

とちぎの旬だより NO.17

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. ラムサールふゆみずたんぼ米

「ふゆみずたんぼ」とは、稲刈り後から春まで田んぼに水を貯め続け、さまざまな生き物の生息を促進させ、豊かな土壌の土台を作る農法です。小山市のふゆみずたんぼでは、農薬や化学肥料を使用せず、環境に負荷をかけない安全・安心なコシヒカリを、渡良瀬遊水地のラムサール条約湿地登録にちなんで「ラムサールふゆみずたんぼ米」と名付け、栽培しています。取組み4年目の本年度は、取組面積は約7ha、収穫量は約18トンを見込んでいます。無農薬・無化学肥料ならではのコシヒカリ本来のうまみや甘みを感じてください。



出荷時期：平成27年9月20日～

問い合わせ先：小山市役所 農政課

TEL: 0285-22-9255

FAX: 0285-22-9256

2. ラムサールホンモロコ

「ふゆみずたんぼ」の環境を活かし、一部で琵琶湖原産の高級川魚「ホンモロコ」の養殖を行っています。

本年度3年目になり養殖農家が3戸・面積25 aに拡大され、4月18日に卵を養殖池に放流、5月上旬に孵化、魚粉の餌を与えて体長7~9cmに成長させ、総生産量1トンを目指しています。小山の新たなブランドとして「ラムサールホンモロコ」と名付け、生魚、煮つけ等で販売予定です。



出荷時期：11月上旬～

問い合わせ先：小山市役所農政課 環境創造型農業推進係

TEL:0285-22-9269

FAX:0285-22-9256

3. なすの梨

「なすの梨」は、JAなすのBB9（ビューティフル・ブランド・9品目）の1つです。

JAなすの管内（大田原市、那須塩原市）の農家が丹精を込めて栽培し、8月下旬から11月にかけて京浜市場を中心に出荷をしています。那須の肥沃な大地とサンサンと降り注ぐ太陽の恵みを受けた梨、「なすの梨」。糖度13度以上、最高ランクの「自信作」は、美味しさも“自信作”です。

美味しい梨を選ぶコツは、大きくて丸い形の物を選ぶのがポイントです。

今年も食味は最高です。

那須の高原で育った「なすの梨」を是非お試しください。

H24：商標登録取得（なすの梨）



キャラクター：めぐ実ちゃん



お問合せ先：JAなすの 営農部園芸課
TEL:0287-62-5845

出荷時期：8月下旬～11月

【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/>