

おやまブランド

小山市で学ぶ大学生に知ってもらいたい地域ブランド



地域ブランドってなに？

おやまブランド

開運のまちおやま

天下分け目の「小山評定」

おやまブランドピックアップ

本場結城紬

はとむぎ

おやま和牛・小山の豚「おとん」

はじめに

この小冊子は私たちが通っている白鷗大学の所在地である、栃木県小山市の地域ブランドについてまとめたものです。小山ブランドについて私たちが興味を持ったきっかけは、知的財産法の講義の中で日本の商標制度について学習している際に、私たちが通う大学の周辺の地域ブランドにはどのようなものがあるかという疑問を持ったからです。実際、『おやまブランド』という言葉を知り、おやまブランドにはこんなものやあんなものがあるとすぐに答えられる学生は少ないと思います。小山市に住む学生におやまブランドといえば何かという質問を試みたところ、小山市に住んでいても、すぐには出てこなかったという結果になりました。そこで、どのようにしていけば『おやまブランド』というものが人々に浸透していくか考え、この小冊子という形で読者に慣れ親しんでもらおうと考えました。

本小冊子では、次の事項を主に紹介しています。1つ目は「本場結城紬」、2つ目は「ハトムギ」、そして3つ目は「おやま和牛・小山の豚おとん」です。小山ブランドに現在認定を受けている品目は食・芸能・伝統工芸品・その他すべて合わせて77品目であるためすべてを紹介することは難しいからです。そこで読者が上記3品目以外で興味をもたれるのであれば、自身で調べてみるのも小山市をよく知るための学習にもなると思います。

本小冊子の作成にあたって、情報の入手方法は基本的に小山ブランドに認定された品目を取り扱っている店、おやま結城紬クラフト館、市役所での聞き込み調査となっています。やはり、小山ブランド認定を受けた品目を展示、販売している方々に直接お聞きすることで正確な情報を本小冊子に掲載できると考えたからです。そこで私たちの調査に協力いただいた小山市役所、各登録品目を取り扱っている商店の皆様には感謝いたします。

本小冊子を手にとった読者の『おやまブランド』を知る一つのきっかけになれば、さらにおやまブランドという言葉・内容が学生、地域住民に浸透し、地域ブランドの目的である地域活性化につながるのではないかと思います。作成したため、読者にも小山ブランドの普及にご協力いただけると嬉しく思います。

令和2年2月

杉山ゼミ一同

目次

はじめに

目次

地域ブランドってなに？

おやまブランド

開運のまちおやま

天下分け目の「小山評定」

おやまブランドピックアップ

01 本場結城紬

02 はとむぎ

03 おやま和牛・小山の豚「おとん」

編集後記

13 11 09 07 05 04 03 02 01

地域ブランドって なに？

地域ブランドとは、商品やサービスに地域性が加わることで価値を高め、それが地域外の消費者などから評判を得ることにより、地域全体のイメージ向上や活性化に結びつくものをいいます。特産品や観光地など実体のあるものばかりではなく「食べ物がおいしそう」「買いたい」「交流したい」などを誘発することができず。その地域が独自に持つ歴史や文化、自然、産業、生活、人のコミュニティといった地域資産を私たちが肌で感じることで地域の活性化につながります。そして、物が売れ、人が訪れるだけでなく、地域に関わる人々が地域に誇りと愛着を持てるのです。



うーん…

たとえば！
栃木県で
有名な地域ブランド
といえば



宇都宮餃子

商標登録第 6047073 号

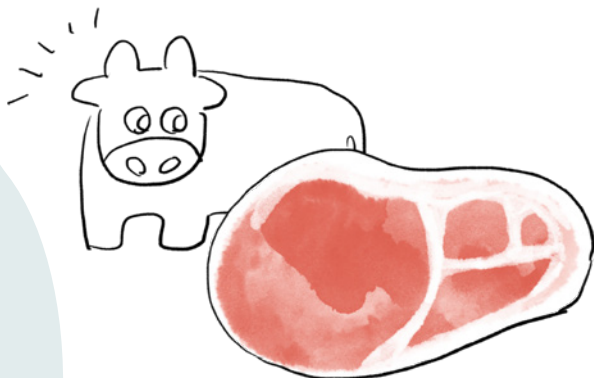
ご当地グルメ認知度ランキング 2019 年度第 1 位！（地域ブランド調査 2019）

在住外国人や外国人観光客の視点や海外への情報発信力を活用し、市の魅力を国内外へ発信する計画を実施している。

商標登録第 5595844 号

益子焼

経済産業大臣指定の伝統工芸品であり、ブランド力が高く、年 2 回開催の陶器市では 60 万人もの来場者がある。



とちぎ和牛

商標登録第 4785380 号

2004 年に開催された第 6 回全農肉枝肉共励会において、最優秀賞を受賞！

また、2009 年全国肉用牛枝肉共励会では日本一を受賞した。

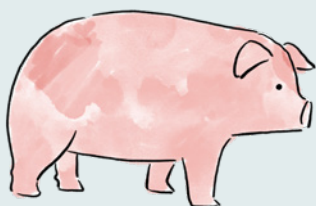
※枝肉とは、家畜の頭部・内臓や四肢の先端を取り除いた部分の骨付き肉のこと。

小山といえば、これ！ おやまブランド

小山市産品や観光資源のうち、特に優れたものをおやまブランド品として認定。77品目のおやまブランド認定品がある！

代表的な小山ブランド

これらに関連するおやまブランド認定品が多数あるので、ぜひおやまブランドHPをチェックしてみてください！



おとん

おとん弁当やおとんメンチカツは絶品！柔らかくてジューシーな豚肉です。

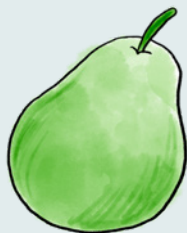


地酒

日光連山の伏流水と小山市産の米によって作られる美味しいお酒です。

かんぴょう

小山市には300年に及ぶ栽培の歴史があり、「ふくべ福ふく」や「るかんた」などのかんぴょうを使ったお菓子も有名です。



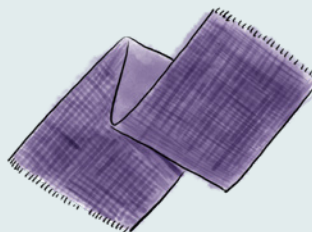
小山うどん

小山市産の小麦「イワイノダイチ」を使用。なめらかでもちもちした食感です。



いちご

「とちおとめ」や「スカイベリー」などの生産に取り組んでいます。



本場結城紬

全て手作業で作られた、伝統の絹織物です。平成22年には、「ユネスコ無形文化財」にも登録されました。

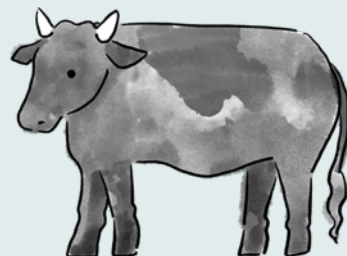


ハトムギ

ビタミンB1、B2やミネラルなどたくさんの栄養素を含み、小山市は全国有数の生産量を誇ります。

小山和牛

県下第一位の飼育及び出荷頭数を誇ります。おやま和牛串やステーキ串が有名。



米・麦類

小麦粉「イワイノダイチ」や米「コシヒカリ」の生産が盛んです。



おやまブランドの大きなコンセプトとして、「開運のまち おやま」というものがあります。

開運のまち
おやま

天下分け目の「小山評定」

おやまひょうじょう

商標登録第5030659号



小山評定跡地

なぜ 開運のまち？

小山市を散策していると「開運のまち おやま」という看板をよく見かけます。皆さんは、小山市が開運のまちと呼ばれる由来をご存知でしょうか。時代はさかのぼり、1603（慶長8）年、徳川家康により江戸幕府が開かれました。その江戸幕府成立に際して、この小山の地は、深い縁のある地なのです。

関ヶ原の戦いへと繋がる 「小山評定」

豊臣秀吉の死後、徳川家康を中心とする「東軍」が、石田三成を中心とする「西軍」を破ったという「関ヶ原の戦い」。誰もが一度

は耳にしたことがあると思います。この関ヶ原の戦いののち、家康は征夷大將軍に任命され、江戸幕府を開きました。このことから、関ヶ原の戦いは天下分け目の戦いと呼ばれています。その関ヶ原の戦いに至る前、ここ小山の地で、「小山評定」と呼ばれる重要な軍議が開かれました。

家康に運を開いた地 小山

1600（慶長5）年5月末、家康は、上方の大坂を離れ、上杉景勝の討伐のため会津に向かいました。この間、石田三成は家康が上方を離れたことを好機として、家康打倒のため挙兵しました。7月24日、家康は下野小山に達し、三成の挙兵の報を受け、このまま



会津攻めに向かうのか、それとも西上して三成を討つかどうか、諸將を呼び集め、今後の対応についての協議をしました。これが「小山評定」と呼ばれるものです。この会津攻めにおいては、豊臣公儀による征討ということであり、徳川氏の武將たちと、豊臣系の諸將たちが従軍していました。そのため、妻子を大坂に置いてきた豊臣系諸將たちの向背が問題となりましたが、小山評定において、豊臣系諸將らの同意と納得を得て、石田三成討伐のために西上することが決定されました。小山評定での東軍の結束が関ヶ原の戦い勝利の一因となったのです。

開運のまち おやま

このような歴史から、小山市は小山のブランドとして「開運のまち おやま」を全国に発信しようとしています。おやまブランド品の中にも、小山評定や大開運といった名前のついたお菓子や地酒などの商品が多くありますので、皆さ

んもぜひ探してみてください。帰省時のお土産にするのもいいかもしれません。

開運のまちである小山市で過ごす学生の期間が、皆さんの運も開くものとなつたらいいですね。

交通面でも 便利な小山市！

東北本線（宇都宮線）利用で、東京駅まで84分。東北新幹線も停車しているのので、新幹線を利用すれば、東京駅まで、42分で行くことができます。また、両毛線や水戸線も乗り入れており、群馬県や茨城県へのアクセスも良好です。



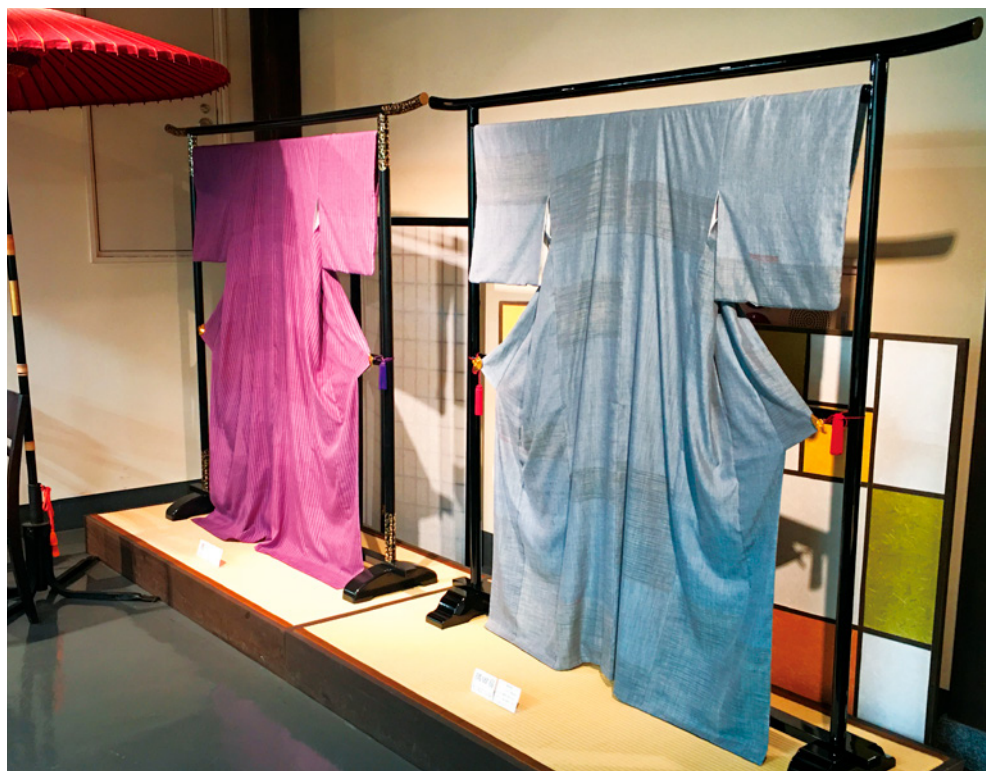
おやまブランド
pick up!

01

国の重要無形文化財・ユネスコ無形文化遺産

本場 結城紬

商標登録第5026150号



鬼怒川流域で
古代より受け継がれる
伝統の織物

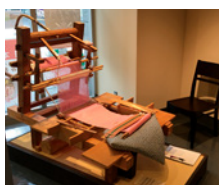
遠く古代、長幡部絶（ながはた
べのあしぎぬ）と呼ばれた織物が
結城地方に伝わり、結城紬の原型
になったと言われています。

栃木県小山市の東部農村は、か
つて桑村・絹村と呼ばれていたよ
うに、養蚕が盛んでその副産物と
して紬が織られてきました。

栃木県と茨城県にまたがる鬼怒
川沿いの地域では、古代より受け
継がれる手作業の織物の技法を現
在も守り伝えています。

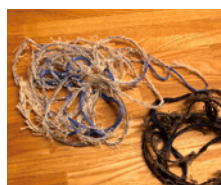
ここがすごい!

国の重要文化財に指定された技術!



じばたお
地機織り

「地機（じばた）」という織り機
で織ります。



かすり
緋しぼり

染めた時、糸でしぼった部分は
染まらず、かすり模様として残
ります。



糸つむぎ

太さが均一になるように紡いで
いきます。技術の修得には数年
の修行が必要になるそう。

後継者養成の
ための取り組み

紬織物技術支援セン
ターでは、本場結城
紬の後継者養成をし
ている。受講料は無
料で、地機織りの技
術や、座学として、
結城紬の歴史、織物
設計、製作工程、設
計図案などを学ぶこ
とができる1年間の
カリキュラムが用意
されている。詳しく
は紬織物技術支援セ
ンターのホームページ
をチェック!

おやま本場結城紬クラフト館



本場結城紬を
学ぶ、見る、体験する



着物の他に
ネクタイや
がまぐちなどの
雑貨も！

小山駅西口、ロブレビル1階に、「本場結城紬」の情報発信拠点として平成28年にオープンした「おやま本場結城紬クラフト館」
本場結城紬の歴史や製作工程を学べるだけでなく、いと紡ぎや、地機織りなど、実際に本場結城紬に触れながら体験することが出来ます。また、本場結城紬の着心地体験や、本場結城紬の糸を使ったコースター織り体験など、ワークショップも豊富に用意されているので、ぜひ訪れてみてください。

・ 結城紬の職人だけでなく小山市や結城市の方、そして県外の方も伝統を守ってこういう思いが強くある。
・ 高価なのは結城紬職人の担い手不足や、40を超える細かな作業すべて手作業で行っているなどの理由がある。
・ 伝統を守っていくための取り組みとして、たくさんの方の参加型イベントを開催し若い世代にも結城紬の良さを広めている。



小山結城紬クラフト館
スタッフさんの思い

ワークショップ情報

01 コースター織り体験

日程 毎週第3土曜日 料金 1,000円
時間 ① 10:00 ~ ② 13:00 ~ ③ 14:30 ~
対象 小学校及び義務教育学校3年生以上

02 糸つむぎ & 地機織り実演見学

日程 毎週第1土曜日
時間 ① 10:15 ~ 11:15 ② 11:30 ~ 12:30
③ 13:30 ~ 14:30 ④ 14:45 ~ 15:45

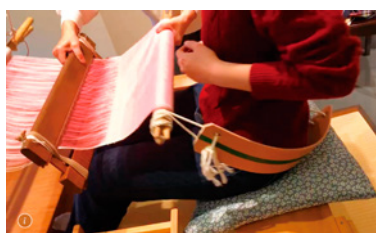
03 本場結城紬着心地体験

日程 毎週火曜日～日曜日 料金 2,500円
時間 10:30 ~ 16:00

本場結城紬を着て
小山のまち歩きもできる！



地機織りを体験しました！



結構、奮闘したつもりが、できた布はたったの5ミリほど！一着の布を作るまでに多くの労力が使われていることを実感！貴重な体験をさせていただきました。



おやま本場結城紬クラフト館

栃木県小山市中央町
3丁目7-1 ロブレビル1F
9:00 ~ 18:00
0285-32-6477
入館無料

おやまブランド
pick up!

02

はとむぎ

おやまブランドと はとむぎ

小山市には「水と緑と大地」の豊かな自然と高い技術のもとに生産される優れた産物、伝統工芸品には古い歴史があります。

小山市では、新しい小山の創造のために、地域資源を地域の顔として認定し広く展開していく目的で「おやまブランド」の選定と発信に取り組んでいます。

おやまブランドは平成14年に伝統工芸、文化芸能、おやま和牛の選定から始まり、30年12月の時点では農畜産物4品目、食品35品目、菓子類7品目、地酒17品目、伝統工芸品8品目、芸能3品目、その

他3品目の合計77品目の陣容に成長しています。

おやまブランドには7つの体系と16の重点的な取り組み、52の個別事業があり、その中でもはとむぎに関しては「はとむぎ茶などの健康づくりにつながる新製品づくり」「はとむぎの活用による、健康長寿のまちづくりの推進」の二つを掲げています。

「はとむぎ」がおやまブランドに選定されることによって、産業競争力の強化や経済の活性化につながる事が期待されます。

おやまブランドを 代表するはとむぎ とは

小山市を代表し、おやまブランドにも選定されている「はとむぎ」についてだけご存知でしょうか？

はとむぎとは、イネ科の穀物で、やせた土地でも育つ生命力の強い植物です。その栄養成分を見ると、ビタミンB1、B2が多くアミノ酸は精白米の約2.3倍も含んでいます。

小山市では平成3年に2軒の農家が0.9haを作付し、栽培が開始されました。

現在小山市では、小山はとむぎ生産組合所属の10戸の農家によって年間約220tが生産され、品

質、生産量は全国トップクラスになっています。

驚くべき健康効果

内閣府の戦略的イノベーション創造プログラム「SIP」の次世代農林水産業創造技術の開発研究に小山市のはとむぎが選定され、実証試験の結果、はとむぎには、炎症を抑える効果、血管の弾力性を保つ効果、脂質異常症の予防効果、肝機能改善の効果、動脈硬化などの生活習慣病を予防する効果とともに、肌のキメを良くする効果があると期待されています。

小山市では、今後も引き続き、はとむぎによる人も街も健康な小山市の実現に向けて、小山市の特産品である「はとむぎ」による「健康長寿100歳都市」を目指して、小山の街づくりを全国発信しています。はとむぎはその健康効

果から、小山市産のはとむぎを原料とした本格麦焼酎「小山物語」やはとむぎ粉を練り合わせた「はとむぎうどん」、栃木県産の牛乳と小山市産のはとむぎを使用した「アイス工房カウベル」のジェラートなど様々なものに加工されています。



おやまブランド
総選挙
第1位

栃木県産の牛乳と小山市産のはとむぎを使用したクリーミーで口当たりの良いジェラートです。「道の駅 思川」内の「アイス工房カウベル」にて販売。おやまブランド総選挙(平成31年)では1位を獲得しました。

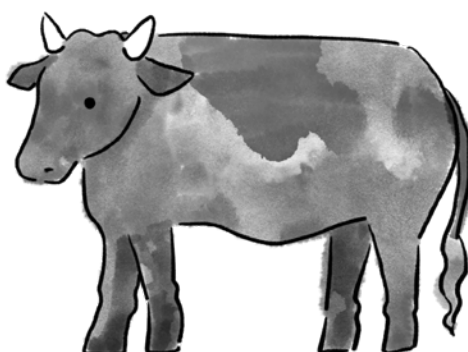
はとむぎのジェラート

アイス工房 カウベル

おやまブランド
pick up!

03

おやま和牛・小山の豚「おとん」



おやま和牛

商標登録第4762487号

おやま和牛を使用した 小山ブランド認定品

- ・おやま和牛 ステーキ串
(みそ家米ぞう)
- ・おやま和牛 牛めし
(みそ家米ぞう)
- ・元祖 本物の味 おやま和牛串焼き
(小曾根精肉店)

みそ家米ぞう

おやま和牛ステーキ串

『おやま和牛』とは、栃木ブランドである『とちぎ和牛』のうち、小山市内で飼育された個体を使用して生産している小山のブランド牛の名称です。また、おやまブランドの一つとして認定されています。平成16年に商標登録されました。

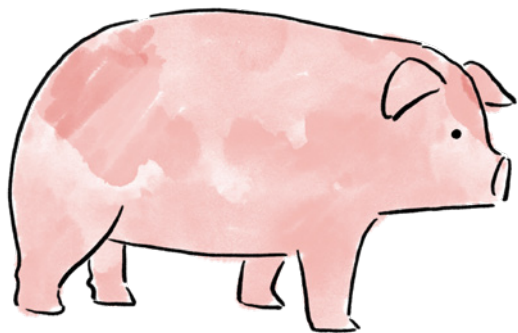
小山市内の飲食店「みそ家米ぞう」では、この『おやま和牛』のもも肉を用いた定番商品「おやま和牛 ステーキ串」を提供しています。調理法はいたってシンプルで、肉本来のうまみを活かしたものとなっています。同商品は、平

成25年にとちぎ元氣グルメグランプリを受賞したこともあります。

小山産の『とちぎ和牛』であるところの『おやま和牛』を指定で仕入れ、その2つの名称を使い分けて取り扱うことで、おやまブランドならびにブランド牛の知名度向上に努めているとのこと。同店の『とちぎ和牛』の名を冠する商品には、サーロイン角切りステーキ定食などがあります。商標登録から2年で取り扱いを始めた『おやま和牛』の名称に含まれるローカルな印象の強さを実感する中で、多くの人に関心を持ってもらえるようにいかに働きかけられるかが課題となったとされています。

みそ家米ぞうの名物
『米ぞう煮込みハンバーグ』も絶品





おとん

おとんを使用した 小山ブランド認定品

- ・元祖小山の豚 おとんメンチカツ
(肉のかわだ)
- ・小山の豚 おとん弁当
(スリーアイ)

肉のかわだ おとんメンチカツ

『おとん』とは、市内の生産者が市内の豚を使用して生産している小山のブランド豚の名称であり、おやまブランドの一つとして認定されています。

栃木県小山市の上泉（かみいずみ）に店を構える「肉のかわだ」も『おとん』を使用したメンチカツを販売し、おやまブランドに認定されたお店の一つです。

肉のかわだが小山ブランドに認定された経緯は、平成23年11月5日（土）から8日（火）までの4日間、28種目のスポーツ・レクリエーション大会を県内21市町で開催し、第24回全国スポーツ・レクリエーション祭「スポレクエコとちぎ2011」（以下「スポレク祭」）に起因しています。

スポレク祭の開催にあたって県は、前夜祭に招待する店舗を選ぶため出店者を募り、200〜300店舗ほどが集まりました。その中から肉のかわだを含む40店舗が選ばれ、県庁前で料理を振舞いました。その際に振る舞ったメンチカツが高く評価され、肉のかわだのメンチカツは、豚肉はおとんの他に、栃木県産のブランド豚・夢ポーク、牛肉は小山産か栃木県産の和牛を秘伝の割合でブレンドしており、地産地消を掲げていたということもあり、おやまブランドの認定を受けました。

店主の話では、登録されたのは平成24年とのこと。おやまブランドに登録後は県内のイベントに呼ばれることも増え、口コミやSNSの拡散なども相まって認知度は高まり、メディアや本、雑誌媒体で取り上げられることも増え、現在も県の内外から客足は増え続けているとのこと。

昨年令和1年で創業51周年の老舗の街のお肉屋さんでありながら、今なお新しい客の心を掴み続

けています。そのような状況においても、一番人気のメンチカツは1日200個しか作らないそうです。冷凍することが出来ず、毎日その日その日で作るからだそうです。パン粉も生パン粉で、イワイノダイチという県産の小麦粉をブレンドして作ってもらったパンから作っており、油もメンチカツはメンチカツ専用のフライヤー、とんかつはとんかつのフライヤーといったように、材料ごとにフライヤーを使い分けることで味が絡むことなく、1個1個高い品質を保つことができます。いくら人気になってもやり方を変えることなく、品質にこだわるからこそ、50年以上に渡り多くの人に愛されているのではないのでしょうか。



編集後記

実際に知的財産権を活用する地道な活動や、当事者等の不断の努力を垣間見ることができました。こうした現場に、今後の知的財産法はどのように活用されていく必要があるか見つめ直す節目にもなりました。

石山

おやまブランドの調査や取材をする中で、小山市の方々のお話を聞かせていただく機会があり、小山ブランドに多くの人の思いがこめられていることを知りました。この冊子が、おやまブランドの更なる発展へと繋がれば幸いです。

黒住

今回小冊子作成に関わることが出来てこの小冊子がおやまブランドの発展に少しでも貢献することが出来たら良いと感じました。また、小冊子を見た人が少しでもおやまブランドに興味を持ち、小山の特産品の良さについて知ってもらえたらうれしく思います。

佐藤

この小冊子作成を終えてみて分かったことは私たちがあまり小山市について知らなかったということです。しかし、完成に向かうにつれて少しずつ小山市について知ることができて親しみが増しました。読んでいただいた皆さんにも伝わると嬉しいです。

蛭田

この小冊子を作成をするにあたり、22年間栃木県に住んできた私も知らなかったことが数多くあり、あらためて小山の魅力を知ることができました。この小冊子を目にした方、1人でも多くの人におやまの魅力が伝われば幸いです。

真瀬

この小冊子作りを通し、小山市が地域ブランドの活性化に積極的に取り組んでいることを知りました。そして、一丸となって地域ブランドを守って伝えていこうという意味が大切だということも学びました。小山市の歴史と地域ブランド化への活動を調べたことで、小山市の地域ブランドの今後の更なる発展を予感しました。いつか私も貢献できるようになれば嬉しいです。

山口

参考資料

関ヶ原合戦：家康の戦略と幕藩体制 笠谷和比古 著
講談社

徳川家康と関ヶ原の戦い 本多隆成 著
吉川弘文館

本場結城紬織資料 監修 桑絹商工会・桑絹商工会女性部
おやま結城紬クラフト館提供資料

小山のはとむぎ実証研究
はとむぎの生産状況について 小山市役所提供資料

国税庁
第 24 回全国スポーツ・レクリエーション祭「スポレク“エコとちぎ”2011」への協賛者が支出する協賛
金等の税務上の取扱いについて（照会）
<https://www.nta.go.jp/about/organization/kantoshinetsu/bunshokaito/hojin/110331/besshi.htm>

公益財団法人 日本レクリエーション協会
全国スポーツ・レクリエーション祭
<https://www.recreation.or.jp/business/event/backnumber/sports/>

栃ナビ
肉のかわだ
<https://www.tochinavi.net/spot/home/?id=10521>

