

とちぎの旬だより NO.23

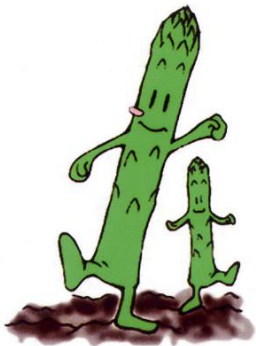
とちぎの旬彩店のみなさんに、とちぎの旬情報をお伝えします。
今回は、2つのこだわり農産物と加工品をご紹介します。
※時期によってお取扱いのない場合があるので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

1. 那須の高原アスパラ(平成22年:商標登録済)

「那須の高原アスパラ」は、JAなすのブランド野菜の1つとして、JAなすの管内（大田原市、那須塩原市、那須町）の農家が丹精込めて栽培しています。4月から9月にかけて京浜市場、県内市場を中心に出荷をしております。

那須の肥沃な大地と那須地域の畜産農家を作る良質な完熟堆肥を使用し栽培される「那須の高原アスパラ」は軟らかく、甘味があり、最高の食味を楽しむことができます。

アスパラガスは春先から5月に収穫する春芽と、7～9月に収穫する夏芽があります。那須の高原で育ったアスパラガスで旬の味を是非お楽しみ下さい。



キャラクター：なすばらちゃん



アスパラガスの網焼き

お問い合わせ先:JAなすの 営農部園芸課
TEL:0287-62-5845

2 「焼き芋パウダー」「栃木のとろける野菜」

焼き芋パウダー

独自の保存技術で糖度を高めた自社産のさつまいもを、じっくり時間をかけて色鮮やかに焼き上げ、これをフリーズドライ製法によってパウダー化した商品です。

大人気の甘い安納芋の焼き芋を、そのままパウダーにした健康食品で、食物繊維などの栄養素が手軽に摂取できます。

菓子や料理に加えることで、素材本来の甘さと焼き芋の香ばしさが生かされた、深みのあるコクと風味を創出します。

便利な粉末状ですので、使い方は無限大です。



栃木のとろける野菜

栃木県の特産品である「かんぴょう」の原料となる、ゆうがおの実を当社独自の特別な製法でアク抜きして、冷凍しました。

ゆうがおの実が持つ、ほかの食材に例えることのできない、独特の食感が魅力であり、クセがありませんので、どんな料理にもなじむ食材です。



お問い合わせ先： 有限会社 エコ山本

住所 栃木県小山市犬塚50-493

TEL 0285-25-6945

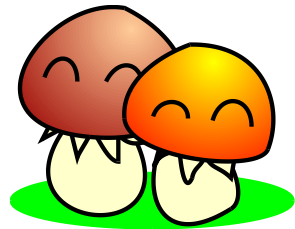
FAX 0285-21-4774

Email myyamamoto2002@yahoo.co.jp

3 とちぎのおいしいきのこのこいかがですか？

那須バイオファームが開発したオリジナル品種の舞茸で、1株は両手サイズの大きさ。葉が肉厚で香り豊かな舞茸は宮内庁に献上した実績があります。旨味成分が豊富で、代表的なアミノ酸の一部が他の舞茸の3~4倍多く含まれています。シャキシャキとした食感とジューシーな食感が同時に味わえ、天ぷらやホイル焼き、鍋等幅広いメニューにお使いいただけます。

年間生産量 350 t (周年)



天然のものから採取し、独自技術で栽培したきのこです。傘に厚みがあり肉質感には高級感があり、『キノコの優等生』とも言われ香り、食感はキノコのなかでもトップクラスです。炒め物、煮込み料理、網焼き、パスタ、汁物等洋問わずお楽しみいただけます。

年間生産量 1.2 t (周年)

榎の木 まいたけ

ひらたけ

本生黒きくらげ

生白きくらげ

国産の生きくらげは、流通量が僅かであり稀少価値の高いきのこ。那須バイオファームが生産する本生黒きくらげは、肉厚で光沢があり高級感溢れるきくらげです。コラーゲンが豊富、肉厚でプルプルした食感が特徴的。中華、鍋、スープ等の調理がメジャーですが、お刺身風にわさび醤油やポン酢でサッパリいただくのもお勧めです。

年間生産量 10 t (周年)

国内では生産が確認できないほどの希少な『生白きくらげ』の周年栽培を実現しました。ため息が出るほど透明感のある白色~淡黄色を帯びたバラ状の美しいきのこです。β-グルカンを主体に多糖体を豊富に含有し、抜群の保水力があり身体が喜ぶきのこです。女性向けにシロップ漬け等のヘルシーなスイーツがお勧めです。

年産生産量 (予定) 2 t (周年)

お問い合わせ先

有限会社 那須バイオファーム

〒329-1207 栃木県塩谷郡高根沢町花岡1626-1

電話 028-676-0770 FAX 028-676-3090 HP <http://nasbiofarm.jp/>

【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/>