

特別号

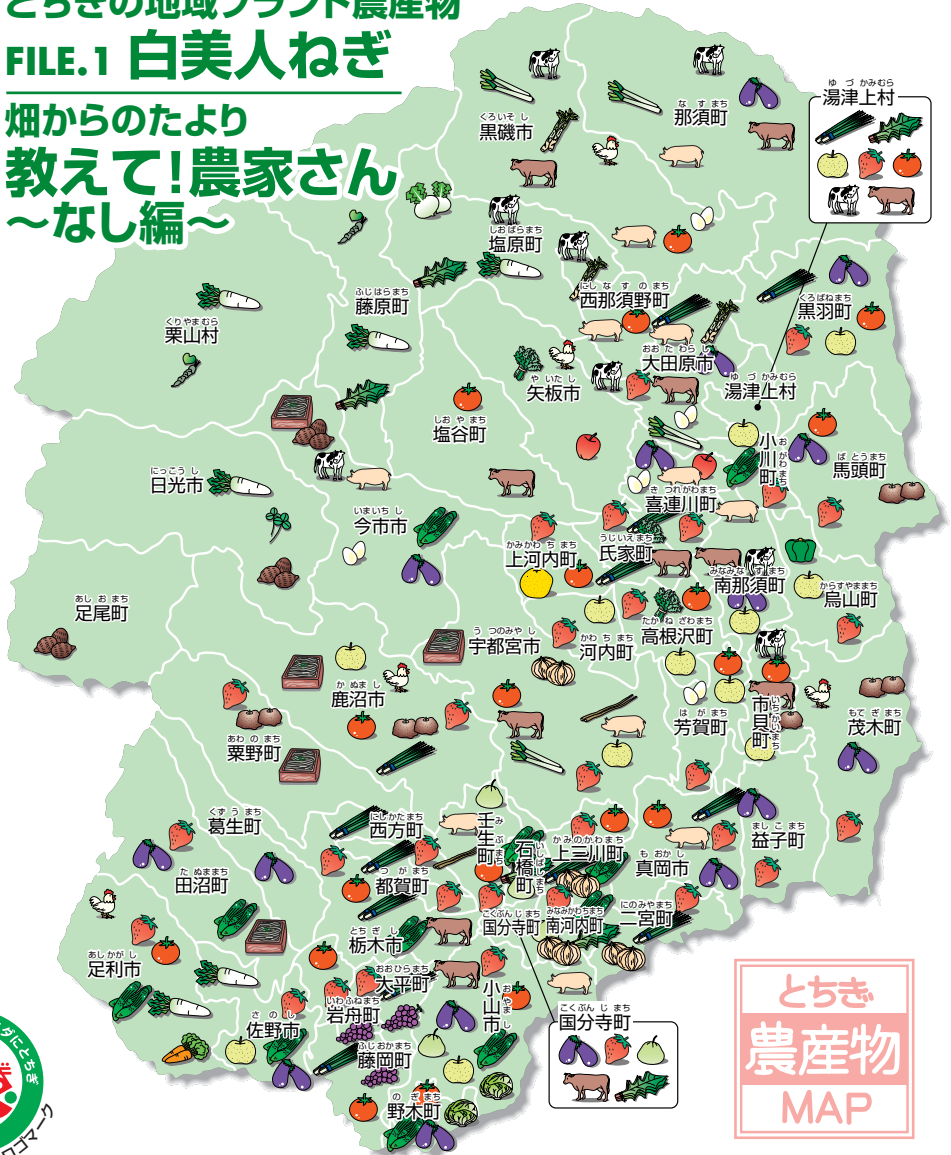
カラダにとちぎ

(社)とちぎ農産物マーケティング協会

とちぎの地域ブランド農産物

FILE.1 白美人ねぎ

畑からのたより
教えて!農家さん
~なし編~



とちぎ
農産物
MAP



とちぎの地域ブランド農産物

FILE. 1



白美人ねぎ

生産地▶大田原市



しゃきしゃきとろける甘みの
ハーモニーはいかが？

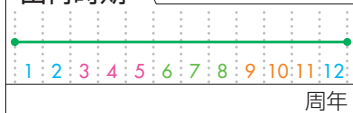
日本農業大賞を受賞したこの白美人ねぎ、加熱はもちろん、生で食べてもおいしいので、料理の幅がぐんと広がります。

しかも特有の臭みもなく食感も柔らかいので、ねぎが苦手なあなたもレツツライ！

白美人ねぎの白さの秘密

ねぎは日の光に当たると、青く固く育ちます。白美人ねぎは、わざと光を遮って、白い部分が特に長くなるように育てられており、白い部分には辛みがほとんどありません。

出荷時期



とちぎをクッキング
SPECIAL VERSION

白美人ねぎとマグロの味噌風味焼き

材
料

- ① ねぎ
マグロの角切り
- ② 味噌
- ③ お好みにより レモンの皮のスライス、
又は柚子の皮



作
り
方

- ① ねぎは5cm位に切り、包丁ですじを入れ、味噌をはさむ。
- ② マグロは厚さ1cm程度のたんざく切りにする。
- ③ 串にネギとマグロをさして、オーブンで焼き色を付け、さらに1分程度レンジにかける。
- ④ 皿に盛り、香り付けにレモンや柚子の皮を細かく刻み、ふりかけても良い。

完成!!▶



畑からのたより とちぎの「旬」を召し上げ!

教えて!農家さん

▶▶なし編



今回取材に協力頂いたのは、宇都宮で梨を育てている相場さん一家!園主の克元さん、奥さんの久子さん、後継者の照久さんの3人と、パートさん3人の計6人で1.7haの梨畑を管理しています。



幸水梨は満開から115日程度、豊水梨は同じく135日程度で収穫期を迎えます。



これが収穫時期のほ場の様子。収穫作業は果皮の色を見ながら手でもぎます。上に持ち上げると簡単に樹から外れます。

右手に持っているのは果梗(かこう・樹につながっている軸)を短く切るためのハサミです。果梗を切らないと、他の梨の果皮を傷つけてしまう原因に!



農家の人はこんなにたくさん実った梨の中から、収穫する実をどのように選んでいるの?



栃木県の梨生産者は消費者に食べごろの梨を提供するため、収穫する目安(基準)を揃えています。毎年、品種ごとにカラーチャート(原色規格表)を作り、そのチャートのどの色で収穫するかを決めて、その基準を守って収穫しているのです。

収穫基準は県内の生産者の代表や農協の担当者が集まる「統一目揃会」で決められます。



収穫時間は決まっているの?



梨の収穫作業は、日中の温度が高い時間帯に収穫すると梨の果肉の温度が上がってしまうので、午前中の作業が基本です。また午後は太陽光線により表面が赤っぽく見え、色の判断が難しくなるので午前中が最適です。

収穫された梨は重さや形などで選別し、3L(28玉)、2L(32玉)、L(36玉)など大きさごとに箱詰めされます。



などなど...

最近は見た目では分からない甘さなどを計測する光センサーを使って、糖度や熟度など内部品質も含めての選別も実施しているところもあります。

栃木県では、美味しい梨を生産し消費者に届ける取り組みを支援するため、「品質認証」の制度を作り各産地との協力を進めています。



旬▼ 通年



お米

新潟に次ぐ流通量を誇ります。食味試験で最高ランクを獲得するほどのおいしさ。

香りが高く、食物繊維やビタミン豊富で、しかも低カロリー。

しいたけ



ジューシーな肉汁と濃厚な風味。しかも栄養満点です。



とちぎ和牛

丹精こめて育てあげた、とちぎ和牛のとろける旨みをご賞味ください。



とちぎの豚肉



きゅうり

香り高く食べやすいおいしいきゅうりの生産をすすめています。

栃木しゃも

とちぎの地鶏「栃木しゃも」は、最高の風味とコク・旨みが自慢です。

「安全・安心」な健康トマト。大自然の恵みたっぷり、ジューシー!

トマト



にら

栄養たっぷりでスタミナ抜群! 甘味があって風味がよく、味わいに深みがあります。



牛乳

大自然の中育った乳牛から採れた牛乳は、新鮮でカルシウムたっぷり。



旬▼ 春~秋



味が抜群のとちぎのぶどう。房はまるで宝石のかたまりのようです。

ぶどう

旬▼ 夏~秋

なし

味の良さで名高い、「幸水」「豊水」「にっこり」が主な品種。



なす

有機栽培と、朝早くからの収穫により、新鮮で色合い豊か。大きくておいしいなすです。

旬▼ 夏



かんぴょう

栽培面積・生産量とも全国の95%以上を占めるとちぎの特産物です。

さといも

柔らかく粘りのあるとちぎのさといも。古くから肥沃で水はけの良い地域で作られています。



旬▼ 秋

いちご

とちぎは日本一のいちご生産地。大きく甘い「とちおとめ」が人気です。



旬▼ 冬~春

「葉肉が厚く甘味がある」と有名。ほとんど農薬を使っていないので、安心です。

春菊

うど

血液の循環を促すタウニンなどが含まれ、乾燥させると「生薬」にもなる健康野菜。

