

大田原グリーン・ツーリズム推進協議会(栃木県大田原市)

- 栃木県の北部に位置する大田原はかつて大俵と呼ばれていたほどの米どころであり、現在は関東第1位の水稲生産量を誇るとともに、野菜や果実などの農業が盛んな地域である。
- 東京から新幹線で約70分、日帰りで日本の原風景や田舎での農作業を気軽に経験でき、農家民宿を通しての地域の農家さんとの温かな交流が魅力。

【地域の食】

けんちん汁

しもつかれ

素朴で懐かしい

生産量日本一

田舎の温かい味わい

とうがらし

【けんちん汁】
かつて精進料理として食された歴史がある、豊富な野菜やきのこを使用した郷土料理。

【しもつかれ】
鮭の頭と酒粕を煮込んだ栄養豊富な保存食であり、無病息災、厄除けを祈る縁起のよい行事食として地域に根付いている。

【5ヶ年計画の定量目標】

KPI	R1(現在)	R6
外国人観光客		
宿泊人数	650人	1,600人
入込客数	1,600人	2,000人

【周遊ルート】

心安らかに日本の原風景を感じる旅



- ・山間に広がる棚田
- ・雄大なる那須連山
- ・夕日に染まる田園
- ・黄金に波打つ稲穂

ゆったりとした時が流れる里山で癒しを

深呼吸すると広がる土と緑の香り



田舎での四季とくらしをゆったり体験

- ・泥だらけになりながらの田植え体験
- ・たわわに実った果実収穫体験
- ・稲穂の昔ながらの刈り取り体験

- ・大雄寺での座禅体験で心も身体も穏やかに
- ・360度パノラマが自慢の淡水魚水族館
- ・那珂川の清流を感じられる鮎やな

歴史ロマンやレジャースポットを満喫



ぜひ魅力的な非日常の体験を

溢れる美食に酔いしれて

- ・那須連山の伏流水が育んだ自慢の地酒
- ・香ばしい炭で焼き上げた鮎の塩焼き
- ・旨味が凝縮された肉質の与一和牛
- ・米と麴のみを原料とした自慢の甘酒



豊富な食と美味しい地酒に舌鼓