

とちぎの旬だより NO.15

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2つのこだわり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。
まがみ

1. 真上の梅(とちぎ小江戸ブランド)

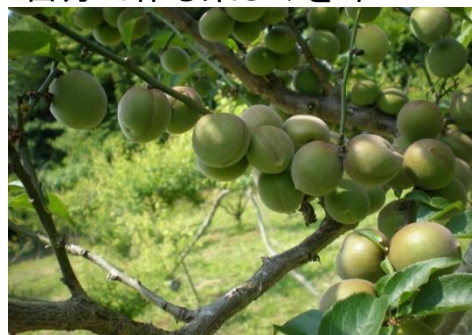
栃木市西方町の真上地域は昔、梅の樹谷と呼ばれる地域で、梅が多く咲いていたことにちなんで、平成15年から栽培を始め、平成20年には本格的な収穫が始まりました。

地域内の圃場には約1,000本の梅の木があります。品種は南高梅・白加賀・信濃小梅があり、加工組合や酒造会社・漬物会社に販売しています。

「道の駅にしかた」でも販売しているためたくさんの方が自分で作る楽しみを味わっています。

出荷時期: 6月上旬から

お問合せ先: 真上郷づくり協議会
TEL: 0282-92-7261



2. ホンモロコ

ホンモロコはコイ科の小魚(体長約10cm)で、琵琶湖の固有種です。味は淡泊で肉質が良く骨が柔らかで美味です。関西では高級魚として扱われています。

那珂川町では休耕田対策として県内初のホンモロコ養殖に取り組んでいます。八溝山系を水源とした清涼な水で育ったホンモロコは絶品です。ぜひ一度ご賞味ください。

那珂川町のホンモロコは例年11月から2月に収穫しますが、冷凍で保存しますので通年で利用が可能です。

主な取扱市場: 林屋川魚店、久那瀬農産物直売所他

お問い合わせ先
那珂川町ホンモロコ養殖組合連絡協議会
TEL 0287-92-1113



出荷時期: 通年(冷凍)

3. 那須のにら

「那須のにら」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58戸の農家が丹精を込めて栽培し、周年を通して京浜市場、県内市場を中心に出荷をしています。

栃木県は、全国有数のにらの産地であり、JAなすの管内でも、品質の高い「にら」が栽培されています。葉は肉厚で食感もよく、みずみずしいのが特徴です。

美味しい「にら」を選ぶコツは、葉が濃い緑色で、手に持ったときにあまりしならないものを選ぶのがポイントです。

那須の大地で育った「那須のにら」を、是非お試しください。

お問合せ先:JAなすの 営農部園芸課
TEL:0287-62-5845



キャラクター:ニラノちゃん



H26:商標登録取得(那須のにら)

主な出荷時期:通年

とちぎのこだわり加工品

栃木の美味しさがまるごと溶け込んだフルーツソースがいよいよシリーズ化して登場!!
~いちご(赤)・ゆず(黄)・キウイ(緑)の3種類~



ひんやり美味しい冷凍いちご★
1年中、栃木の旬のいちごが楽しめる!
栃木県産 冷凍とちおとめ M・Lサイズと2L・Lサイズ



たちつてとちぎ新鮮倉庫 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

〒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/>