

とちぎの旬だより NO.13

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。

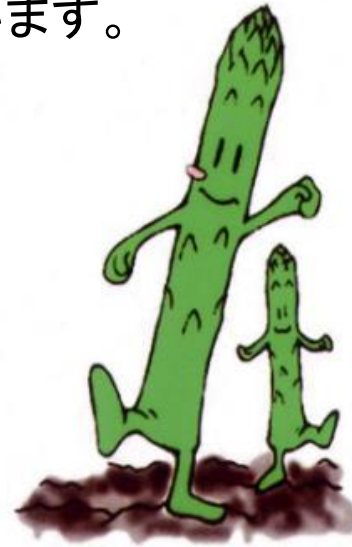
※時期によってお取扱いのない場合がありますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

1. 那須の高原アスパラ

「那須の高原アスパラ」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、那須町)の79戸の農家が心を込めて栽培し、4月から9月にかけて京浜市場や県内市場を中心に出荷をしています。

「那須の高原アスパラ」は那須地域の畜産農家が作った良質な完熟堆肥を使用し栽培しているので、食味は最高です。アスパラは4~5月の春芽と7~9月の夏芽があり、夏芽のアスパラは軟らかく、甘みがありオススメです。那須の高原で育ったアスパラガスを是非お試しください。

H22:商標登録取得(那須の高原アスパラ)



キャラクター:あすばらなちゃん



出荷時期:春芽 4~5月
夏芽 7~9月

お問い合わせ先:JAなすの 営農部園芸課
TEL:0287-62-5845

2. マンゴー

宇都宮市今里町の女性農業士が、マンゴーのアーウィン種(アップルマンゴー)、キーツを愛情込めて栽培しています。

適度な酸味が感じられ、甘みとマッチして濃厚な味が楽しめるマンゴーです。栄養素としては、ビタミンA、βカロテン、ビタミンC、葉酸が豊富に含まれており、青いうちはビタミンCの含有量が多く、熟すとβカロテンの量が増えます。

生食販売を主体として、首都圏のレストランにも提供しており、今後はジェラートやフルーツソースの試作を進めていきます。

注文は1個から承ります。



出荷時期:アーウィン種 7月
キーツ 8月上旬~8月中旬

お問い合わせ先:手塚農園
TEL:090-4941-1070

3. ヤシオマス

ヤシオマスは、ニジマスの改良種で大型の魚です。脂ののりが良いのが特徴で淡水魚特有のくさみもほとんど感じられず、美しく鮮やかな肉色は、目でもおいしさを味わうことができます。

お刺身でも良く、カルパッチョやムニエル、燻製、焼き物など幅広く利用していただけます。ご注文は1尾から可能です。

お問い合わせ先:荒川養殖漁業生産組合
TEL:028-686-2551

出荷時期:周年

