

とちぎの旬だより NO.7

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. ニラ

栃木県は全国2位のニラの大産地。その中でもJAかみつが（鹿沼市、日光市）は、県内の3～4割の生産量があり、肥沃な土壌ときれいな水をベースに育てています。

11月～3月収穫の冬ニラが中心ですが、4月～10月収穫の夏ニラもあり一年中店頭で販売されています。特に冬ニラは、香り甘みが強くおいしく食べられます。体が温まるといわれるスタミナ野菜で、炒め物、鍋物、卵とじなど幅広い料理に使えます。

地元では、名物料理「にらそば」に使われます。

主な取扱市場：京浜市場

お問い合わせ先：JAかみつが 営農部園芸特産課
TEL 0289-65-1007



出荷時期：年間 冬ニラ：11月～3月

2. 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

3. 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

4. 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

5. 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

6. ヤシオマス

ヤシオマスはニジマスの改良種で大型の魚です。脂ののりが良いのが特徴で、淡水魚特有の臭いもほとんど感じられず、美しく鮮やかな肉食は、目でもおいしさを味わうことができます。お刺身でも良く、カルパッチョやムニエル、燻製、焼き物など幅広く利用していただけます。



出荷時期: 通年

主な流通形態: 市場、卸売業者、直接販売

お問い合わせ先: 荒川養殖漁業生産組合
TEL 028-686-2551

7. 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。



出荷時期: 通年

主な流通形態: 直接販売、委託販売

お問い合わせ先: 那珂川町農林振興課
TEL 0287-92-1113

8. 「佐野そだち菜®」かき菜

栃木県南西部を中心とした両毛地区で古くから栽培されている伝統野菜で、アブラナ科 菜花（菜の花）の仲間です。シャキッとした茎の部分の食感とクセのない甘みが大きな特徴です。

JA佐野管内で約80戸の農家が栽培しており10月上旬から5月上旬頃まで出荷されます。

霜に当たることで甘みを増しながら春を迎える「春を呼ぶ野菜 かき菜」を是非お試しください。



出荷時期: 10月上旬～5月上旬

お問い合わせ先: JA佐野 販売利用課
TEL 0283-23-9992

取扱市場 東一宇都宮青果、千住青果、金港青果 他

【発信元】一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会
〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 【TEL】028-626-2150 【FAX】028-643-7853
【Eメール】admin@tochigipower.com 【ホームページ】<http://www.tochigipower.com/>