

# とちぎの旬だより NO.6

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。

今回は、8つのこだわり農産物をご紹介します。

※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. 「みやおとめ」(お米)

JAうつのみや管内・鬼怒川沿いの砂地で収穫された「コシヒカリ100%」の食味の良いお米です。

清らかな水・肥沃で水はけの良い大地・長い日照時間に育まれたコシヒカリを食味により厳選。

カントリーエレベーターに籾のまま保管するなど品質管理にもこだわりました。

生産農家が丹精込めた「みやおとめ」を是非ご賞味下さい。

周年出荷



お問い合わせ先: JAうつのみや 直販課  
TEL 028-670-8282

## 2. シシリアンルージュ

生食でも美味しい調理用トマト「シシリアンルージュ」の特徴は、

- ①調理してもトマトの中の水分が逃げず、しかもオリーブオイルやサラダオイルをトマトの果肉の中に取り込むため、濃厚な味わいになります。
- ②果肉が程よくやわらかくトマトの味が濃厚で水っぽくないため調理が簡単です。
- ③糖度(8度前後)と酸味のバランスが良く果肉が充実しているので生食でも美味しくいただけます。

果色は鮮やかな赤色で湯剥きをしても色が良く、果形は縦長4~6cm程度で果重は20~30g程度です。

JAしもつけ一押しのトマトです。

出荷時期: 10月下旬~6月下旬



主な取扱市場: 東京荏原青果、宇都宮青果

お問い合わせ先: JALしもつけ 園芸販売課  
TEL 0282-20-8828

### 3. 喜連川温泉なす

とちぎ地域ブランド農産物の「喜連川温泉なす」は、冬期間を通して豊富な温泉水を利用した環境に優しい栽培方法で生産しています。果皮が柔らかく美味しいと評判です。



お問い合わせ先: JALおのや  
喜連川地区センター営農課  
TEL 028-686-3211

出荷時期: 10月～ 6月

主な取扱市場: 築地市場、板橋市場

### 4. 菌床しいたけ

施設を利用して生産する「菌床しいたけ」は、肉厚でボリュームたっぷり、旨味たっぷり、ふんわりジューシーです。生産量は県下一を誇ります。



お問い合わせ先: JALおのや 菌床センター  
TEL 028-686-5377

出荷時期: 通年

主な取扱市場: 大田市場、築地市場

### 5. しゅんぎく

秋から春までパイプハウスで栽培され、ほとんどが暖房をしない無加温で環境に優しい栽培を行っています。冬の葉肉は厚く香りが高くビタミンやミネラル豊富で、お鍋にはかかせない野菜です。さくら市、高根沢町は県下一の「しゅんぎく」の産地です。



お問い合わせ先: JALおのや園芸課  
TEL 028-681-7554

出荷時期: 10月～ 5月中旬

主な取扱市場: 大田市場

## 6. からすだいこん

栃木県南那須地方で栽培が開始されたヨーロッパ原産の黒だいこんです。その名のとおり皮が黒いのが特徴です。中身は白く、生で食べると辛味がありますが、火を通すとホクホクして甘みがぐっと広がります。

お問い合わせ先:JAなす南園芸課  
TEL 0287-96-6170



出荷時期:9月中旬～ 7月

主な取扱市場:築地市場

## 7. マコモタケ

日本をはじめ中国の東部から東南アジアに広く分布しているイネ科の多年草です。中国などから導入された食用の栽培種は、根元の部分が肥大化して「マコモタケ」になります。味はほんのりとした甘みがあり癖もなく、どんな料理にも合います。シャキシャキした食感が評判です。

お問い合わせ先:JALなす南園芸課  
TEL 0287-96-6170



出荷時期:9月中旬～10月

主な取扱市場:築地市場

## 8. 八溝ししまる(イノシシ肉)

「八溝ししまる」は、那珂川町を含む八溝山系地域でとれたイノシシのお肉です。自然豊かな八溝の野山を元気に駆け回っていたイノシシを、食肉処理業の許可を取得した専用の加工施設にて加工した、臭みのない質の良いお肉です。

お問い合わせ先:那珂川町農林振興課  
TEL 0287-92-1113



出荷時期:通年