

KINUGAWA

鬼怒川・川治の

KAWAJI

**秘密に
迫ろう!**

関東一の温泉郷として、古くから旅人に親しまれてきた鬼怒川・川治温泉には、魅力がたっぷりあります。知れば知るほど行きたくなる、鬼怒川・川治温泉。ここでは、歴史と温泉、名産品、グルメにスポットを当てて、その秘密に迫ってみます。

名前の由来に迫る!

鬼怒川の名前の由来には4つの説があります。どれも面白いものばかり!

鬼怒川温泉

その1

昔、毛野国(ケヌノクニ)と呼ばれていた頃、そこを流れる毛野川(ケヌノガワ)がなまって「鬼怒川」となった説。

その2

字のごとく鬼が怒ったように荒々しい流れであったため、「鬼怒川」と名付けられたという説。

その3

昔、絹村というところがあり、よく絹を洗っていたところから絹川と名が付き、それが現在にいたり「鬼怒川」となったという説。

その4

水源が鬼怒沼であることから「鬼怒川」と呼ばれた説。

川治温泉

昔、本街道(会津西街道)とは別に川に沿った道を川路と呼んでいたのが、後に「川治」といわれるようになった説。

名湯の歴史に迫る!

約300年前から、旅人たちの身体と心をいやしてきた名湯です。

鬼怒川温泉

発見されたのは江戸時代の1691年。当時は、日光詣でをした大名や日光山の僧侶たちだけしか入ることのできなかった温泉でした。明治以降になると「滝の湯」の名で親しまれ、鉄道開通後は、大きな発展をとげました。

川治温泉

周りを山で囲まれた男鹿川と鬼怒川の合流点に位置する、素朴でのどかな温泉郷。1718年に発見された歴史ある温泉で、古くから会津西街道を往来する旅人や湯治客を魅了してきました。公営の露天風呂も人気です。

名湯の効能に迫る!

- 泉質：アルカリ性単純温泉(無色透明無味無臭)
- 効能：リウマチ性疾患、神経痛、運動器障害、神経まひ、病後回復期、環境の効果

昔から「けがは川治、やけどは滝(鬼怒川)」といわれてきました。外傷や皮膚病、リウマチ、動脈硬化症などには川治温泉、火傷や皮膚病、胃腸病などには鬼怒川温泉が効果が高いようです。

山の幸、川の幸など、
鬼怒川・川治には、
おいしいものが
目白押し。
お土産としても
喜ばれる逸品ぞろいです。

名産品に迫る！

大自然に育まれた鬼怒川・川治の味覚を丸かじり！

マロニエの木蔭シリーズ6品目

鬼怒川・川治のある藤原町で開発された特産品。栃木県の県木である「栃の木」や「栃の実」を使っています。

マロニエの木蔭シリーズに関するお問い合わせは.....

藤原町観光課まで TEL.0288-76-4111



① 栃の実入焼酎(とちひろえ)
まろやかで芳醇な香りが自慢の栃の実入焼酎。



② マロニエ彫
栃の木材の美しい木目と色合いをいかして彫り描かれた独特の彫刻品。



③ 栃の実まんじゅう
栃の実独特の風味をいかした、郷土色豊かな逸品。



④ とちもち
昔ながらの風味をいかした栃の実入りのお餅。



⑤ マロニエ焼
栃の実を燃やした灰を釉薬にして作られた焼き物。



⑥ たまり漬け
たまり醤油で漬けた漬け物に栃のハチミツを加えた逸品。

高原野菜



大規模農業支援による鶏頂山開拓によって、みずみずしい高原野菜が収穫できるようになりました。

山菜



ふきのとう、わらび、ぜんまい、たらの芽、ふき、ウドなど、自然の恵みがいっぱいの山の幸です。

わさび・山いも



きれいな湧き水で栽培されるわさびや、肥沃な土壌で採れる山いもなども特産品のひとつです。

川魚



絶好のつり場が多く点在するため、鮎やイワナ、ヤマメ、ヘラブナなど、たくさんの魚が釣れます。

郷土料理に迫る！

旅のお楽しみのひとつは、やっぱりその土地の郷土料理！



ぜんまいの白和え

●材料 /
ぜんまい150g、にんじん1本、油揚げ1枚、調味料(だし汁2カップ・しょうゆ小さじ2・砂糖少々)、あえ衣(豆腐1丁・白ごま大さじ2・塩少々・砂糖少々)

●作り方 /
1. ぜんまいは根本をそろえて柔かくゆで、3cm位に切ります。2. にんじんを油揚げも3cm位に切ります。3. 豆腐はゆで、布巾の上でさめたら水を切ってよくしぼります。4. 白ごまはすり鉢ですっておきます。5. 豆腐をよくすり鉢ですり、にんじん・ぜんまい・油揚げを入れ、味をととのえ、すりごまを入れて仕上げます。

しもつかれ

●材料 /
塩さけの頭大1個、酢大さじ2、水5カップ、大根1kg、にんじん150g、大豆50g、油揚げ3～5枚、酒粕160g、しょうゆ小さじ2、みりん大さじ2)

●作り方 /
1. 大根とにんじんは皮をむき、鬼おろししておろします。2. 塩さけは頭を半分に切り、焼いて細かく切り、鍋に入れて約半日位煮ます。3. 油揚げを細かく切り、大豆を入れます。4. 鍋の中へ、大根・にんじん・油揚げを入れ、大根が柔らかくなった酒粕を細かくして入れます。5. しょうゆ・みりんで味付けをして煮込み、仕上げます。

