

# と県北～こだわり観光ナビ

NAVIGATION

日光・栗山

## 豪快に野趣味わう



焼き上げた河原石を移動させる上栗山石焼き保存会のメンバーら。重さは100kg近くになるという

縦40cm、横60cmほどの楕円形をした表面が平らな河原石。厚さも50cmは優に超える大きな石は、木材を使

った独特の香ばしさと、豪快な焼きっぷりが人気の伝統食「石焼き」を味わう催しに参加した。



栗山地域で採れたウリツパやウワバミソウなどの新鮮な山菜

イベントには県内外の小中学生や主婦ら12人が参加。群馬県館林市から友人と訪れた会社員高澤朋樹さん(34)は「とにかくおいしい。大自然の中で食べる石焼きは格別」と声を弾ませた。

栗山地域の石焼きは戦前には始まっていたという。本年度のツアーでは今回のみの開催だが、同保存会は希望者が多ければ9、10月に可能かどうか検討するという。

秋の味覚を紅葉の中で味わう石焼きもまた、格別に違いない。

【取材】 鬼怒川源流・栗山ツアーは、日光市や奥鬼怒川温泉旅館組合などでつくる実行委員会が主催。来年3月にかけて、毎月2、3回の割合で「布引の滝」や鬼怒沼のトレッキング、稻ヶ沢のキャニオニング、川俣湖のカヌーなどを専門ガイド付きで楽しめる。各ツアー料金は3千～9千円(一部昼食代込み)。(岡田実行委事務局070・28335・4778(平日午前9時～午後5時))



豪快な石焼きバーベキュー。焦げたみその香りが食欲をそそる

## 絶品 石焼きバーベキュー

「関東最後の秘境」とも言われる日光市栗山地域の自然を満喫する「鬼怒川源流・栗山ツアー」がことしも4月に始まり、さまざまなおアウトドアイベントが毎月開かれている。真夏のような日差しが降り注いだ5月末、同市上栗山を流れる鬼怒川支流・三沢の河原。地元住民の手造りみそを使った独特の香ばしさと、豪快な焼きっぷりが人気の伝統食「石焼き」を味わう催しに参加した。



ヤナギの枝をナイフで削った箸作り。芯がしっかりして最適という