

# とちぎの旬だより No.32

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。



## 【ヨーグルトとアスパラガスのご案内】

大田原市（旧湯津上村）で、牛たちにとって快適な環境をつくるカウコンフォートを理念に、50年以上酪農を営んでいる(有)ジョセフィンファームから、ヨーグルトとアスパラガスのご案内です。

ヨーグルトは、毎日絞ったての新鮮な生乳を低温でじっくり発酵させて作っており、プレーンのほかブルーベリーをトッピングしたもの等、多様な商品展開をしています。業務用パックもご用意しています。

また、資源循環型農法をモットーに、牛たちの排泄物等から作られた堆肥を利用したアスパラガスの栽培も行っています。

那須地域の広大な自然環境で育った牛たちからの贈り物を是非ご賞味ください。

そのほか、ミルクかんでんやジャム、コンポートなど様々な商品を取り扱っていますので、ご興味ある方は、是非お問い合わせください。



はちみつ入りヨーグルト & カップ入りヨーグルト各種



カップ入りヨーグルト各種



ミルクかんでん各種

## お問い合わせ先

(有)ジョセフィンファーム(担当：郡司)  
大田原市蛭田 3 8 3  
TEL 0287-98-3852  
FAX 0287-98-3855  
Mail novogun@gmail.com  
HP <http://www.josephin-farm.com/>



アスパラガス（グリーン・紫・ホワイト）

## 【ブルーベリー】

宇都宮市清原地区の「Megurune」で栽培しているブルーベリーを紹介いたします。

人にも優しい果物づくりをしたいという思いから栽培期間中化学農薬を使わず、主に有機質肥料を使用し、ピンクレモネードほか数種類のブルーベリーを栽培しています。

ピンクレモネードは見た目もかわいらしく、甘みが強く酸味がキリッと効いてまさにレモネードの味わいです。

ブルーベリーは、ケーキなどのスイーツの材料としておすすめですが、スイーツやお料理のトッピングとして使っていただくと、彩りが華やかになります。

2LからS玉まで対応でき、サンプル提供も可能です。

ぜひ、一度ご賞味ください。

詳しくは、問い合わせ先までご連絡をお願いします。



### 出荷時期

6月末～8月（7月中旬頃最盛期）

### お問い合わせ先



山口果樹園

小果樹・野菜部門 Megurune（担当：山口）

宇都宮市上籠谷2937

TEL:090-2664-2809

ホームページ：http://yamaguchi-kajuen.com/

## 【きゅうり】

宇都宮市の「のざわさんち」で栽培しているきゅうりを紹介します。

安全・安心でおいしい農産物を生産するため、自家製の完熟堆肥を利用し、“循環型有機農法”で栽培するきゅうりは、みずみずしくぱりっとした食感で素材そのものの甘みを味わうことができます。

何もつけずにそのまま食べても美味しいですが、淡白な味のきゅうりは、どんな調味料にも合い、さまざまな味付けが楽しめます。

鮮やかな色の漬物をはじめ、サラダ、酢の物、中華風の炒め物など幅広く利用でき、料理を引き立てます。

「のざわさんち」では、昨年3月から、社会福祉法人房香会「しのいの郷」と農福連携を始め、施設の利用者さんが除草作業や箱の組立て等を手伝っています。農福連携のおかげで栽培に集中できるとのこと。

きゅうりの美味しさの秘密は、農福連携にあるのかもしれませんが。

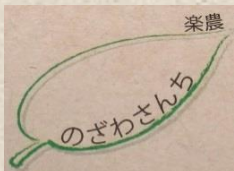
サンプル提供も可能です。ぜひ、一度ご賞味ください。

なお、県外は、発送での対応となります。お近くの方は、直売所での購入をお願いします。詳しくは、問い合わせ先までご連絡をお願いします。



出荷時期：3月～7月/9月～11月

### お問い合わせ先



のざわさんち&直売所（担当：野澤）

宇都宮市下栗町1088-3

直売所営業時間：11:30～売り切れ次第終了

不定休

TEL:090-5519-5432

Facebook：https://www.facebook.com/nozawasanchi/



芳賀地域の特色ある農産物加工品をご紹介します。  
市貝町にある「おかえりの丘」では、園主こだわりのブルーベリーや加工品を扱っています。

## 【北部ハイブッシュ系ブルーベリー】



寒い気候を生かして、22種類1,200本を農薬や化学肥料、除草剤を使わずに自然の力を活かして栽培しています。

粒が大きく甘みがしっかり出るように剪定や摘花・摘果を思い切って行い、春からは草との戦いですが、心を込めて栽培しています。

風味も形も違うブルーベリーが楽しめます。

出荷時期

6月上旬～8月上旬

## 【ブルーベリードレッシング】



当園のブルーベリーで作ったドレッシングです。安全安心の無添加で、お野菜はもちろんのこと、お肉にも中華料理にも合います。

なによりブルーベリーの紫色が美しく、写真映えする1品です。

## 【ブルーベリージュース】



当園のブルーベリーにてん菜糖を加えて作ったシンプルなジュースです。

アルコールフリーで赤ちゃんから高齢者まで誰しものが乾杯できる安全安心の無添加商品です。

お酒と割ってもスッキリ美味しいです。

## 【ブルーベリージャム】



当園のブルーベリーにてん菜糖、有機レモン汁を加え、糖度40前後に調整したプリザーブスタイルのジャムです。

ゴロゴロしたブルーベリーの実の食感が楽しめます。

通常のものとはスパイス入りの2種類があります。



## お問い合わせ先

おかえりの丘

菅野 民子 (かんの たみこ)

TEL : 090-8961-5585

FAX : 028-333-1204

URL <http://office01.jp/okaerino-oka/>

Mail [okaeri.no.oka.tamico@gmail.com](mailto:okaeri.no.oka.tamico@gmail.com)

## 【日光青唐辛子のたまり醤油漬】

美しい里山に囲まれ、清らかな水にも恵まれた日光市山久保地区で生産された「日光とうがらし」を青いうちに収穫し、細かく刻んで、たまり醤油に漬けました。

冷奴や納豆、お刺身などと一緒にいかがでしょうか。爽やかな香りと辛みが特徴で一度、食べるとちょっと癖になる逸品です。



### お問い合わせ先

(株)山久保農家の店つつじ  
日光市山久保289番地  
TEL : 0288-53-2621  
FAX : 0288-53-2621

販売時期：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/>