

令和四（二〇二二）年度

「とちぎの百様」ジュニアコンクール入賞作品

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
菅井 愁桜	佐藤 愛衣	古田 明実花	小林 奈央	大川 史織	荒井 利孔	松島 康佑	伊勢 明音	石川 未紗	上野 快晴	阿部 夏空	相吉 澤駿	中嶋 大徳	小野 果那	旭野 将凱	大樂 竣己	小林 優斗	北川 諒弥	氏名
栃木市立都賀中学校	栃木市立大平中学校	茂木町立茂木中学校	小山市立小山城南小学校	那須塩原市立南小学校	小山市立小山城南小学校	文星芸術大学附属中学校	文星芸術大学附属中学校	さくら市立氏家中学校	上三川町立坂上小学	宇都宮市立白沢小学校	那須烏山市立江川小学校	栃木県立宇都宮東高等学校附属中学校	上三川町立本郷中学校	宇都宮市立星が丘中学校	下野市立古山小学校	宇都宮市立戸祭小学校	小山市立下生井小学校	学校名
2	2	2	6	4	5	3	1	2	4	5	6	2	2	1	6	6	4	学年
とちぎのいちご様	蔵の街栃木様	殺生石様	日光東照宮様	日光二荒山神社様	とちぎ和牛様	日光の絶景様	かんぴよう様	日光東照宮様	とちぎのお米様	宇都宮のカクテル様	栃木弁様	ふるさと宮まつり様	しもつかれ様	宇都宮餃子様	かんぴよう様	とちぎのお米様	渡良瀬遊水地様	テーマにした資源名

作文部門 小学生の部

すばらしい自ぜん（渡良瀬遊水地様）

小山市立下生井小学校 四年 北川 諒弥

「わあ。大きな鳥だ！白鳥かな。」

ぼくが、大きな白鳥だと思ったその鳥は、後にぜつめつきぐしゆのコウノトリだということを知りました。

ぼくは、四月に愛知県から転校してきました。転校してきた下生井小学校は、わたらせ遊水地のすぐそばにある小さな小学校です。学校には、わたらせ遊水地からコウノトリが飛んで来ることもあります。四月からもう何回も近くでコウノトリを見ることができました。コウノトリは、これまで見たことのある野生の鳥の中で、一番大きくて、はく力まん点です。大空高く飛んでいるすがたも

かっこいいです。学校には、「生井桜づつみ見守りカメラ」がせつちさされていて、いつでもわたらせ遊水地のコウノトリの様子を観さつできます。ぼくは、初めて見たコウノトリのことについて調べてみました。

コウノトリは、全長百十センチメートル、重さ約五キロの大がたの鳥です。全体的に白で、つばさの先が黒になっているところが特ちょうです。肉食で魚やこん虫、死んだ動物などを食べています。コウノトリは、鳴くことができません。そのため、コミュニケーションをとるためにくちばしを上下に動かし、

「カタカタ…」と音を出します。日本では、一回ぜつめつしたけど、今は、わたらせ遊水地などに生育していて、

少しずつふえているそうです。

調べてみると、はじめて知ることがいっぱい、おどろきました。わたらせ遊水地には、コウノトリの他にもき重な野鳥、魚、こん虫、植物がたくさん生育しています。

小学校のみんなとせん門家の先生たちといっしょに水辺の生き物観さつをしました。わたらせ遊水地は、ヨシやオギがいっぱい生えていて生き物のすみかになっています。その中にあみを持って入っていくと、オタマジャクシ、小さな魚やエビ、どじょう、手長エビなどがたくさんとれました。たくさんとれることがおもしろくて、む中でとりました。外来種のザリガニがいたことは、さんねんだと思ったけれど、たくさんさんの生き物にとって、住みやすいかんきょうだということが分かりまし

た。

今は、自ぜん豊かなわたらせ遊水地ですが、元々は二つの役わりがあったそうです。一つ目は足尾銅山から出ていたこうどくをため、むがい化することです。二つ目は、こう水をふせぐ役わりです。昔はこう水がよく起こったので、わたらせ遊水地に水をためてふせいだそうです。わたらせ遊水地は、たくさんさんの生き物と人々の生活をささえていることが分かりました。

冬にある野鳥観さつ会や、ヨシやきも楽しみです。これから、もっとめずらしい生き物をさがしてみたいと思いました。そして、このすばらしい自ぜんを守っていききたいです。

栃木県のお米とお米作り体験

(とちぎのお米様)

宇都宮市立戸祭小学校 六年 小林 優斗

ぼくの家では栃木県宇都宮市で作られたお米の「コシヒカリ」のごはんを毎日食べています。毎日食べているお米のことを知るために、今年の上月から体験教室に参加してお米のできるまでを調べています。

五月に弟とお母さんといっしょにお米の田植えを体験しました。宇都宮市の姿川のそばの田んぼで農家の人が育てたコシヒカリの苗を手作業で四列植えました。腰をかめながら号令に合わせて目印の線にそって植えました。やってみると体が痛くなってくるし、田んぼの底の泥に足をとられてしまうので、とても大変でした。昔の人は広い

田んぼ一面を手作業で植えていたのでとても時間

がかかったと思います。体験後に農家の人が田植機で稲を植えているところを見せてくれました。

ぼくたちが植えた場所は曲がっていたり、苗の量や高さがバラバラになっていましたが、機械で植えた場所はまっすぐに植えられていました。機械で苗を植えると手で植えるよりずっと早く植えられることができました。

七月に同じ田んぼで生き物調査をしました。バケツとあみをもって田んぼの中に入りました。ぼくが見つけたのはカエルとメダカです。虫に詳しい先生が、その日に田んぼで見つけたヒメタニシやカナヘビ、アキアカネ、ツマグロヒョウモン、ヤマトシジミなど聞いたことがなかった生き物について解説してくれました。たくさん生き物が

田んぼや自然を守っていると先生に教えてもらいました。また田んぼには、気温を下げる役割や、大雨の降った後の洪水や土砂くずれを防ぐ役割や、水をきれいに浄化する役割もあるそうです。今まで知らなかった田んぼの役割をたくさん知ることができました。

八月になると田んぼでは穂が見えてきました。穂が風にゆれて、もうすぐ実りそうな様子でした。九月に田んぼで稲刈りをする予定です。五月から今までずっと見守ってきた田んぼでどんなお米がとれるのかとても楽しみにしています。

栃木県のお米について調べました。コシヒカリ、なすひかり、とちぎの星、あさひの夢という品種が育てられていることが分かりました。ぼくはコシヒカリのおにぎりとおすしが大好きなので、こ

れからも栃木県でたくさんおいしいお米がとれるとうれしいです。お米は農家の人が季節ごとにくさん手間をかけて育てていて、毎日の食卓に届けてくれていることが体験をしてみても分かりました。栃木県のおいしい水や土や空気や生き物がお米をおいしくしてくれていることも分かりました。お米の消費量を増やすためにも、多くの人に栃木県のお米のことを知ってもらい、たくさん食べておいしさを知ってもらえたらうれしいです。ぼくは、これからもずっと家でも給食でもお米を残さずおかわりをしてたくさん食べたいと思います。

すごいぞかんぴょう（かんぴょう様）

下野市立古山小学校 六年 大樂 竣己

ぼくは、毎年夏になるとやることがあります。

それは、「かんぴょうむき」です。でもぼくの家は農家ではありません。ぼくがかんぴょうむきが好きなので、お母さんがどこかでかんぴょうむき体験をやっていないか見つけてきてくれます。今年には下野市内の下野風土記のおか資料館で友だちと夏休みにやりました。し設の方が夕顔の実を輪切り機で輪切りにしてくれて、真ん中のたねのある「わた」の部分を捨て、残りの白い部分を「手カンナ」という皮むき器で細長くむきます。上手に切れずにむけると三メートルくらいの長さになるので、どちらが長くむけるか友だちと競争するのが楽しいところです。ぼくは毎年やってなれて

いるので、今年は今までで一番長くむけてうれしかったです。

じつは、「かんぴょう」という作物はありません。ウリ科の植物である「ユウガオ」の実をヒモ状に細長くむいてかんそうさせた食べ物がかんぴょうです。ユウガオはスイカよりも大きい実でフクベとも呼ばれているそうです。ユウガオの実を料理してもとてもおいしいです。

栃木県のかんぴょう生産量は、全国の九十九パーセントで日本一の生産量です。その中でもぼくの住んでいる下野市が約半分を占めています。市のマスコットはかんぴょうをモチーフにした「かんぴくん」です。

かんぴょうは、栄養のバランスがとれた食べ物で、食物せんいやカルシウムなどを多く含んでいます。

て、消化が非常によく、便秘や夏バテ予防にも良いと言われている健康食品です。そんな素晴らしいかんぴょうですが、全国的にはあまり知られていない気がします。

全国から人が集まって行われる「いちご一会とちぎ国体」の下野市内会場では、かんぴょう汁がふるまわれるそうです。とてもおいしくて栄養たっぷりだから、きつと喜んでもらえると思います。また全国に広めるためYouTubeなどのインターネットを使ってかんぴょうのよさやかんぴょうを使った調理動画なども作成すると思います。またキッチンカーで栃木県内の観光地を回って、かんぴょう料理の販売をして多くの人に知ってもらえるのいいと思います。

栃木県にかんぴょうが伝わって三〇〇年経つそ

うです。これからもぼくの好きなかんぴょうがなくならないといいです。

ぼくの夢は農家で本物の電動式のかんぴょうむきをすることです。作業は夜の一時ごろから始まる大変な仕事のようなのですが、いつかやってみたいと思います。

作文部門 中学生の部

大好きな餃子（宇都宮餃子様）

宇都宮市立星が丘中学校 一年 旭野 将凱

栃木の餃子といえば、全国でも有名です。

戦時中中国から帰郷した兵士が中国で食べた餃子を広めたという歴史が始まりと言われていました。

中国では、茹でた水餃子が主流のようですが、日本では、焼き餃子や揚げ餃子などもあり、日本人好みの餃子に変化してきたようです。僕が生まれるずっと前から、栃木県民に愛されていた餃子は、たくさん職人さんの手によって、個性豊かな県民食として変化しつつあるようです。

僕の曾祖父は、台湾人です。日本の大学に留学中、曾祖母と結婚しましたが、台湾の国籍のため日本に長くいられず、一度中国に渡ったそうです。

中国で祖父が生まれ、祖父が小学一年生のときに

曾祖母の故郷である栃木県に戻り、帰化したそうです。その頃、栃木は餃子のお店が出始めた頃でした。曾祖父は中国で餃子作りや中華料理を学んでいたため、日本に戻ってすぐ、夫婦で中華料理屋を始めたそうです。中でも、餃子はいつもとても人気で、すぐ売り切れてしまうため、祖父や祖父の兄弟たちは小さい頃から餃子作りを手伝っていたそうです。母も、曾祖父母の作る餃子が大好きで、大きくなってからは自分で作れるようになりたいと、作り方や焼き方を教わったことがあるそうです。手作りの皮で上手に包む技術は、何回やっても難しく、うまくいかないと言っていました。

栃木の餃子は、お店によって味も大きさも全く

違います。にんにくや肉の量、キャベツまたは白菜、調味料、つけダレなどいろんなお店の個性が出ていて、とてもいいと思います。僕の家でよく食べるのは、にんにくが少なめで野菜の甘味が強く、大きすぎないサイズの餃子です。母が小さい頃に食べたことのある餃子と味が似ているそうです。それは、祖父の弟のお店の餃子です。小さい頃から曾祖父のお手伝いをしていた祖父の弟たちは、今餃子屋さんを営んでいます。曾祖父の味を受け継ぎ、母が美しいと大絶賛する餃子を、僕が食べることができるのは、本当嬉しいことだと思います。年齢を問わず多くの人に食される味をと、試行錯誤を重ねてできた餃子は、今も昔も変わらない自慢の味です。

餃子の街として栄えてきた今、全て手作りとい

うのは難しいのかもしれませんが。皮、具、タレに個性を出し、昔ながらの味にこだわり、たくさんの人を楽しませている栃木の餃子は、これからを担う僕たちに受け継がれ、そのまた次の世代へ受け継いでいきたいと思いました。僕も栃木県民として曾祖父の血を受けつぐ者として、曾祖父の作る餃子が作れるようになりたいと思いました。

受け継がれるしもつかれの味

(しもつかれ様)

上三川町立本郷中学校 二年 小野口 果那

「そろそろ鮭の頭を買ってきてくれっか。」

毎年二月になると我が家では必ず耳にする曾祖父のお願いです。栃木県の代表的な郷土料理のしもつかれ作りが始まります。

しもつかれとは、初午の日に作り赤飯と共に稲荷神社に供える行事食で、地域によっては、しもつかり、すみつかれ、しみつかれとも呼ばれています。鮭の頭、福豆を煎った大豆、鬼おろしでおろした大根と人参を酒粕などの調味料で混ぜ合わせ煮こみます。しかし現代では独特で生臭く感じることがあり、見た目も食材がごちゃまぜで食べるのに抵抗がある様です。今は、学校給食や道の

駅などで年間を通して販売されていますが、一度

も口にすることがない人も多いのではないでしょうか。日本では、まだ食べられるのに廃棄される

食品は年間五二二トンにも及びその「食品ロス」を減らすために色々な対策をしています。そんな中、しもつかれは食材を無駄にせず栄養的にも保存食としても優秀で、食材の乏しい季節に作られてきた沢山の知恵が詰まったすばらしい栃木県が自慢できる最高の郷土料理です。

鬼おろしという竹でできた目の粗いおろし器を使います。大根と人参を大きく削ることができ、ため水分がでにくく、野菜の風味を残すことができます。しもつかれ作りには、とても重要な作業です。しかし、これが中々の力仕事で、私はすぐに断念。九十歳になる曾祖父の出番です。昔、大

変な時代を生き、一生懸命働いてきた力強い手で、お鍋いっぱいすりおろします。

「終わったぞ。これぐらいでいかんべ。」

自慢気に私を見る曾祖父がなんだか微笑ましくなりました。

そうしている内に、祖母が鮭の頭を鍋で柔らかくなるまで煮こみます。煮る時に、酢を大匙二入れて煮ると、カルシウムがとれるそうです。後は酒粕を加え弱火で煮こみます。いい匂いがしてきた頃、母が味見をして出来上がりです。

しもつかれを作るために、家族がそれぞれの役割をもち時間をかけて完成させます。お鍋で温かく煮こまれるしもつかれと同じく、私の心も温かくなります。

とちぎの百様といわれるしもつかれ。各家庭で

微妙に味の違いがあり、それが一つの魅力でもあります。曾祖父母から祖父母に。そして私の両親へとしもつかれの味が受け継がれていきます。今では、しもつかれを食べやすくアレンジした料理も沢山あります。更に一晩置いて、冷たくしたしもつかれは美味しさがでます。きっと、まだ食べたことのない人も一口食べてみたらとんでもない美味しさに気付くと思います。次世代に伝えていきたい大切な味です。

さあ、しもつかれを食べてみませんか。

愛にあふれた宮まつり

(ふるさと宮まつり様)

栃木県立宇都宮東高等学校附属中学校

二年 中嶋 大徳

この夏、ふるさと宮まつりが中止になってしまった。三年ぶりの開催に胸を弾ませ、友人達と一緒に祭りに行く約束をしていた私は、開催三日前
の中止の発表に落胆した。

私にとって宮まつりは夏の一大イベントであり、大変親しみのある祭りである。じつは父は、かつて宮まつりの実行委員長を務めたことがある。開催の約一年も前から綿密な打ち合わせを重ね、準備をしていた。仕事が終わるとすぐ実行委員会の会議に参加という目まぐるしい日々を送っていた父を間近で見えてきた。一度父に尋ねたことがある。

「お父さんは、宮まつりの委員長として、時給いくらもらっているの。」

当時小学校の低学年だった私は、父がどんなに疲れていても、宮まつりの開催に向け奮闘する姿が不思議でたまらなかった。こんなに父が頑張れるのは、きっと高額な給与を貰っているからに違いないと思っていた。しかし父からの返答は意外なものだった。

「ボランティアでやっているから、お金は一円も貰っていないよ。」

私は驚いた。あんなに大変そうなのにタダ働きの
のか、お金のためでないのなら一体何のために頑張っているのだろう、と頭に大量のはてなを浮かべる私を見て、父はさらに続けた。

「父さんが一生懸命なのは、宮まつりを楽しみに

している人達の笑顔が見たいからなんだよ。宇都宮市民で良かったと思ってもらいたいし、宇都宮市民以外からも、宇都宮って素敵な街だなんて思ってもらいたい。」

そう、堂々と語った父の笑顔が忘れられない。

私は幼い頃から毎年宮まつりに行っていた。記憶があるのは四歳頃からで、幼稚園のみんなと宮っこパレードでダンスを踊ったことはよく覚えている。頑張ったご褒美に、屋台でりんご飴を買ってもらったことも良い思い出だ。五歳からは、毎年子供神輿を担がせてもらった。法被を着てねじりはちまきをすると、気持ちシャキツとして、背筋が伸びた。ワッショイワッショイと大声をあげていると、不思議と神輿の重さは感じなかった。

小学生になってからは、従兄弟や友人と祭りに行ったこともあった。小遣いを握りしめ、屋台を巡ったあとのワクワク感は今でも覚えている。

毎年、様々な思い出がある宮まつりだが、どのシーンを思い返しても、いつも私は笑顔だし、周りの人も笑顔である。父の思いは、しっかりと伝わっていたことを今更ながら実感する。宇都宮を愛する人達がつくり上げ、そこに宇都宮を愛する人達が集う、地元愛に包まれた宮まつり。来年こそは開催してほしいと切に願う。そして、大人になったら、私も父のような立派な宮まつり実行委員長を務め、沢山の人を笑顔にしたいというのは、まだ父には内緒の夢である。

俳句・川柳部門 小学生の部

ばあちゃんの まほうの言葉 だいじだよ

那須烏山市立江川小学校 六年

(栃木弁様)

相吉澤 駿

すきとおる 大人のお酒 にじのいろ

宇都宮市立白沢小学校 五年

(宇都宮のカクテル様)

阿部 夏空

こでらんねえ 今日もおかわり とちぎ米

上三川町立坂上小学 四年

(とちぎのお米様)

上野 快晴

俳句・川柳部門 中学生の部

平和な世 猫も私も 夢の中

さくら市立氏家中学校 二年

(日光東照宮様)

石川 未紗

夏の朝 白き干しもの 蔵の前

文星芸術大学附属中学校 一年

(かんぴょう様)

伊勢 明音

中三の 我が道に似る いろは坂

文星芸術大学附属中学校 三年

(日光の絶景様)

松島 康佑

絵画部門 小学生の部

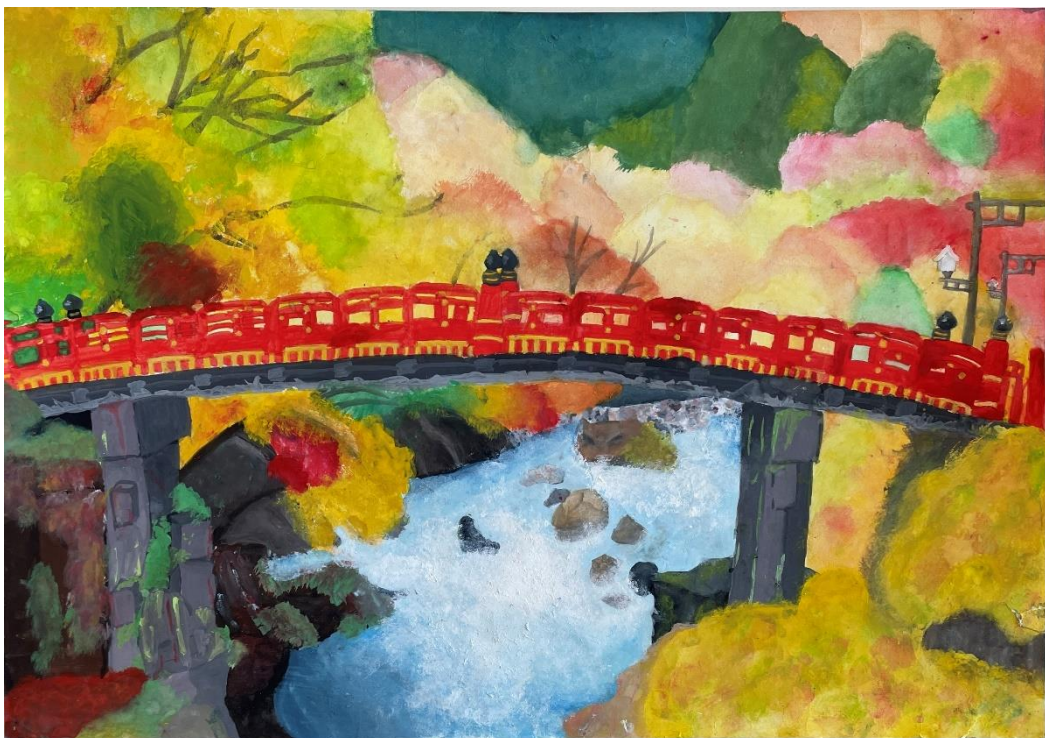
「愛情いっぱいとちぎ和牛」 (とちぎ和牛様)

小山市立小山城南小学校 五年 荒井 利孔



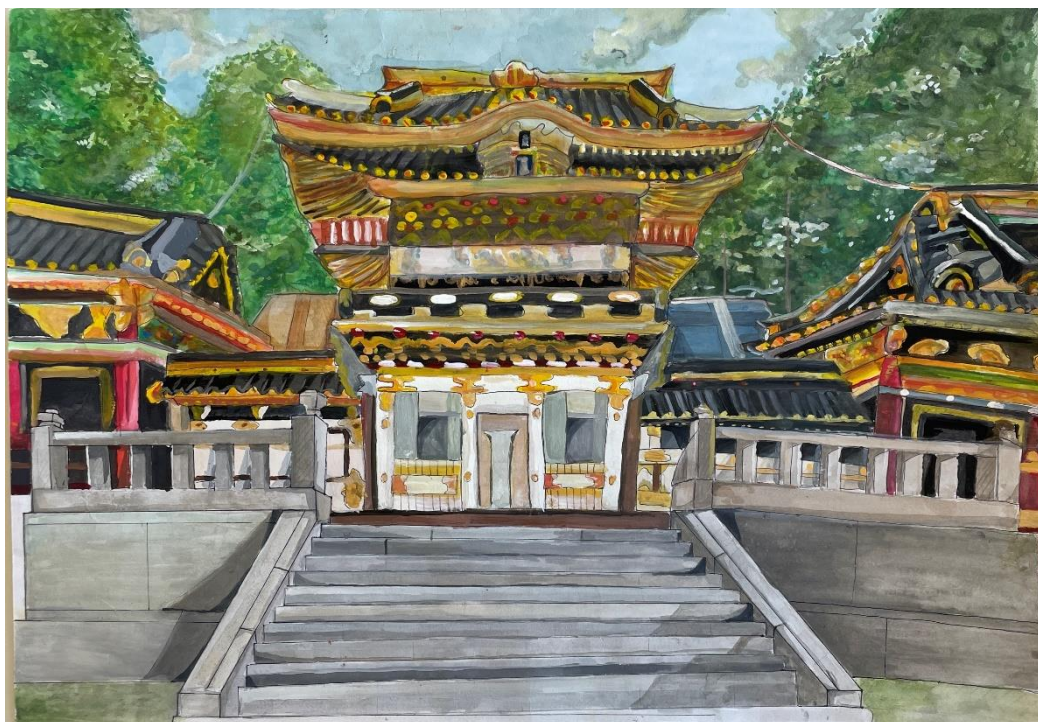
「秋の神橋」 (日光二荒山神社様)

那須塩原市立南小学校 四年 大川 史織



「日光東照宮」 (日光東照宮様)

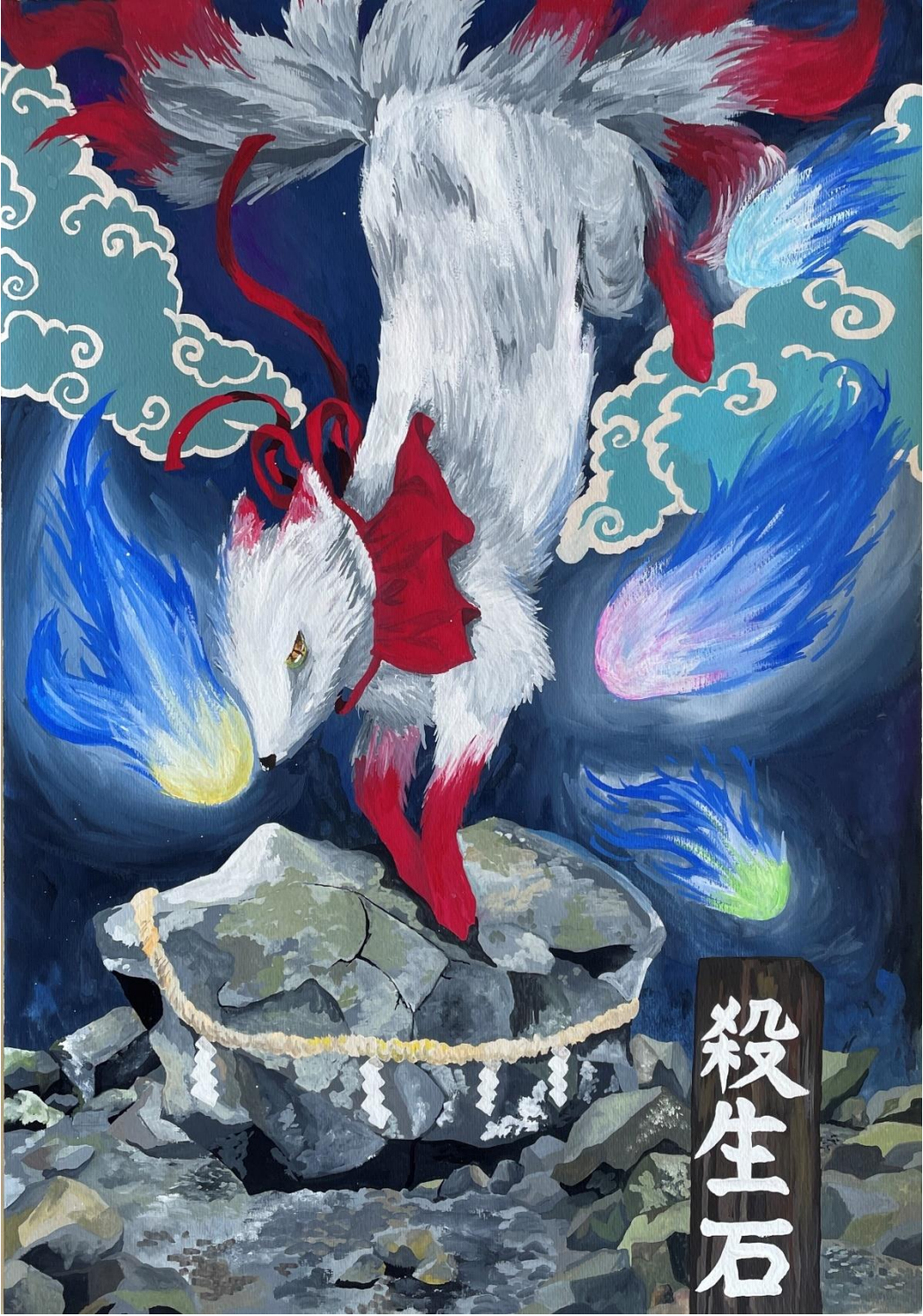
小山市立小山城南小学校 六年 小林 奈央



絵画部門 中学生の部

「いにしへの姿」 (殺生石様)

茂木町立茂木中学校 二年 古田土 明実花



「蔵の街」 (蔵の街栃木様)

栃木市立大平中学校 二年 佐藤 愛衣



「おいしいいちご」 (とちぎのいちご様)

栃木市立都賀中学校 二年 菅井 愁桜

