこれまでの歩み

私たちの住むまち小山市には「水と緑と大地」の豊かな自然と高い技術のもとに生産される優れた産物、伝統工芸品や古い歴史があります。

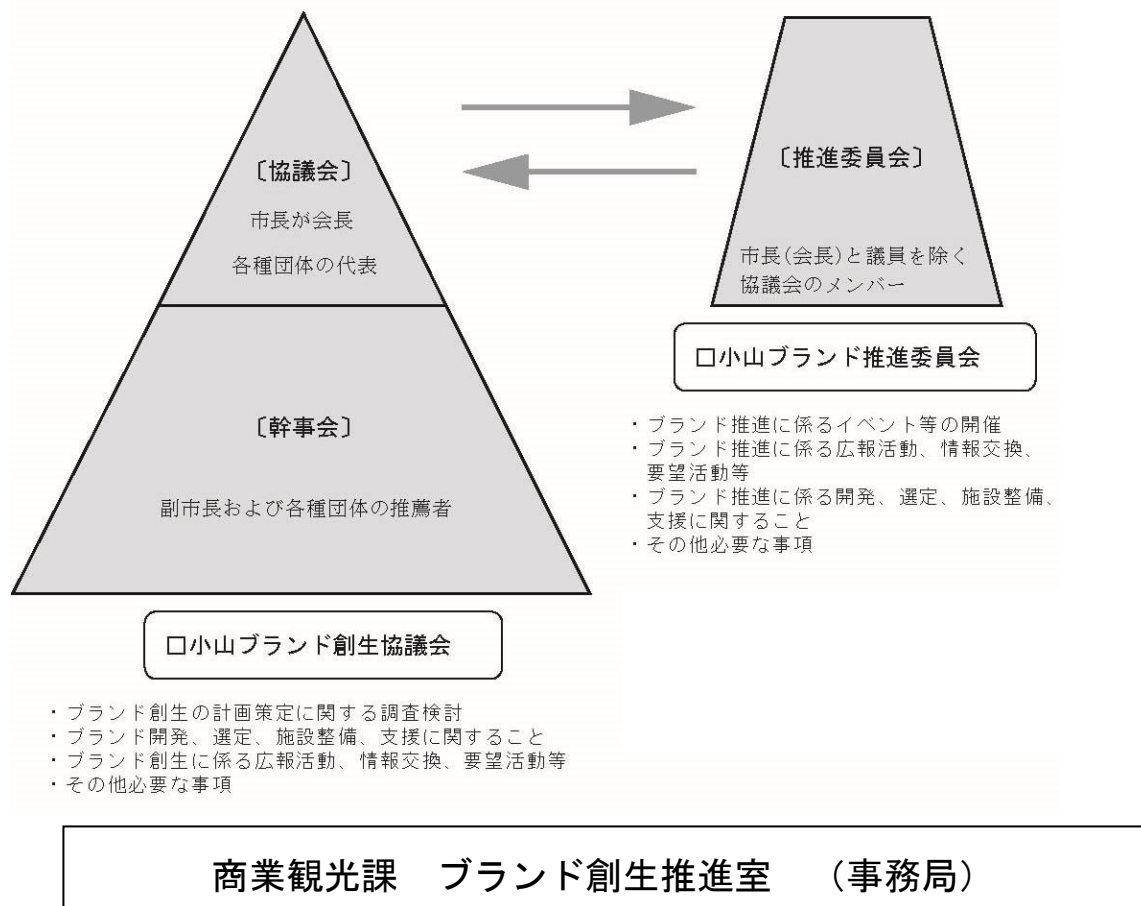
新しい小山の創造のために、これらの地域資源を地域の顔として認定し広く展開していく目的で『おやまブランド』の選定と発信に取り組んできました。

おやまブランドは平成14年に伝統工芸、文化芸能、おやま和牛の選定から始まり、平成30年12月現在では農畜産物4品目、食品35品目、菓子類7品目、地酒17品目、伝統工芸品8品目、芸能3品目、その他3品目、合計77品目の陣容に成長しています。

2) おやまブランドを支える組織

小山ブランドの推進の中心となる組織として『小山ブランド創生協議会』が平成14年4月に発足し、ブランドの開発・選定や施設整備・支援、その他のブランドに関する活動を進めてきました。

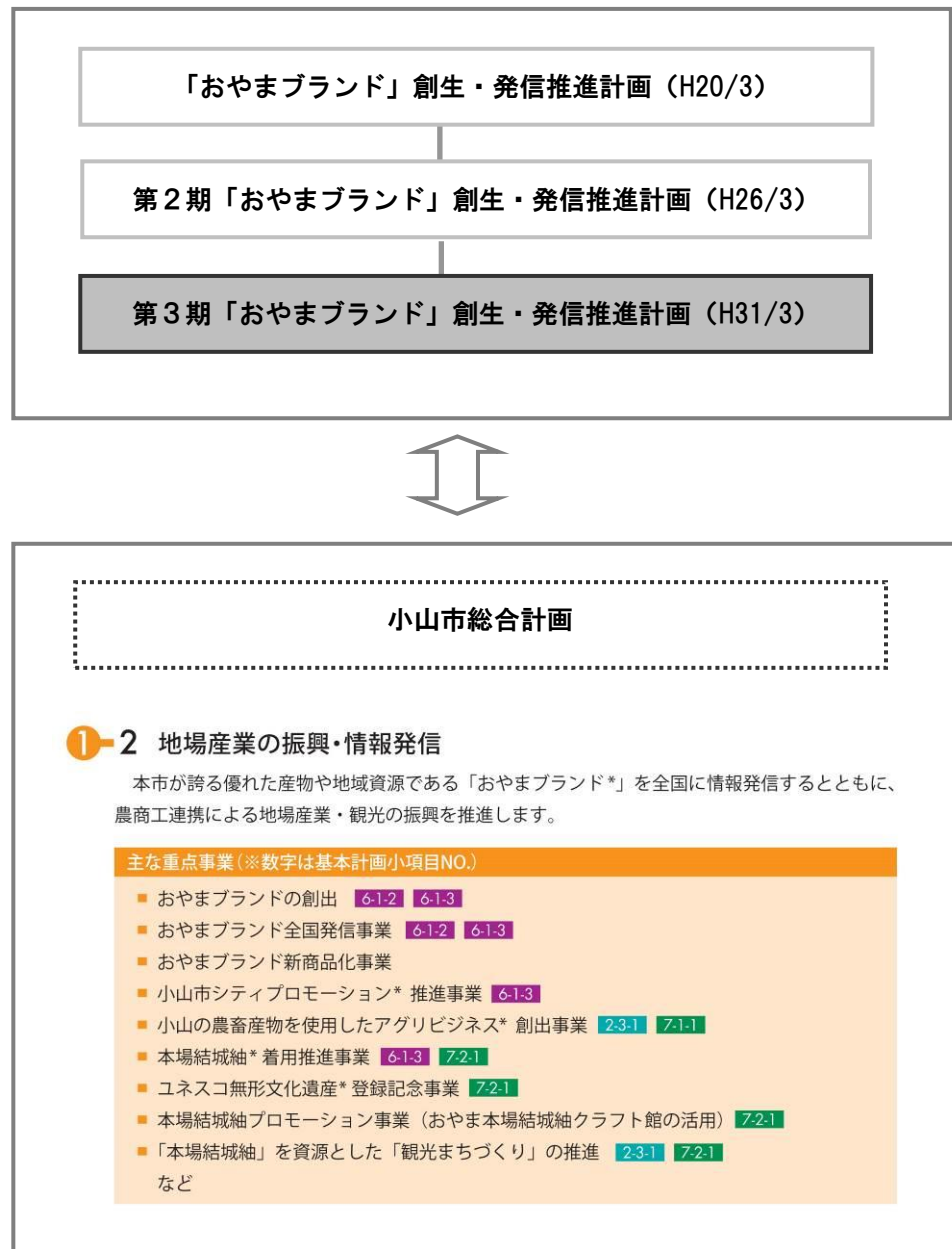
また、行政内の専属組織として商業観光課に「ブランド創生推進室」が創設され、統括的な機能を担っているとともに、具体的な支援事業や応援組織をつくり、幅広い市民が参加する活動の展開を進めています。



3) 小山市総合計画における位置づけ

「おやまブランドの創生と発信」は、第7次小山市総合計画の重点プロジェクトの一つとして、以下のように定められています。

本計画はこれらを踏まえ、小山市の統一的な地域ブランド構築の推進を図り、広く発信していくために定めるものです。



2-3. おやまブランド認定品の現況

おやまブランドには下記の通り、農畜産物4品目、食品35品目、菓子類7品目、地酒17品目、伝統工芸品8品目、芸能3品目、その他3品目、合計77品目の認定品があります。(H30年12月現在)

ブランド認定品

おやまブランド選定一覧

(記載価格は税込)

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」の周辺水田で農業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。



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

2 生井っ子 減農薬・減化学肥料の生井の米

小山市生井地区の農家が特別栽培した、安全と安心をかね備えたブランド米です。



連絡先: 生井っ子プロジェクト
代表者: 池貝 孝雄
●小山市下生井1201-1 ☎0280-55-1078

連絡先: JAおやま販売課
●小山市小袋170-2 ☎0285-33-3088

3 絹のやまといも

消化酵素が多く含まれ、生でも食べることができる大和いもは、粘りが強く、とろろに向いており、市内では瀬地区鬼怒川流域の畑で収穫されます。



連絡先: JAおやま販売課
●小山市小袋170-2 ☎0285-33-3088

4 開運おやま 赤たまご

薬剤や抗生物質を与えず、ストレスの少ない自然な環境と安全な自家配合飼料で育った健康な鶏たちの産んだ卵です。



連絡先: 日向野農園
代表者: 日向野 昇
●小山市南和泉606-2 ☎0285-27-1795

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 おやま和牛ステーキ串

高品質の「おやま和牛」(A4・A5)のもも肉を、シンブ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: みそ家米ぞう 代表者: 本橋 芳明
●小山市東城南1-28-11
☎0285-31-3711

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: 五十畑 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」もしくは栃木県産和牛、無添加の生パン粉を使用した、ひとつひとつ手作りしています。



150円

●イベントで4200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 ヘそ餃子

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

連絡先: 美味茶寮 はぎわら
代表者: 代表 萩原 友美
●小山市城東1-15-9 ☎0285-38-6868

8 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。「蕨の葉パウダー」と「ふゆみずたんぼ米ベースト」入りのもちり生地で包み、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「生のゆがのおの実」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 隆一
●小山市大字東山田448-29
☎0285-49-2932

10 米はん

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。



120~180円/2個入

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

連絡先: (有)木村屋商店 代表者: 岸 伸行
●小山市神島谷287-1 ☎0285-22-3668

360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。



連絡先: 開運小山うどん会
代表者: 齊藤 秀則
●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
●小山市城山町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

連絡先: 小山商工会議所
●小山市城東1-6-36 ☎0285-22-0253

16 栃木県おやまのお米でつくったカレーっ

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、ほどよく奥とからみ、フルーティーな甘さでまろやかに仕上げた商品です。



360円

連絡先: 日本本穀粉株式会社
代表者: 代表取締役 黒田 寛
●小山市若木町3-2-15 ☎0285-22-1157

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

18 はとむぎ煎餅

全国有数の生産量と品質を誇る小山産の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
●小山市神島谷5-18-25
☎0285-25-4995

19 伝承の健康茶はと麦茶

小山市産のはと麦(※)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」

全国有数の生産量と品質を誇る小山産はとむぎを使い、粉、ティーバッグの2種類を造りました。



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産のはとむぎを使用し、クリーミーで口当たりが良い、ジェラートに仕上げました。



300円

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分でできるうどん粉です。他にすいとん、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。



260円

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11-19-16 ☎0285-27-7166

24 開運 はとむぎ納豆

小山産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」のまちなみをイメージしたイラストを配置しました。



247円/120g

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。



540円

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。



1,080円

27 「小山物語」梅ごぼう

良質な小山産ごぼうを国内産の梅肉で漬込み、かつお節で旨みを出しました。



540円

連絡先：株式会社 おばね
代表者：代表取締役 野澤 勇二郎
●小山市神鳥谷1747-1
☎0285-28-6878

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。



298円

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

29 開運梅干し「開運旨梅・開運甘梅」

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



旨梅 555円/200g
甘梅 418円/100g

連絡先：三星食品 代表者：渡辺 稔
●小山市中久喜451
☎0285-23-2338

30 思川の鮎の甘露煮

思川で捕れた新鮮な鮎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。



540円/110g
1,080円/240g

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 ナマス

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ス養殖に取り組んでいます。ナマスは高たんぱく質、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。



活魚 1,500円/kg
切り身 3,500円/kg

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、農業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。農業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・安心で美味しく、健康に良い豆腐です。



195円

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「ソーマルオイル」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。



550円/270g瓶 630円/ヴァージンオイル

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 かんびょう物語「るかんだ」



140円

日本有数の生産を誇る小山産かんび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
●小山市関々田1150 ☎0285-45-0127

2 ふくべ福ふく

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



100円

3 「小山評定」大開運

皮裡に栃木県産小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。



140円

連絡先：株式会社 蛸屋
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、地産産米粉を100%使い、油で揚げずにオーブンで焼いたドーナツです。



155円

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、もちりとした生地に仕上げました。



134円

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」

小山産はとむぎと小麦焦がし粉入りの蒸し生地、黒豆きな粉クリームをサンドした柔らかな食感の和菓子です。



172円

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。



172円

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

ブランド認定品

地酒

1 おやまの地酒統一ブランド「小山評定」



1,749円 (箱代別) 1,749円 (箱代別) 1,749円 (箱代別) 1,749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
●小山市栗宮1452 ☎0285-45-0035

純米吟醸 小山評定 鳳凰金賞
連絡先: 小林酒造株式会社
代表者: 代表取締役 小林 基一郎
●小山市卒島743-1 ☎0285-37-0005

純米吟醸 小山評定 若駒 (蔵元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 金の鈴・雄の鈴」

「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造りました。

1,275円

3 「ピンクのにぎり酒」

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「ピンクのにぎり酒」。お酒にあまり強くない方、女性などにお勧めです。

1,697円

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 香かなたまる」

戦前に使用していた木桶を復活させ、手造りにこだわり、しず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

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 思川桜染しほり 地酒「下野しほり」

思川桜染の伝統工芸士、下野しほりの伝承者、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。

1,388円

連絡先: 4社 (諏訪ちひろ・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
●小山市栗宮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ヵ月間工程を抽出した後、1年間貯蔵した熟成あんず酒です。

1,296円

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

8 この酒 小山のコンヒカリ

小山産コンヒカリ100%のお米を精米歩合65%で仕込んだ本醸造酒です。

972円

9 この酒 小山のラムサールふゆみずたんぼ米

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ぼ米」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

連絡先: 西堀酒造株式会社
代表者: 代表取締役 西堀 和男
●小山市栗宮1452 ☎0285-45-0035

11 本格米焼酎「思川物語」

市内栗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

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

12 「小山祇園城(純米・純米吟醸)」

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

13 本格はとむぎ焼酎「小山物語」

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。

1,566円

14 おやま古代米本格焼酎「千年の思い」

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

15 小山産大100%本格焼酎「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

16 本格焼酎「開運小山ひまわり」

焙煎した小山のひまわりの種を加えた焼酎は、夏のひまわりの香ばしさが濃い、柔らかな飲み口となっています。

1,337円

17 本格焼酎「ひまわりの輝き」

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。夏の香ばしさが濃い、柔らかな飲み口の「ひまわり焼酎」を、シェリー樽で貯蔵熟成させたことにより、まるやがで薫り高い黄金色に輝くお酒に仕上がりました。

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

伝統工芸品

1 本場結城紬織機(地機)

結城紬で使われている地機は、千数百年も昔のまま変わることなく今日に至ります。



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

2 間々田ひも

草木染ならではの落ち着いた色合いが魅力で、手で丹念に組み上げて作ります。



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

3 家紋帳単筒・ダルマ戸棚

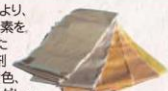
その昔、帳簿(旅館や商店の勘定場)で使われていた単筒で、扉に2つの家紋が入っています。ダルマ戸棚は、オリジナルのデザインで、発祥はよく分かっていませんが、ダルマを飾るため、または、職人がダルマを作る過程で使った戸棚、という説と、戸棚の形が上下にくびれているため外観がダルマに似ているからという説があります。



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」

草木染の手法により、思川桜の枝の色を、利用して製作した染物です。媒染剤の種類により、黄色、サーモンピンク、グレー、ペー菊の色調が出来ます。



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

ブランド認定品

5 本場結城紬

袖を通すほどに艶やかさを増すとされる本場結城紬。



- ①手つむぎ糸 ②柄付けは緋しほり
- ③地機で織られている

連絡先：栃木県本場結城紬織物協同組合
●小山市福良2358 ☎0285-49-2430
連絡先：株式会社 結城屋工房思川桜
代表者：代表取締役 井上 和也
●小山市福良2140-4 ☎0285-39-1020

6 下野人形・下野しほり

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「下野しほり」と紙で作られています。



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

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。本来は上巻を賑やかに迎える際に演奏するもので、歴史と伝統をもっ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の雫 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使用して作り上げた美容液です。



3,456円

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 忍川温泉」

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
子供：平日 400円/土日祝 450円

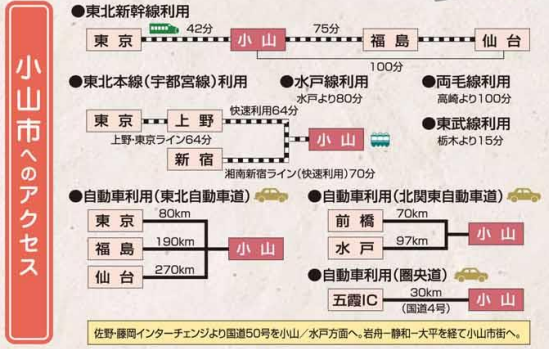
連絡先：株式会社 小山温泉
代表者：代表取締役社長 大高 弘
●小山市喜沢1475
☎0285-21-2020

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か所の国指定史跡があるのは、小山市が指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。その時、石田三成率いる軍が入り、翌25日急遽家康は本陣に諸將を招集して軍議を開き、「このまますりおろし、反転西上して石田を討つべきか」を質したのです。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掛け出すことを誓い、総じて遠江国掛川(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。一豊らの建議が諸將の気持ちを動かし、家康支持で固まったのです。そして9月15日、美濃国岐阜(岐阜県)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決戦が行われ、東軍が勝利したのです。家康が勝利を取ることができたのは関原の戦いでも、その栄光の道筋は、小山から始まっ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付けた「開運」のまちと言えるでしょう。



小山市へのアクセス

問い合わせ
小山ブランド創生協議会
〒323-8686 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内
TEL 0285-22-9317 FAX 0285-22-9260

おやまブランド
ピンキーちゃん