

とちぎの旬だより NO.1

とちぎの旬彩店のみなさんに、とちぎの旬情報をお伝えします。
今回ご紹介する農産物は、宮ねぎ・にっこり・かき菜・ヤシオマスの4品です。
※時期によってお取扱いのない場合がありますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

1. 宮ねぎ

栃木県栃木市の一部地域で栽培されている地域伝統ねぎで、別名「ダルマねぎ」とも呼ばれています。一般的な長ネギとは異なり、軟白部分が太く曲がっているのが特徴です。寒さが深まり降霜にあうと、葉部は先端から黄変しますが、軟白部の甘みは一段と増してきます。宮ねぎの甘さと風味を楽しむには、焼いて塩をふっただけでも美味しいです。



お問い合わせ先: JALもつけ
栃木地区営農経済センター 営農2課
TEL 0282-27-6511

出荷時期: 11月上旬～12月下旬

※ご注文は直接JAへ連絡願います

2. にっこり(梨)

栃木県農業試験場が、「新高」に「豊水」を交配して育成した梨です。果実は大きく、重さが1キログラムくらいになり、中には1.3キログラムを超えるものもあります。果肉は柔らかく、糖度が高く、ジューシーでおいしい梨です。収穫時期は、10月中旬から11月中旬までですが、貯蔵性が良いため、涼しいところで約2ヶ月間保存できます。

出荷時期: 10月下旬～11月末

主な取扱市場: 大田市場

お問い合わせ先: JA全農とちぎ 園芸部 流通対策グループ
TEL 028-650-4009

3. かき菜

栃木県佐野市を初めとする両毛地域で栽培されているアブラナ科の野菜で、春を呼ぶ野菜として栽培されてきました。かき菜の品種は、ナバナ、芯切菜、宮内菜、ふゆ菜等の呼び名がありますが、近隣の群馬県太田市などでは「宮内菜」や「芯切菜」が主に栽培されており、佐野市のかき菜は洋種菜種の在来種を選抜したものと考えられています。カロテン、ビタミンC、ビタミンB1・B2、鉄分、カルシウムなどを豊富に含んでいます。花茎はアスパラガスのような風味で、あくが少なく甘みがあり、天ぷらやおひたしに最適です。



出荷時期: 10月下旬～4月下旬

お問い合わせ先: JA佐野 販売利用課
TEL 0283-23-9992

主な取扱市場: 大田市場

4. ヤシオマス



栃木県水産試験場でニジマスを改良して開発した「とちぎの魚」です。脂ののりが良いのが特徴で、淡水魚特有のくさみも感じられず、美しく鮮やかな肉色は、目でもおいしさを味わうことができます。お刺身で美味しく召し上がれ、マリネやカルパッチョなどの料理にもよく合います。他にも、ムニエル、焼き物、薫製、鍋などいろいろな料理に利用されます。

出荷時期: 通年

お問い合わせ先: 栃木県養殖漁業協同組合
TEL 028-664-1815