

編集部コラム...今月のお題

「親子のきずな」

血は水よりも濃いと申すもの。親から子へ、子から孫へ、知らず知らずに、もしくは意図的に、引き継いちゃってのアレやコレをこっそりお教えします。



目に入れても苦くない 会話もできるようなになり、親もできるようなになり、親もできるようなになり、親もできるようなになり...

負の遺伝 娘が産まれて2日目。注射をしようとお医者さんに、娘の足を掴んで「お父さん、いいや、骨太だね」といって、

きのこ父親 小の次女がどうにも父親らしく、デリカシーの無い親戚等から「お父さん、そっくりね、なんて言われるたびにマジメにこみ上げてお

「つなぐ」物語オスロメの2作!

末裔 母は認知症を患い、妻を亡くした子と母は自立し疎遠になってしまった中年男性のお話です。ある日家に帰ると、鍵が開かぬ。家に帰る、翌朝会社に向かう...というそれまでの日常から外れて、思いがけない生活を送る、



末裔 尾山秋子/新潮文庫

みかづき 昭和から平成、3世代にわたるつづかれる教師たちの物語。戦中戦後の学校教育に対する失望した千秋と、学校の用務員室で児童たちに慕われ、勉強を教えた吾郎との出会いから、物語は目まぐるしく展開していきま



みかづき 森絵都/集英社

Selector うさぎや TSUTAYA 友だち登録 LINE@ QR code

- うさぎや TSUTAYA 宇都宮鶴田店 Tel.028-610-5400 宇都宮テクノ店 Tel.028-670-8771 宇都宮戸祭店 Tel.028-625-3212 宇都宮東武店 Tel.028-651-3500 宇都宮駅前店 Tel.028-625-1391 宇都宮東武東口店 Tel.028-651-3500

kiss me! mama

～とちぎの「家族」をもっとしあわせに～ 子育て中のパパ&ママを応援するコーナー。子ども歓迎のお店検索でママ友ランチやおでかけディナーの場所を探したり、子育てイベントをみつけることもできます!

Happy 食育コラム byキッズ料理研究家 金原 恵美

イライラコントロール術 ~アンガーマネジメントテクニック~ 「アンガーマネジメント」とは、怒らないことではなく怒りを後悔せず対処する方法のこと。

アンガーマネジメント キッズインストラクター養成講座 8名限定なので、ご予約はお早め!

Contents List

宴会マニア 気合う仲間や家族を誘ったら、「新年会」で2017年をセブレーション!

ラーメン特集 2016年5月、鹿沼環状線沿いにオープンしたアノ名店! 話題の「BARRACK D.M竹末」にブラックが舞い降りる〜☆

その他にも楽しいコンテンツがたくさん!

栃ナビ!編集部が選ぶ クチコミ数は 現在 381,000件以上!

「どッ」ときたクチコミ選手権!

毎日届くたくさんのクチコミの中から、編集部が心動かしたクチコミをご紹介します!

coroさん (女性/30代) カレーを頂きましたが、スパイスを感じても味がまるやかなのでとても食べやすく美味しかったです。

のび0120さん (女性/40代) ランチにカツカレー!量の多さにビックリ!普通盛りでこの量...カツ、ご飯、どっしり。完食無理そうと思ながらも、少しだけ手伝って買ってほぼ完食!大満足で、次回カツラーメン食べてみたいです。

栃ナビ!メンバー登録★100P プレゼントキャンペーン 1月31日まで!

ネットドライブ DRIVE No.206 『渡る足利は「福」ばかり!ドライブ』

みなさん、2017年もどうぞよろしくお願いします!今年1回目のドライブは「福」を求めて足利をドライブ!ネットドライブ栃木足利田中橋通り店の寺内さんと一緒に巡ります。

宇都宮みやげの新定番! 宇都宮餃子のステーションリー 発売中!

紙 トチナビ! 1月号 TAKE FREE 100年先までつなげたい とちぎの魅力



新

隔月更新  
コーナースタート!

CHECK!

2017年1月  
『〇代目特集』が  
はじまります。

「イタリア料理人から和菓子職人へ!」  
「新しいお店だと思ったら2代目だった!」  
などなど、取材で知った人々の魅力や想いを  
隔月で紹介します。

くわしくは WEB をチェック!



## 那須ゲストハウス DOORz 那須



**受け継いだもの** 「那須ゲストハウス DOORz」がある芦野地区は、那須を代表するような観光地とは違いかもしれません。けれど、田園がひろがる美しい景色、のんびりした時間、なにより生活している人達が魅力的!訪れる人を包み込む、温かさを伝えたいです。

**新しい取り組み** 田植え、草取り、稲刈りまで、元の農家さんに教わる「くらしのがっこう 稲作部」大人も思わず子どもに戻った気持ちで体験できます。

知らない世界への第二步。新しい扉が開くきっかけの場所になったら嬉しい

愛知県で薬剤師として勤務。震災をきっかけに、仕事を辞め両親のいる栃木県へ。ひとり旅で訪れた、ニューヨークのゲストハウスが転機になる。ローカルイベント「アースデイ那須」での活動や出会いをきっかけに、2013年11月「那須ゲストハウス DOORz」をオープン。母になった現在も、オーナーとして活躍。



初代  
田中 麻美さん  
(34歳)

空き家探しからスタート!  
古民家を改装しました。



くらしのがっこう 稲作部。  
昨年の夏の様子。



## 御菓子司 ふくしまや 足利



**受け継いだもの** 1番最初に父に教えてもらった「すあま」。100年以上続くお店で、初代からずっと受け継いできたメニューなんです。いつでも同じ味でお店に出せるように、気温や湿度のチェックは欠かせません。同じものを作る難しさにもやりがいを感じますね。

**新しい取り組み** アンティーク着物を取り扱う「うさぎや」とコラボして、足利銘仙の着物柄をモチーフにした和菓子をつくっています。

新しいものを作ろうとした時に気づいた  
昔ながらの和菓子“の魅力”

元々和菓子に興味がなく、手伝いをすることもなかった。飲食業に進むため、イタリア料理を東京で5年間修業。イタリアに渡り、家業である和菓子屋を継ぐことを決める。勉強する内容が、和菓子作りに活かせるものに180度変わり、5年を経て帰国。父である2代目の教えや食べ歩きからヒントを得て、和菓子作りを楽しんでいる。



3代目  
福島 幸治さん  
(38歳)

柔らかな食感に  
優しい甘さのすあま。  
昔から変わらない味。



上生菓子  
銘仙柄…350円  
※「うさぎや/足利」限定販売。  
(要予約)



# まる 代目 特集

## 100年先までつなげたいとちぎの魅力

老舗の和菓子屋さん、地元で馴染みのレストラン、田園風景が広がる自然と風情のある古民家。昔からあるもの、新しいもの。カタチや想いを変えて人から人へ伝えていきたいとちぎの魅力をご紹介します。

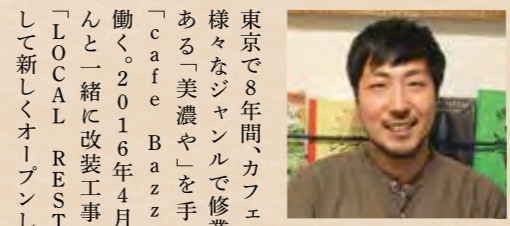
## LOCAL RESTAURANT HUT 宇都宮



**受け継いだもの** 「美濃や」時代の定番メニュー、ハンバーガーやとんかつは、今でも人気メニューです。カフェのような雰囲気ですが、いろんなメニューを楽しんでほしい!お客さまをお店で迎える上での心構えというか、想いは、今も変わりません。

**新しい取り組み** ビザやバスタなど、みんなでシェアして食べられるメニューが増えました!お肉料理やおつまみに合う、自然派ワインも好評です。イベント出店やSNSで情報発信もしています。

「おいしいごはんを食べたい!」  
と思った時、思い浮かぶお店でありたい



2代目  
閏米 雄一さん  
(30歳)

東京で8年間、カフェ、ホテル、イタリアンなど様々なジャンルで修業。栃木にもどり、実家である「美濃や」を手伝いながら、栃木市の「Cafe Bazaar カフェバザール」で働く。2016年4月「美濃や」を閉め、大工さんと一緒に改装工事をスタート。同年8月に「LOCAL RESTAURANT HUT」として新しくオープンした。

初代の店内。  
カウンターに  
新鮮な食材が並ぶ。



サクサクとんかつに  
野菜がたっぷり♪  
ランチ…1,080円～

〇代目募集! >>> 伝統を受け継ぎながら、新しいことに  
チャレンジしている方を募集しています。