

とちぎの旬だより NO.11

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、2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るので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

1. はとむぎ

栃木県のはとむぎは、全国有数の産地です。

その産地の1つでもある鹿沼市では、30数年前からはとむぎを生産しており、はとむぎ茶や炊飯用の精白粒、みそ、ポン菓子、精白粉、焼酎などに加工して販売しています。

はとむぎには、新陳代謝の向上や、利尿作用、美肌作用などが期待されています。



販売期間:年間

お問い合わせ:(有)農業生産法人かぬま
TEL 0289-64-9417
FAX 0289-64-9413



2. にら

栃木県は全国トップクラスのにらの大産地。その中でもJAかみつが（鹿沼市、日光市、栃木市）は、県内の3～4割の生産量があり、肥沃な土壌ときれいな、水で栽培されています。また、消費者の皆様からより信頼される産地に向けて、品質の向上、GAP導入、出荷体制などの一層の整備を進めており、質・量ともに他の追随を許さない生産地を目指しています。

12月～5月収穫の冬にらを中心に6月～11月収穫の夏にらもあり、一年中店頭で販売されています。特に冬にらは、香りや甘みが強く、これからおいしい時期を迎えます。にらに含まれる辛味成分アリシンは、疲労回復、抗菌作用で風邪予防に役立ち、炒め物、卵とじ、鍋物など幅広い料理に使い、この季節にぴったりの食材です。地元では、名物料理「にらそば」にも使われます。



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(冬にら12月～5月)

主な取扱市場: 京浜市場

【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/>