



# 石橋 駅周辺 街歩きマップ

I SHI BA SHI



## 君と渡り歩くイシバシ。 Cross the Bridge in Ishibashi

この石橋駅周辺街歩きマップは、下野市内や近隣に住む高校生の皆さんが、この石橋エリアを独自の視点で掘り起こし、新しいアイデアを持って作成したまち歩きMAPです！



石橋



## 青木模型店

(あおきもけいてん)

住所：下野市石橋 284-58

☎ 0285-53-0851

駐車場 2 台有り

営業時間 8:00～19:00

定休日 不定休



## 自分のお宝を見つけ出せ!

創業66年の青木模型店!人の遊び心をくすぐる外観で中学生～大人まで幅広い年代の人が訪れます。コロナが流行ってからお家時間が増えたため、プラモデルをやる人が増えているとか。お店での1番人気はガンダムやエヴァンゲリオンのプラモデル!その他にもドローンやアニメのキャラクターまで色々取り揃えています。



まるでお宝の山・山・山!

入口に張られたステッカーで分かる品揃えの豊富さ。

店内に入ると四方八方天井までも展示されるプラモデル達。地震で倒れてしまうのではないかとと思われるほど高く積み上げられたプラモデルの山!この山の山から自分の目当てのものを探し出すこの時間が幸せ...

ドドン!

## 子供から大人まで楽しめる!

プラモデルという手先が器用な人が作っているイメージ。しかし部品が少なく工程が少ないパッケージもあり、お子様や初心者でも簡単に作れるらしい!上級者向けには部品が細かく着色するものまであるのだそう♪



時間を忘れて没頭で出る至福のトキ

## まちの歴史はこの人あり!

店主：青木 幸洋さん

お話好きなお父さん。幼少の頃、両親と共に台湾から石橋に戻り、16種類以上の職に就くなど、波乱万丈な人生を歩んだお父さん。そんなお父さんからの私たちへのアドバイスは『なんでも夢中になってやると上手くなる!』

石橋の歴史



聞いてみた!  
お店で1番高いのは...?



なんと...  
14万円!!

真実はいかに!?  
こそこそうわさ話

常連になると、作ったプラモデルを飾ってもらえるかも?

## 吉田昭三郎商店

(よしだしょうざぶろうしょうてん)

住所：下野市石橋 240-31

☎ 0285-53-0453

営業時間 8:00～19:00

定休日 不定休



## 石橋のマスタービーンズ吉田

創業60年、豆とかんぴょうを売り続けている吉田昭三郎商店では落花生・豆菓子・かんぴょうを専門的に扱っているほか、トマトやお菓子などの個人商店ならではの商品も取り扱っています。かんぴょうを加工したふくべ細工なども販売しています!学生から高齢者まで気軽に足を運べるお店になっています!



吉田のお豆  
試食の感想

豆が苦手ですが、吉田商店さんの豆は食べやすく美味しかった。また食べたいと思えた(〜)

豆のかちを食べるとダイエットになるらしい。血圧も下がる! おやつにもおすすめです。



なま豆 300g ¥700 円 (税込)  
国産の生落花生。生なので、自分で煎ったり茹でたりしたい人に人気。

батаビー 300g ¥270 円 (税込)  
中国産の батаビーだが、味は確か!お店の人気商品のひとつ。

## まちの歴史はこの人あり!

店主：吉田 昭さん

日本の豆だけでは値段が高いため、中国まで足を伸ばし、実際に自分で品を確認する程豆にこだわりを見せる吉田さん。それは豆に限らず、実際に自分で確かめて良いと思う商品がお店に並んでいます。

石橋の歴史



豆やかんぴょうの他に、お菓子や野菜など商品もバラエティ。お安く買えるのもポイント◎

お客様全員を大切にしています! 買いに来てね~!



Map No. 3  
山口精肉店  
(やまぐちせいにくてん)

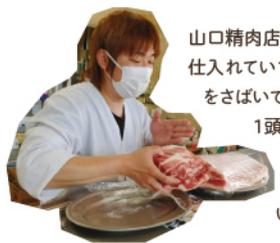
住所：下野市石橋 205-3  
☎ 0285-53-0149  
営業時間 10:00~20:00 定休日 水・木曜日



豚肉で迷ったらここに行け!  
石橋のお肉博士

創業70年。山口精肉店では豚を丸ごと一頭仕入れているため、スーパーなどではあまり見ることのできないような部位も!お肉が食べたいけど料理がわからない。そんな時は、ここに行けば解決できるかも?

店主さんは  
豚肉全般 **LOVE**



山口精肉店では、豚を1頭丸々仕入れている、店主さんがお肉をさばっています。石橋で丸々1頭を仕入れてさばくのは、こちらの山口精肉店だけなのだとか!さばく時の技にもこだわっているのだそうです。

なんと豚1頭で、約4~5万!

教えてもらったこんな部位  
豚肉豆知識



生姜焼きでよく使われているロースはお店で1番人気!

お肉を美味しく保つために、温度管理を徹底していて、いつも美味しいお肉が食べられます。中でもおすすめのコロコロ漬は高校生に限らず大人の人からも大人気!(お酒に合うらしい!)



ウルテ  
豚の喉仏。  
軟骨みたいな感じ

豚テッポウ  
豚の直腸。  
トロトロしてる感じ

まちの歴史はこの人あり!

店主：川村 剛世さん

豚肉が大好きな3代目店主、川村さんは「お客さん1人1人とのコミュニケーション」が魅力だといいます。世間話から夕飯のメニューなど、店主との会話だけでなくお客さん同士の会話で盛り上がることも。石橋愛に溢れ、笑顔がとても似合う温かい方でした!



お肉だけでなくコロッケなどの揚げ物も人気商品。時代にあわせて味付けも変えているので、どの年代の方からも人気絶えないのだとか。

Map No. 4  
かわしまや製菓  
(かわしまやせいか)

住所：下野市石橋 320  
☎ 0285-53-0130  
営業時間 朝~夜



お値段以上の満足感!  
130年続くおせんべいやさん

歴史あるおせんべい屋さん。江戸時代、参勤交代の休憩所としておせんべいを出していたことがきっかけで創業!自家製ダレの醤油が香る、添加物なし、国産米100%のおせんべいです。今は7代目!インスタグラムもチェックしてみてください!

Instagram @kawashimaya1885

自分好みの味に出会える♡

かわしまやさんのおせんべいは味が豊富! ざらめ、醤油、ごまなど定番の味に加え、わさびやチーズなどたくさんの種類が! ぜひ直売所で好みの味を見つけてください。お手頃な割れ煎餅もおすすめです♪



こんなおせんべいも!  
溜梨ちゃん煎餅発見!  
下野市公認観光大使の瓜田溜梨ちゃんがデザインされた手作りせんべい。ファンの皆さん!溜梨ちゃんここにもいますよ♪(¥500 税込)

人気トップ3!

1 ざらめ  
堂々第1位は、ざらめ煎餅! ざらめの大きさが丁度いい! 甘さもほどよくてみんなに大人気♡ノーマルざらめの他に、梅ざらめもあります!

2 しょうゆ  
自家製の醤油ダレは二度漬けておいしい!

3 ごま  
美容にも良いごまは女性に大人気!!

お得なわれせんが人気!

まちの歴史はこの人あり!

店主：栗原 信夫さん

頭のいい面白さをもつインテリお笑い芸人のような店主さん!取材に行くたびに「宣伝してね」とおせんべいを沢山くれたりと太っ腹な一面も...元気に楽しく仕事をするをモットーとしており、挑戦することが大好きと語っていただきました。



POINT ココがすごい  
しやろろの おせんべい

かわしまやさんのおせんべいは、昔ながらの製法で作っているのだからと評判! さらに、開封したら冷蔵庫へ入れる、昔ながらの1斗缶に入れるなどの工夫で湿気を防いで美味さも長持ち!

こぞうわさ話  
本当はイかに!?

直売所では、可愛い〇〇に会えるかも、しれない...

Map No. 5  
伊澤茶舗  
(いざわちゃほ)

住所：下野市石橋 298-2  
☎ 0285-53-0786  
営業時間 8:30-19:00 定休日 不定休



### 石橋の歴史と共に歩んだ軌跡

創業150年の老舗を営む伊澤さんの家は、なんと400年前から続く石橋で一番古い家だそうです。文化財としてとても貴重な、天保13年代の石橋の宿場地図を資料館に寄贈しているそうです!!お茶のことはもちろん、奥深い石橋の歴史も聞くことができます♪

### お湯の温度は茶葉によって違う!

ほうじ茶や玄米茶などは熱湯(100℃)で煎れると香りが出るそう。ほうじ茶はカフェインが入っていないため「風邪を引いた時は熱いほうじ茶を」とお母さん。良いお茶ほど温度は低くていいそう(85~90℃)。



見本があるから安心して茶葉を選べる!!



### 仲良しの秘訣は甘いもの

甘いものが好きなお2人。一緒に大好きな羊羹や甘納豆と美味しいお茶を飲む時間が大切と照れながらも話すお父さん。お茶以外にもコーヒーや紅茶、ワインとお肉と一緒に楽しむという。お茶を飲む習慣があるおかげで二人とも元気で若々しくいられるそう♪

結婚  
60周年

### まちの歴史はこの人あり!

店主：伊澤 敬一郎さん

毎日お茶を飲むお父さん。カテキンの効果なのか虫歯も入れ歯もゼロ!!8020運動(80歳になっても20本以上歯を保とうという運動)を達成!なんでも美味しく食べて美味しく飲めば幸せですよ~とお話してくれました!

石橋の歴史



伊澤茶舗  
オリジナル  
峰の十字星 ¥1,000(税別)  
ご主人こだわりの緑茶。爽やかな香りと茶葉の甘みが広がり後を引く!

Map No. 6  
たかはし肉店  
(たかはしにくてん)

住所：下野市石橋 419-9  
☎ 0285-53-0168  
営業時間 8:30-19:30 定休日 日曜・祝日



### 狙い目は29日のお肉の日! 美味しいお肉とお惣菜の店

創業60年。「地域の人や遠方から来てくれるお客様など万人に向けて、元気が出るような力を与えられる商品を心がけている」とタクミさん。SNSが好きな3代目は、ツイッターやインスタグラムで情報を発信しています。フォローすればいいことあるかも!?

### 揚げ物の惣菜が人気!!

みなの定番 から揚げ 180円/100g  
国産鶏肉を使用した醤油ベースの懐かしい味!一つ一つ丁寧にカラッと揚げています!!

人気 No.1 とり串 80円/1本  
乗らかくてしっとりとしたササミ肉が美味しい!! 学校帰りの高校生に大人気☆

お母さん争奪戦 メンチかつ 120円/1個  
お母さんの程よい力加減の手ごねが、肉の柔らかさやジュシーさの秘訣!

「元気の源 たかはし肉店!」  
がお店のポリシー!  
Twitter @TakahashiNiku10



大人気の  
ホルモン漬  
新鮮なホルモンを特製タレに漬け込みご飯が進む大人気の逸品!



29のつく日はお楽しみ!  
2月9日や各月29日は肉の日セール!  
いつもの人気商品が買い得♪

### まちの歴史はこの人あり!

店主：高橋 恵一さん

取材中、お店の奥から何かを取り出してきたお父さん。「これは10年前に釣った50cmのイワナの剥製です!一生の宝です。二度と釣れないと思います。」とお話してくれました!肉屋だけど釣りが大好き!釣りの話も止まらない~!

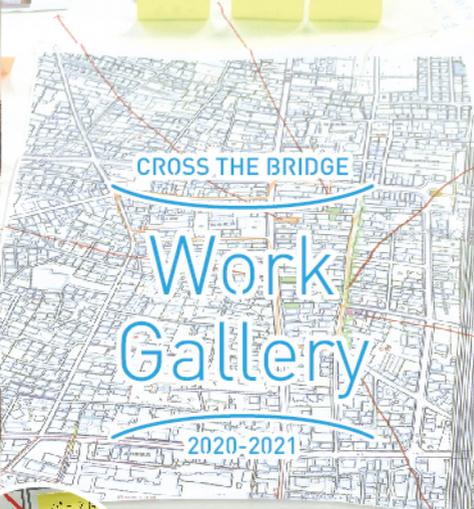
石橋の歴史



おすすめ!  
栃木和牛サーロイン  
脂身と赤身が程よいバランス!ステーキ、すき焼きに。特別な日にぜひ!

真実はいかに!?  
こそこそ うわさ話

台風の日には全国的にコロッケがよく売れる...らしい!?

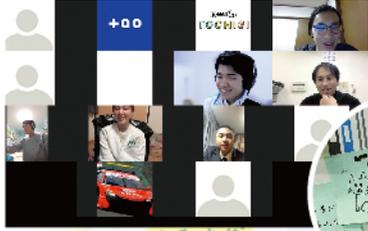


## 01 オリエンテーション

## 02 まち歩き・オンライン取材

## 03 店舗取材

## 04 編集会議



### 取材先 / 青木模型店

活動を通して、かつて宿場として栄えていたことから石橋には深い歴史があると感じました。また、質問などに親身になって答えてくださったこと、激励の言葉と共にお土産をいただいたことから、優しさを感じるまちだと思いました。コロナ禍のため一部オンラインで動いたり、取材を高校生のみで行ったりと、困難がある中、協力して制作したので多くの人に石橋の良さを知ってほしいです。

## 編集後記



### 取材先 / 吉田昭三郎商店

初めて街歩きして石橋の歴史から今の石橋を学ぶことが出来ました。私たちが取材した「吉田昭三郎商店」では豆菓子売っていて、色々な種類の豆の試食をさせて頂きました。初めて豆菓子食べてこんな食べ方もあるんだと驚きました。石橋はよく通る場所なのに全然知らないことだらけで、今回街歩きして色々知ることが出来たのでとても良い経験になりました！



### 取材先 / かわしまや製菓

今回の活動を通して私は「百聞は一見にしかず」ということを実際に体験することができました。最初、石橋は活気のない街だと聞いていましたが、街を見てまわり石橋の人とふれ合うことで、この考えは変わりました。石橋には歴史あるお店や、人々の助け合いの意識がありました。また、お店に取材する前は、ある程度緊張すると思っていましたが、取材中は予想以上に緊張しました。と同時に、とても楽しく取材できました。今回の活動で少しでも石橋の良い所を知ってもらいたいです。



### 取材先 / 山口精肉店

このワークショップを通して、街を歩き、石橋の街をよく知り、石橋の人達の優しさに触れることができました。石橋について、街のことをよく調べると、歴史の深さやそのお店と地域との関わりなど自分の知らない事が沢山ありました。この活動を通して、石橋の事をもっと好きになったし、進学や就職でもこの経験を活かしていきたいです。



この冊子は、「とちぎ高校生地域定着促進モデル事業」を活用して作成したものです。

下野市総合政策部 総合政策課 政策推進グループ

〒329-0492 栃木県下野市笹原 26 電話 / 0285-32-8886