

令和二（二〇二〇）年度

「とちぎの百様」ジュニアコンクール入賞作品

目次

入賞者名簿	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 1
作文部門（優秀賞）	小学生の部 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 中学生の部 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 8
俳句・川柳部門（優秀賞）	小学生の部 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 中学生の部 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 14
絵画部門（優秀賞）	小学生の部 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 中学生の部 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ 17

※各部毎に五十音順で掲載

入賞者名簿

絵画			俳句・川柳						作文						部門			
中学生			小学生			中学生			小学生			中学生			小学生			部
氏名	学校名	学年	テーマにした資源名															
田村 咲羽	日光市立豊岡中学校	1	わたらせ渓谷鐵道様															
小林 海斗	茂木町立茂木中学校	1	かんぴよう様															
岸 彩美	茂木町立茂木中学校	1	とちぎの鮎様															
福田 莉子	日光市立小林小学校	4	あしかがフラワーパーク様															
手塚 康輔	日光市立落合東小学校	4	那珂川様															
清水 良樹	那須塩原市立南小学校	5	かんぴよう様															
松島 康佑	文星芸術大学附属中学校	1	足尾銅山様															
鈴木 桃子	文星芸術大学附属中学校	3	市貝町芝ざくら公園様															
木谷 恵里香	文星芸術大学附属中学校	3	とちぎの鮎様															
匿名希望			大谷石様															
篠原 煌祐	鹿沼市立西小学校	4	栃木弁様															
上村 奈々	益子町立七井小学校	5	益子焼様															
濱野 志穂	宇都宮市立星が丘中学校	1	しもつかれ様															
中新井 千愛	宇都宮東高等学校附属中学校	2	とちぎの牛乳様															
久保 楓子	宇都宮東高等学校附属中学校	2	思川桜様															
吉澤 桃果	上三川町立北小学校	6	しもつかれ様															
桜井 蒼太	茂木町立逆川小学校	5	とちぎの道の駅様															
飯村 柚香	茂木町立逆川小学校	6	益子焼様															

作文部門 小学生の部

わたしと益子焼（益子焼様）

茂木町立逆川小学校 六年 飯村 柚香

私が初めて深く益子焼に関わったのは、小学校一年生のころでした。兄や母、いとこといっしょに益子焼を作りに行きました。兄たちがろくろを初めて使い、コップを作っていると、なりで私たちはコップに動物の絵や桃色や青などのいろいろな色でも様をかいいたり、見せ合ったりしていました。今思うとその時は一年生だったり、あまりなれていない筆で絵などをかいたりしたので不格好になってしまいました。出来上がって使えるようになる日までが楽しみでした。出来上がりを受け取ったとき私はこのコップを日ごろの感謝を

こめて母にわたすことにしていました。益子焼はおもむきがあり、親しみやすいので母もすぐに気に入ってくれて喜んで使ってくれました。よく使ってくれていたのも、そのコップがほこりをかぶることはなかったのではないかと思います。私もプレゼントしたものを母に愛用してもらえてうれしかったです。

しかし、今年その母が大切にしていたコップが、不注意でわれてしまい母はとても悲しんでいました。コップを作った私にとってもそのコップにおもい入れがあったので悲しかったし、何よりがんばって作ったものなのでそれがこわれてしまったのが残念でした。

母が、

「手になじんでいて、使いやすかったからわ

れてしまつて残念だな。」

となやんでいました。約六年間も使っていたものがとつ然なくなつてしまふと他のものはあまりしつくりこないということも母は言つていました。私もそのコップを使ったことがあるので益子焼のいいなと思つたところを母と共感していたためとても残念でした。

今年は、コロナウイルスのせいで、だいぶ夏休みの期間が短く、まんえんを防ぐために不要不急の外出ができません。残念ではありますが、母と、

「コロナの影きょうが収まつたらまたいっしよに益子焼のコップ作りにいこうね。そのときは、またかわいいコップ作つてね。」

という約束をしたのでとても楽しみです。今

度作りにいくときは、われてしまつたものよりうまく作れるようになりたいので、絵を練習したり、益子焼について知りたいことがたくさんあつたので本やインターネットを使つたりして調べます。

早くコロナウイルスのそう動が収まつて、家族などで旅行に行つたりふだんはやつてないことなどをしたりしていろいろな思い出を作れるようになってほしいです。

ぼくのじまんの道の駅

(とちぎの道の駅様)

茂木町立逆川小学校 五年 桜井 蒼太

ぼくが、しょうかいするとちぎの百様は、道の駅もてぎです。二千十五年一月三十日に国土交通省より、道の駅全国モデルに選定されました。ぼくが、小さいころから何度も遊びに行っている道の駅です。小さいころは、電車が大好きで真岡鉄道SLを見ることもとても楽しみでした。またSLをモチーフにした遊具があり、今でも小さい子どもたちが、元気いっぱい遊んでいるすがたを見ることができます。

また、道の駅もてぎでは、有名なグルメがあります。茂木町の特産品を使った、ゆず塩

ラーメンです。このラーメンは、全国の道の駅おいしいものナンバーワン決定戦「道Iグランプリ」で、初代王者にやきました。茂木町は昔、葉タバコのさいばいで栄えた町だったので、今では、その代わりにゆずのさいばいに取りくんでいます。全国的に茂木のゆずを広めたいという想いから、ゆず塩ラーメンが、たん生したそうです。野菜も、めんも、地元のものを使い、この一ぱいに茂木町のみりよくがたくさんつまっています。ぼくは、このゆずすをかけて食べる、ラーメンが大好きです。

他にも、もてぎの朝どり野菜の直売所があり、新せんでおいしい野菜がたくさん売られています。近くの農家のおじいちゃん、おば

あちゃんが、野菜をならべているところを、見たことがあります。笑顔で、

「いっぱいとれたよ。ここに野菜を出すのが楽しみの一つなんだ。」

と話していました。この野菜を、地元の人たちもたくさん買いに来ています。

道の駅の中の広場には、花がたくさん植えられています、季節ごとの花を一年中見ることができ、小さい子から、お年寄りまで楽しむことができます。

ぼくは、茂木の名産についてあまり知らなかったのですが、道の駅もてぎに行つて、茂木町の特産品を、たくさん知ることができました。茂木町のみりよくが、いっぱいつまつた、道の駅が大好きです。地元に住んでいる

ぼくも、遠くの観光地に行つた気分が味わえる、最高の場所です。地元の人たちだけでなく、全国のたくさんの人たちに、茂木町の良ところを、もっとたくさん知ってもらいたいです。

食べてみようよ「しもつかれ」

(しもつかれ様)

上三川町立北小学校 六年 吉澤 桃果

私の紹介したいもの、それは栃木の郷土料理「しもつかれ」です。

「しもつかれ」と聞いて、今どう思いましたか。「見た目が気持ち悪いからなあ。」、こう思いませんでしたか。

でも、この「しもつかれ」実はとっても優秀な食べ物なんです。材料には、鮭(頭まるごと)、大根、人参、大豆、油あげを使い、カルシウムやビタミンが豊富で栄養満点。農林水産省の「農山漁村の郷土料理百選」にも選ばれており、発祥は江戸時代、又は鎌倉初期から作られていたとも言われているそうで

す。

私の家では、お母さんが休みの日によく作ってくれます。なぜ休みの日に作るのか。それは、大根をおろす作業がちよっとだけ大変だからだそうです。皆さんは、「鬼おろし」という道具を知っていますか。しもつかれを作る為の、木製の大きな大根おろしです。私の家では、三十センチ位あるものを使っています。これは私のひいおばあちゃんから代々受け継がれてきたものだと言いました。私はお母さんに教えてもらい、一度使ってみましたが、鬼おろしが持ちづらくて、ほとんどおろすことが出来ませんでした。でも、大変なのはこの作業だけだとお母さんは言います。昔は、しもつかれの中にいれる鮭は、頭をま

るごと鍋で煮ていたそうですが、お母さんの作り方は違います。鮭の缶詰を使います。それと大根おろしなどを入れて煮るだけ。これなら私にも作れそうだなと思いました。

しもつかれを調べると、「七軒の家のしもつかれを食べると病気になる。」という言葉があります。昔は、近所の人達がそれぞれの家でもしもつかれを作り、分けあって食べるが多かったようです。今は、近所同士で分けあって食べるようなことは、ほとんどなくなってしまうので、しもつかれを食べる機会も少なくなっただろうと思います。小さな頃から食べていないので、好きじゃない人が多くなったのも仕方がないと思います。それは、ちよつとさみしいけれど、私はこの

郷土料理を受け継いでいこうと思います。作り方、材料は昔と違っても色々なアレンジをしながら、現代風の「しもつかれ」として、残していけたらいいなと思います。今は、お母さんに相談しながら、もつとおいしくするために何をすれば良いのか、みんなが好む見た目にするにはどうすれば良いのか、私風のしもつかれ作りには、挑戦中です。

栃木県では、しもつかれコンテストや、しもつかれ大会も開催されているようなので、ぜひ参加して色々な人の味を試してみたいと思います。

みなさんも一度、試してみたいかがでし
ようか。それで好みの味に出会ってもらえれ
ばうれしいと思います。

作文部門 中学生の部

思川桜と共に（思川桜様）

宇都宮東高等学校附属中学校

二年 久保 楓子

私にとって思川桜は特別な木です。祖父との思い出がたくさんあるからです。

私の祖父母は、思川の近くに住んでいます。私は小さい頃からよくその川原で遊んでいます。私の祖父は、私をとともかわいがってくれて、私を自転車に乗せ、思川桜がたくさんさいている桜のトンネルに何度も連れて行ってくれました。きれいなピンク色の花の枝が、私の顔の近くまできて、私がとても嬉しそうにしていたと話していたそうです。またその桜のトンネルの下でお弁当を食べたこと

もあります。芝生の土手を段ボールにすわってすべり下りて遊んだことは、今でも覚えています。思川桜は、他の桜よりも花の色が濃く、花びらが多いので、遠くから見てもとても鮮やかに見えます。私のアルバムには、そのピンクと草の黄緑色と菜の花の黄色が背景にあり、私と一緒に汗びっしょりになって遊んでくれた祖父の笑顔がたくさんあります。ここ何年かは、私が習い事や部活などでいそがしくなってしまう、一緒に花見ができませんでした。祖父から「今週あたりが思川桜の見頃だな。」と連絡をもらっても「今週は行けないよ。また今度ね。」とあっさり断わってしまったのです。来

年でも再来年でもいつでも見られると思って
いたからです。ところがその祖父が昨年亡く
なってしまうました。今年は祖母と二人で、
桜のトンネルを歩きました。祖母から

「去年は、思川桜はそろそろさくかなと、毎
朝見に来てたんだよ。」

と聞かされました。祖父は、思川と思川桜が
さくこの景色がとても好きだったのだと思い
ます。そこに立っていると、さわやかな思川
からの風とおいがしてきて、どこまでも続
く緑の木々を見ていると、落ち着いたおだや
かな気持ちになります。何だか祖父の声が聞
こえてくるような気もするのです。

もう一つ私が思川桜を大切にしたい理由が
あります。それは私の祖父母が思川桜の里親

になって育てているからです。産まれた時は
とても小さかった私が元気に育つことを願っ
て思川桜を育てることにしたと聞きました。
私も何度か木の周りの草取りや花植えの手伝
いに行ったことがあります。まだ細い木です
が、毎年きれいに花をさかせています。春に
なると必ず

「楓子の桜はもうすぐさくかしら。」
と言うのが祖母の口ぐせです。祖父が他界し
てから、祖母が一人ではなかなか手入れがで
きないそうです。だから今度は私が祖父への
感謝をこめて、育てていきたいと思っていま
す。

そして祖父が大好きだったこの景色が、い
つまでも残っていてほしいと思います。

うまいぞ、とちぎの牛乳

(とちぎの牛乳様)

宇都宮東高等学校附属中学校

二年 中新井 千愛

私が紹介したいとちぎの百様は、「とちぎの牛乳」である。「甘くてコクがあるのに飲みやすい」と、栃木県民からは多くの支持を得ている。しかし、一つ残念なことがある。それは、この素晴らしいとちぎの牛乳があまり他県の人達に認知されていないことだ。ついこの間、東京に住む従妹に栃木の印象について聞いてみたところ、牛乳というワードは一度も出てこなかった。私は、自分が幼い頃から大好きなとちぎの牛乳が、よく私の家に遊びに来てくれる従妹に認知されてい

なかったという悲しみが一気に胸いっぱい広がった。けれども、それと同時に多くの人に知ってもらいたいという強い意志が芽生えたのである。

一つ目のとちぎの牛乳の良さは、先程も挙げた通り「飲みやすい」という点だと思う。試しに、牛乳が苦手だという従妹にとちぎの牛乳を飲んでもらった。飲む前は渋い顔をしていた従妹だったが、いざ飲んでみると驚くほどゴクゴクと飲み干してしまった。感想を聞いてみると、満面な笑みで「美味しかった」と一言。一部始終を見ていた叔母が、面食らった顔をしながら「とちぎの牛乳は魔法でもかかっているみたい」と言った。これを聞いて私は思わずニヤリとしてしまった。心の中

ではガッツポーズ。私はこのことから、とちぎの牛乳はどんな人でも飲めてしまう魔法の飲み物だと思った。また、一回飲むともう一回飲みたくなってしまふ。現に私は、幼い頃に飲んでからもう十年以上経っている。それ程までにとちぎの牛乳は、飲んだ人を取りこにしてしまふ魅力的な飲み物であるのだ。

二つ目は、全国で二位の生産量という輝やかしい記録を誇っているということだ。栃木の美しい自然の中で暮らす牛たちはストレスを抱えていない。そのような環境をつくるためには、生産者の努力と周りに住む人達の温かな目が必要になってくる。北海道に次ぐ功績を収められたのも、栃木県民の人柄の良さと広い心に関係しているのではないかと思う。

このように、甘くてコクがあり飲みやすい牛乳は栃木でしか作れない。逆にいうと栃木県民みんなで今のとちぎの牛乳を作り出していたのだと思う。

このようなことからまとめて挙げられることとしては、やはりとちぎの牛乳はうまいぞということだ。人付き合いのうまさや、乳牛を育てるうまさなどが混ざり合って、今のとちぎの牛乳は出来ているのだと深く思った。そして、この牛乳を他県の人達に発信していくことが大切だと改めて感じた。

先祖の知恵がつまったしもつかれ

(しもつかれ様)

宇都宮市立星が丘中学校

一年 濱野 志穂

栃木の伝統的な郷土料理、しもつかれ。これは昔から受け継がれてきた、二月の初旬頃に食べる料理だ。皆さんはこのしもつかれは好きだろうか。私が通っていた小学校では、年に一度しもつかれが給食に出たが、多くの友達は「見た目が美味しくなさそう」と言い残していた。だが、私はそんな姿を見て、もったいないと感じた。なぜなら、しもつかれはとても栄養価が高いからだ。昔は今のような飽食時代と違って、とても貧しかった。そんな中で豊かに人間らしく生きようと、あらゆる知恵を絞ってできたものが、しもつかれ

なのだ。

私の家では毎年冬になると、祖父母がしもつかれを作ってくれる。しもつかれは、大根や人参などを「鬼おろし」ですりおろすのが特徴的だ。この鬼おろしというのは、竹製の大きな歯をもつおろし器のことだ。粗くおろすことができるので、水分が出にくくなる。これによって、素材の味が生きた食感で楽しめる。これは力のある祖父の仕事だ。がりがりと野菜を削っていく。私もためしに削ってみたが、少し削っただけで手が痛くなった。野菜をおろした後は祖母に代わり、大豆を煎ったり、くさみをとるため鮭の頭を洗ったりと下準備をする。鮭の頭は正月の塩鮭の残りを使うが、魔除けの力があるとされている。他にも、二月の節分に使った大豆を利用する

など、工夫がこらされていて驚いた。次に鮭やおろした野菜、油揚げなどを入れて、圧力鍋でコトコトと煮る。家によっては大きい鍋で半日も煮こむそうだ。最後に、酒粕を入れ、味をみながら醤油やみりんを加える。これで完成だ。祖父母が作ったしもつかれは、やさしい味がして、自然と幸せな気持ちになる。私はこの祖父母にしか作れない独特な見た目や味、香りが好きだ。しもつかれを食べていてふと私は、祖父母のように誰かを幸せにできるように、私の家の味を引き継ぎたいと思った。

しもつかれは、各家庭によって見た目や味、香りのちがいがはっきり出るおもしろい料理だ。私が食べたことのある祖父母と学校給食のしもつかれでは、どちらも美味しくて好き

だが、全然ちがうと感じた。

私は、しもつかれを実際食べた話や聞いたりして、これには三つの良さがあると思った。一つ目は、食物を最後まで無駄なく使うことができる。二つ目は、人によってしもつかれの味や見た目が変わり、人の個性が出る。三つ目は、しもつかれを通して地域や家族などでつながりがもてるということだ。

現代では、欧米食など外国からの食文化を取り入れる人が以前よりも多くなっている。そんな中、先祖の知恵が詰まった栃木の誇り、しもつかれを県内の方はもちろん、県外の方にも勇気を出して食べ、好きになってほしい。

俳句・川柳部門 小学生の部

じいちゃんの お皿でたべる 夏野菜

益子町立七井小学校 五年

(益子焼様)

上村 奈々

つらいとき だいじだいじは まほうの言葉

鹿沼市立西小学校 四年

(栃木弁様)

篠原 煌祐

夕立ちに 打たれてすずむ 大谷石

(大谷石様)

匿名希望

俳句・川柳部門 中学生の部

宙を舞う やなの飛び鮎 素手づかみ

文星芸術大学附属中学校 三年

(とちぎの鮎様)

木谷 恵里香

春色が 心揺さぶる 芝ざくら

文星芸術大学附属中学校 三年

(市貝町芝ざくら公園様)

鈴木 桃子

銅(あかがね)が ひらく日本の 近代化

文星芸術大学附属中学校 一年

(足尾銅山様)

松島 康佑

絵画部門 小学生の部

「かんぴょうの皮むき」 (かんぴょう様)

那須塩原市立南小学校 五年 清水 良樹



「元気な魚たち」 (那珂川様)

日光市立落合東小学校 四年 手塚 康輔



「あしかがフラワーパーク」 (あしかがフラワーパーク様)

日光市立小林小学校 四年 福田 莉子



絵画部門 中学生の部

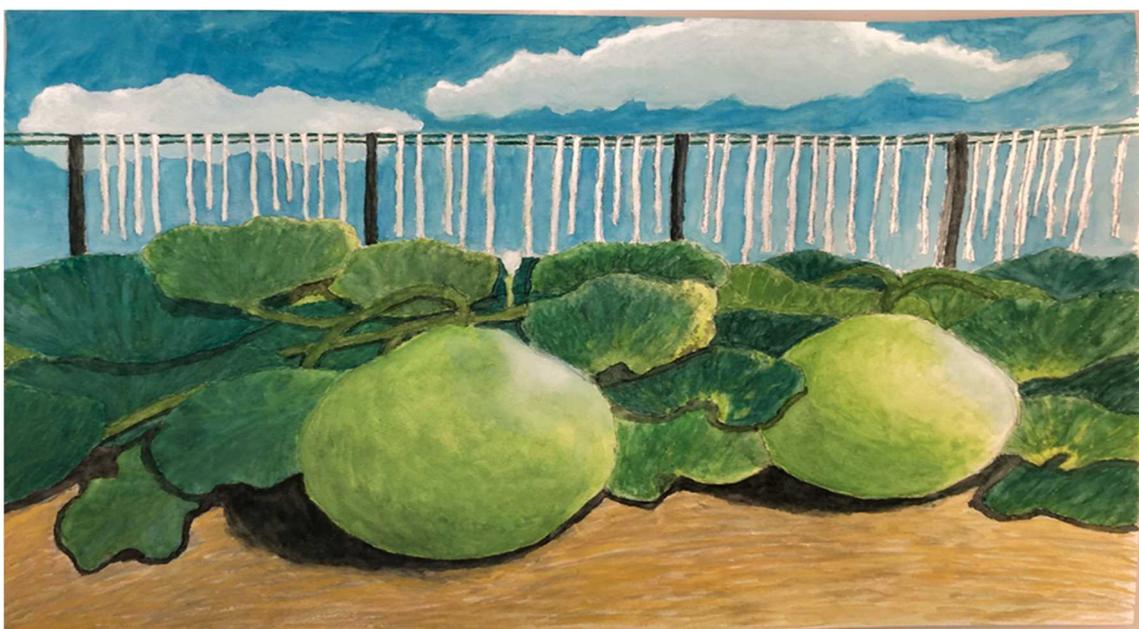
「一匹どうぞ」 (とちぎの鮎様)

茂木町立茂木中学校 一年 岸 彩美



「夏の朝」 (かんぴょう様)

茂木町立茂木中学校 一年 小林 海斗



「わたらせ渓谷鐵道」 (わたらせ渓谷鐵道様)

日光市立豊岡中学校 一年 田村 咲羽

