

# とちぎの旬だより NO.12

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、4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. 那須高原今牧場のチーズ●みのり～ミルクがやさしいセミハードチーズ～

“みのり”は、優しいミルクの味が感じられる、2か月熟成のセミハードチーズです。

牧場内のチーズ工房で、ミルクの品質を保ち極力ダメージを与えずにひとつひとつ丁寧に作った、新鮮で濃厚な味わいがします。

ミルクの風味が豊かに香り、大量生産のチーズには出せない、本当の美味しさをお楽しみいただけます。チーズと聞いて最初に思い浮かべるのは、三角形でクリーム色のチーズではないでしょうか？そんなスタンダードな見た目のおり、クセがなく食べやすいチーズです。

チーズ本来の風味を味わっていただくために、合成添加物や合成保存料は使用していません。

“みのり”の他に、朝一番に搾乳室に入ってくる、元気な牛のフレッシュミルクで作ったチーズ“ゆきやなぎ”、なめらかなクリームチーズのような舌触りの山羊チーズ“朝日岳”もおススメです。

**出荷時期: 通年(\*朝日岳は5月から)**

取扱店舗: 自社店舗 道の駅那須高原友愛の森  
CHEESE GARDEN(チーズガーデン)

お問い合わせ先: (有)那須高原今牧場チーズ工房  
TEL 0287-74-2580  
<http://www.cheesekobo.com/>

## 2. 那須の春香うど

「那須の春香うど」は、JAなすののブランド野菜で、JAなすの管内(大田原市・那須塩原市・那須町)の138戸の農家が栽培し、12月中旬頃から5月上旬頃まで京浜市場・県内市場を中心に約720トンの出荷があります。

「春香うど」には【山うど】と【軟化うど】の二種類がありますが、両方とも特殊な栽培方法により、うど独特のアクがほとんどなく、そのまま生で食べられるのが大きな特徴です。

うど特有のほのかな香りとシャキシャキ感を是非お試しください。

H17: 商標登録取得(那須の春香うど)

主な取扱市場: 築地市場・大田市場・宇都宮市場他



【ゆきやなぎ】



【朝日岳】

◇◆◇チーズうんちく◇◆◇

チーズは牛乳から作られますが、牛乳がチーズになると重量が約10分1になります。でも牛乳が持っている栄養分はそのまま。チーズ20gで牛乳200ml分の栄養が摂れるということになります。また、チーズは牛乳と比べて“お腹がゴロゴロ”なりにくいと言われています。



山うど



軟化うど

主な出荷時期: 1月～4月

お問い合わせ先: JAなすの 営農部園芸課  
TEL 0287-62-5845

### 3. ねぎにら

宇都宮の「新里ネギ」を母親、「ニラ」を父親とし、栃木県農業試験場で開発されました。半月状の断面が特徴です。

カロチン、鉄分、リン等の栄養もネギやニラより多く含まれています。

餃子・おひたし・サラダなど、どんな料理にも合う万能野菜です。



主な出荷時期: 3月～6月

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

販売: 首都圏(ヨークマート)、  
栃木県内(JR宇都宮駅ビル「えきの市場」/しもつけ道の駅)

### 4. 玉葱(早生)

JAうつのみや南河内産早生玉葱(品種: 七宝早生7号)は約10ha栽培されており、5月中旬から約1ヶ月間出荷のピークを迎えます。

鬼怒川沿いの砂地で育てられた早生玉葱は甘みを増し、是非サラダなど生で食べていただきたい食材です。

また、生で食べると、玉葱の辛味成分である硫化アリルで血液をサラサラにする効果も。

おすすめは「生食」です。



出荷時期: 5月中旬～6月中旬

主な取扱市場: 東北市場、宇都宮市場(直接販売は行っておりません。)

お問い合わせ先: JAうつのみや 南河内野菜集荷所  
TEL 0285-48-2060  
FAX 0285-48-1875