

冬の大谷 ランチで堪能

大谷石で知られる宇都宮市大谷地区の石材会社などが、地元の伝統や文化、食の魅力を生かしたランチの販売やグリーンツーリズムに取り組み始めた。地域資源を生かして地元が企画する「着地型観光」で、冬場に減る観光客の呼び返しに期待をかける。

資料館見学コースに取り込み

大谷石の採掘や販売、施工などを行う石材業「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を運営する「ファーマーズ・フォレスト」（同市新里町丙）が共同で開発した。

ランチは、無農薬コシヒカリを使ったおにぎりなどをメニューにした「里山ランチ」と、地元の「新里ねぎ」やシイタケ入りの「里山焼きそばランチ」の2種類。里芋をふかしてこした後、片栗粉を入れてもちもち感を出した「里芋もち」や、ゆずそば団子入りのみそ汁、ゆずとハチミツを添えたアイスクリーム、ゆず茶がつく。食材はすべて大谷地区を中心とした市北西部産のものを使った。ともに1日20食限定。

グリーンツーリズムは「伝統文化まるごと体験～石の里・里山食に出会う時間～」と題して、大谷石の地下採掘場跡地を公開している大谷資料館の見学、近くの大谷石体験館で大谷石を使ったオリジナルコースターの製作、同館で里山ランチを食するという約2時間のコースを用意した。

大谷地区は、秋の紅葉シーズンが終わると、観光客は半分以下に減るといふ。大谷石産業の飯村淳さんは「大谷の歴史や文化、食材の良さをアピールしながら、少しでも冬場の観光客を増やしていきたい」と話す。

地元企画「観光客増やしたい」



①ねぎしょうゆ、ねぎみそ、ゆずみそが添えられた里山ランチ
②お好みでゆず果汁をかけて食べる里山焼きそばランチ

期間は来年3月1日まで。料金は1人3100円。2～10人で申し込む。ろまんちっく村の天然温泉の無料入浴券やゆず2個のお土産がつく。予約が必要。グリーンツーリズムの申し込みは、ろまんちっく村（028・665・8800）へ。（田中正一）