

日光市栗山郷の魅力に迫る! ③

囲炉裏で味わう郷土料理が魅力。 栗山の名物民宿

野門（のかど）地区「家康の里」は、標高 1,000m ほどに位置する山に囲まれた小さな集落。現在 3 軒の民宿があり、女将らが作る囲炉裏料理が評判です。

野門地区 自治会長の大類元一（おおるい もといち）さんにお話を伺いました。

「家康の里」といえば、やっぱり囲炉裏料理

夕食の特徴は、女将らが作る「囲炉裏料理」です。民宿ごとの特徴もありますが、囲炉裏料理自体はどこでも味わえます。

「お客さんが料理を見た瞬間の『わあー』という歓声、これがたまりません」大類さんはうれしそうに話します。今はほとんどの人が写真を撮るのだとか。この料理を何度も食べにきてくれるリピーターも多いです。



大類元一さん

かつて栗山の産業は林業や養蚕が中心。民宿は少なく、主な宿泊客は薬や呉服を売りに訪れた商人でした。それが昭和 40 年ころになると民宿ブームになり、民宿が 14 軒ほどに増えます。

その頃から、どの家でも使っていたという囲炉裏を、宿泊客へのおもてなしに活用するようになります。

家康の里の料理には、昔から栗山で食べられていた伝統的な食材が豊富です。

うるち米で作った「バンダイ餅」、かつて薬屋にも卸した「サンショウウオ」、酒が一升飲める「一升ペラ」、定番のシカ刺し、川魚の塩焼き、手打ちそば。どぶろくに竹酒などなど…

囲炉裏で仲間と語り合いながら味わう郷土料理の数々。すっかり家康の里のファンになってしまう旅行者が増えています。



子どものころから民宿の手伝いをしていました。夏休みや正月などはもっとも忙しい時期。その時期に休むという感覚は今でもありません。

姉妹都市との交流から生まれた民宿体験

栗山村時代には東京都板橋区との交流があり、年に1度、100人以上のもの小学生が家康の里に宿泊しました。そこでは宿泊者へのサービスに差がでないよう、おしんこの数まで統一したのだとか。

そこでそば打ち、豆腐づくり、餅つきの体験を行いました。どれも好評で、今の民宿体験のもとになっています。

「今ではそば打ち、豆腐づくり、こんにゃく作りの体験を各民宿でやっています。日光産のそばや大豆など、地元の食材を使っています」



「体験は4人以上からの事前予約制です。詳細は各民宿へお問合せください」

周辺のおすすめロケーション



家康の里周辺の風景について、大類さんは、絵になるような田舎…例えば広い土地に畑があって、きれいな川が流れている…ではないと言いながらも、「こんな小さい集落にも、栗山東照宮、鎮守さま、山の神があります」としみじみと話します。

いろいろな要素がコンパクトにまとめられていて、落ち着ける雰囲気があるのも魅力です。

また車10分ほどで行けるとところに景勝地・瀬戸合峡（せとあいきょう）があります。高さ約100mほどの断崖絶壁が見どころで、大類さんが観光客にいつも案内するポイント。紅葉シーズンが1番有名ですが「個人的には、5月の新緑のころもおすすめです」

民宿の今後について、とにかく人手が少ないため、新しくできることは限られているとのこと。それでも「泊まりにきていただけるお客さまの声をよく聞いて、喜んでもらえることをやっていきたいです」



民宿をやっているおかげで、芸能人や大学の先生など、いろいろな方とお話ができるのも楽しいです。

囲炉裏民宿・家康の里 に泊まろう！

詳細は各民宿のWebサイトをご確認ください。

民宿一乃屋 n-ichinoya.com

民宿大野屋 tochigi-oonoya.com

民宿福富士 fukufuji.jp