

こだわりランチや体験ツアー

冬も大谷へどうぞ

観光客呼び込みに2社タッグ

冬場の観光を盛り立てようと、大谷石の採掘や加工販売を行う大谷石産業（宇都宮市大谷町）と「道の駅うつのみや ろまんちっく村」などを運営するファーマーズフォレスト（同市新里町）が、地元産の食材にこだわったランチの提供を今月からスタート。同時に、大谷資料館の見学や大谷石のコースター作りなどの体験ツアーも始めた。

紅葉のシーズンが終わると、3月の春休みごろまで観光客は減り、ピーク時と比べて3分の1程度にまで落ち込むという。そこで新たな需要を喚起し、大谷地区を活性化しようとする両社が共同で考えた。

ランチは大谷石体験館（同市大谷町、木曜定休）で提供される。新里ネギやユズなど地元の食材がたっぷり使われ、大谷石粉を釉薬に80%使ったこだわりの器で味わう。メニューは、3種類のネギみそが添えられたコシヒカリのおにぎりがメインの「里山ランチ」と、新里ネギが入った焼きそばがメインの「里山焼きそばランチ」の2種類。それぞれに、ユズそば団子入りのみそ汁やユズハチミツ

がかけられたアイスクリームなどが付く。各1000円で、1日20食限定。

一方、体験ツアーは午前10時から午後0時半まで、大谷資料館を見学したり、大谷石のオリジナルコースターを作ったりする。参加費は、里山ランチとろまんちっく村の温泉入浴券が付いて1人3100円。

1ツアー2〜10人で、ろまんちっく村のスタッフが添乗員で案内する。3月1日まで。問い合わせはろまんちっく村（☎028・665・8800）。

【長田舞子】



新里ネギがふんだんに使われた焼きそば。お好みでユズ果汁をかけてもおいしい

新里ネギみそが3種類添えられたおにぎり