

とちぎの旬だより NO.25

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、6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. 壬生の『みぶ菜』

みぶまち

壬生町では、町の名前と同じ野菜であるみぶ菜(壬生菜)を新たな特産品として推進しています。

みぶ菜は、水菜の自然交雑でできた品種で、葉は水菜のようなギザギザの切れ込みがなく、細長いへら形をしています。

シャキシャキとした歯触りと淡白な味わいが特徴で、生のままサラダにしたり、浅漬け、炒め物、煮物、鍋物など広く利用できます。

旬は秋から冬にかけてで、ビタミンCやカルシウム、カリウム、食物繊維などが多く含まれる食材です。

壬生のみぶ菜を是非一度御賞味ください。



©核あおい

出荷時期：10月～4月

壬生町農産物ブランドキャラクター
愛称:ミーナ

お問い合わせ先： 壬生町役場
農政課 農業振興係

TEL 0282-81-1840

FAX 0282-82-1107

Email nousei@town.mibu.tochigi.jp

2. (株)大地のかほりの青パイヤ

北関東の栃木県小山市で青パイヤを栽培しています。

南国フルーツのイメージがあるパイヤですが、温室の中ではなく、露地(外)で栽培しており、野菜として食べるように、未成熟の青い実を秋に収穫しています。

北限の厳しい環境下で栽培しているため、土づくりにこだわり、有機物と微生物の力を最大限に生かした農法で栽培し、農薬も一切使っておりません。

青パイヤは淡泊で食感が良く、スライスにしてサラダや千切りにして炒め物がおすすめです。

また、うまみが凝縮された乾燥品は、煮物に合います。

当社の青パイヤを是非一度御賞味ください。



出荷時期: 10月~12月

お問い合わせ先: 農業生産法人
株式会社 大地のかほり
代表 石川 福樹

TEL 0285-24-3473

FAX 0285-24-3276

Email mail@daichinokaori.com

3. なすひかり

なすひかりは県北地域で多く栽培されている『栃木オリジナル』の品種です。太陽の光をたっぷりと浴びて大きくふっくらと、そしてうまみ成分をぎゅっと粒に蓄えて、なすひかりはおいしいお米に育ちます。

4. とちほのか

新米出荷時期：9月中旬～12月

お米の代名詞ともいえるコシヒカリ。中でも栃木県産コシヒカリは、日本穀物検定協会による食味ランキングにおいて4年連続最高評価の『特A』を獲得しました。炊きたてのつやつや感と、もちとした弾力ある粘り。

栃木自慢の“とちほのか”を是非ご賞味ください。

お問い合わせ先：JA全農とちぎ
米麦部 米穀課 TEL: 028-616-8820



5. 白美人ねぎ

出荷時期：通年出荷

大田原など県北地方を中心に栽培される「白美人ねぎ」は、一般的なねぎに比べ、軟白部が多く白くすらりとした容姿で柔らかく・甘みがあるのが特徴です。甘いのは糖度が高い証拠！！糖度を上げるために、肥料と水管理、適切な温度管理が欠かせません。なかでも、有機農法を利用した土作りや栽培管理にこだわっています。一般のねぎに比べて糖度が高く、大変柔らかいねぎとなっておりますので、是非、生食でお試ください。



6. 栃木の梨にっこり

■栃木の梨「にっこり」とは？

栃木県のオリジナル品種である梨「にっこり」は新高と豊水を交配して育成されたものです。大玉で、中には1kgも超える梨もあります！

■「にっこり」の特徴は？

果肉は甘く、シャリとした食感、ジューシーな味わいで栃木県を代表する梨です♪貯蔵性が高く、冷暗所で保管していただければ、お正月にお召し上がりいただくことも可能です！

■「にっこり」の由来は？

栃木県が誇る国際的観光地の「日光」と、梨の音読み「リ」を合わせて「にっこり」と名付けました。

出荷時期：10月中旬～12月



お問い合わせ先：JA全農とちぎ 園芸部 流通対策課
TEL: 028-616-8820

たちつとちぎ新鮮倉庫 検索

ウェブで検索！！

【発信元】一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会
〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地9-25 【TEL】028-616-8787 【FAX】028-616-8715
【Eメール】admin@tochigipower.com 【ホームページ】<http://www.tochigipower.com/>