

風車クッキー



下野グリムの里をイメージした風車の形の手づくりクッキーです。  
材料は、精選された小麦粉、良質なバターのほか、下野市産無漂白かんぴょうの粉末、安全・安心な自家配合飼料を与えて育てられた鶏の卵が使用されています。  
製造元 グリム工房 下長田146

☎(53)4036

購入場所 道の駅しもつけ、グリムの館、JAおやま石橋支店農産物直売所 四季彩、下長田ふれあい直売所



下野ブランドロゴマーク

下野市トウサワトラノオ



環境省における絶滅危惧種、最高ランクの「絶滅危惧Ⅰ類」に指定されています。開花時期の5月には、白く可憐な花を見ることができます。

地元東根自治会を中心に下野市自然に親しむ会、県立小山北桜高等学校、下都賀農業振興事務所協力のもと、保全活動に取り組んでいます。

天平の芋煮会



直径2.5mの大鍋で、下野市産のサトイモ、長ネギ、ゴボウのほか、生産量日本一を誇るかんぴょうなどを使い、約3,000食分の芋汁を調理する下野市秋の風物詩です。野菜の下ごしらえや調理、配膳など多くのボランティアにより実施されています。

ちぢみほうれんそう



冬の男体おろしという寒い西風や土壌条件が適していることから旧国分寺地区の生産者が中心となり作付けを始めました。露地で「寒じめ」という栽培で生産されていることから一般のほうれんそうよりも、うまみや甘みに優れています。  
小山農業協同組合ほうれんそう部会  
小金井1007-1 ☎(40)0200

かんぴょう



ゆうがおの実(ふくべ)をひも状に剥いて乾燥させた食品です。鉄分・カルシウム等のミネラルが多く含まれ、食物繊維も豊富な健康食品です。また、栃木県の生産量は全国の97%を占め、そのうち47%を占める下野市は生産量日本一です。  
しもつけかんぴょうまつり実行委員会  
田中681-1 ☎(48)2143

第2回下野ブランドとして新たに特産品3品、文化財等地域資源4件を認定し、2月25日、下野市役所国分寺庁舎で認定証交付式を行いました。これにより下野ブランドは特産品9品目、文化財等地域資源10件となりました。  
認定した特産品や文化財等地域資源は、ホームページや広報紙、パンフレットの掲載をはじめ、市内外の各種イベントへの参加や道の駅・観光協会等でのPR・販売など積極的に取り組んでまいります。  
■問い合わせ先  
商工観光課 ☎(48)2112

第2回下野ブランド品  
特産品3品、地域資源4件が決定!

下野ブランド

天平の花まつり



天平の丘公園内の花広場を中心とした花まつりで下野市春の風物詩です。淡墨桜をはじめ、八重桜、山桜、枝垂桜と多種多様な桜があり、長期間に渡り桜の花を楽しむことができます。  
地元商工会加盟店の出店やステージショー、子ども向けのロードトレインが運行し、子どもから大人まで楽しむことができます。

小金井一里塚



江戸時代の五街道のひとつである日光街道沿いにつくられ、江戸(東京)日本橋から22里(約88キロメートル)の地点にあります。2つの塚がほぼ完存していることなどから、日光道中で唯一国指定史跡に指定されています。