

# とちぎの旬だより NO.20

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、3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りますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

## 1. 日光こなす

鹿沼市北西部の奥深い山々と、そこを源流とする黒川の清いせせらぎなど、緑と自然の豊かな鹿沼市板荷地区で栽培されている日光こなすは、通常のなすよりも小さな「こなす」です。

一口大で食べやすく、しっかりした食感の「こなす」は、薄皮で肉質が緻密なため、加熱処理しても煮崩れせず、揚げなすや漬物など、普通のなすと同じ調理法のほかにも、スープやグラタン、デザートまで、幅広い調理法でお楽しみいただけます。



出荷時期: 7~10月  
主な取扱市場: 東京千住青果

問い合わせ先 : JAかみつが日光営農経済センター  
TEL: 0288-22-1178 (園芸特産グループ)  
FAX: 0288-21-2742

## 2. 高原ほうれん草

標高700m~1,200mの高冷地で雨除けハウスの中で育てられています。種を蒔いてから収穫まで約1か月間、高原のさわやかな風の中で育まれます。収穫期間は5月下旬から11月下旬までが中心です。

みずみずしくエグみが少ないのが特徴で、おひたし等にする際には茹ですぎにご注意ください。たっぷりのお湯に根元から入れていただいて全体が浸かったら約30秒で十分です。シャキシャキとした歯触りを是非一度ご賞味ください。



お問い合わせ先: 栃木県開拓農業協同組合  
宇都宮支所・パッケージセンター  
栃木県宇都宮市鑑山町1734-1  
TEL: 028-667-8381 FAX: 028-670-1066

### 3. 黄金色特大パッションフルーツ



農薬や化学肥料を使用しないでパッションフルーツやグアバなどの熱帯性果樹を生産しています。

特に、独自に品種改良した「黄金色特大パッションフルーツ」という希少な品種を栽培しているのが特徴です。

これは、通常のパッションフルーツとは違い、つやのある黄金色をしており、大きさもこぶし大ぐらい（通常100g、大きいもので200g）と、特大の品種となっています。

また、加工品として、パッションフルーツドリンク、グアバ茶等も生産しています。（添加物は使用しておりません）

生産者自ら味見をしながら加工に取り組み、誇りと責任を持って消費者の皆様に商品をお届けします。



#### 【お問合せ先】

亜熱帯農業開発センター 豊田 安志  
真岡市物井69 (☎0285-75-1836)

#### 出荷時期

(なくなり次第終了します)

○黄金色特大パッションフルーツ

6月下旬～10月上旬

○パッションフルーツジュース

7月下旬～2月ごろ

○グアバ茶

通年

【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/>