

栃木県内でも、朝晩は涼しくなり、ようやく秋を感じられる季節になってきました。

現在のところ、各作物とも概ね順調に生育・収穫が進んでおり、水稻や梨などは収穫の終盤を迎えております。

今回はとちぎ旬彩店の皆様に10月～12月を中心に出荷される農産物の他、加工食品のご紹介をいたします。

※時期によりお取扱いのない場合がございますので、詳細はお問合せ先へご確認ください。



### 【梨（新高／にっこり）】

宇都宮市西部に位置し、古賀志山のふもとの自然豊かな環境に恵まれた「大時果樹園」で栽培されている梨を紹介いたします。

「新高」は、酸味が少なく甘みが強く芳醇な香りがあります。

「にっこり」は、栃木県生まれの大きな梨です。

肉質は緻密で甘みが強く酸味は少なく水分たっぷりです。見栄えがする大きな梨なので贈答用としても人気があります。

詳しくは、当園のホームページをご覧ください。

サンプルの提供も可能です。

ご興味のある方は、お問合せ先までご連絡をお願いします。



出荷時期：10月～11月中旬

サンプル提供：可



お問い合わせ先



大時果樹園  
おおときかじゅえん

大時果樹園  
宇都宮市古賀志町288-2  
TEL/FAX : 028-652-1893  
HP : <https://otoki.farm>  
mail : [taka@otoki.farm](mailto:taka@otoki.farm)

#### 【発行者】

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 総務企画部

〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地9-2 5

【TEL】 028-616-8787 【FAX】 028-616-8715

【Eメール】 [admin@tochigipower.com](mailto:admin@tochigipower.com)

## 【さといも】

上都賀地域は古くから県内有数のさといも産地です。今年、更なる品質の向上を目指し、新しい栽培技術であります「さといも湛水栽培」の確立に向け取り組んでいます。

この「湛水栽培」は、栽培期間中にほ場に積極的に水を流し入れ、水田のように栽培する方法です。

通常出荷する「子いも」の収量が2割あがり、連作障害も発生しないというデータもあり、また、通常食用として出回ることが少ない「親いも」についても、この方法で栽培することにより“えぐみ”や“塩味”が減少することから、新たに食用としての活用が期待されています。

「子いも」とは、食感や大きさが異なる「親いも」を新しい食材としての活用を御検討ください。



湛水栽培のさといも(生育時)



親いも

お問い合わせ先

出荷時期：10月～1月

上都賀地域マーケティング協議会  
TEL：0289-62-5236  
FAX：0289-65-7018

## 【じねんじょ】



茂木町の「もてぎ自然薯の会」では、生産者10名が約1万5,000本の自然薯栽培を行っています。

土づくりにこだわり、現在は無農薬・減化学肥料で栽培しておりますが、今後有機栽培に移行していきます。



9月上旬の圃場の様子  
順調な生育です！

一般に出回っているヤマイモはツクネイモ（マルイモ）や手のひらの形をしたヤマトイモやナガイモ類が主なもので、これらは外国を原産地とするものですが、自然薯は日本原産です。

古来より精のつく滋養強壮食として用いられていましたが、栽培が難しいため生産量が少なく、なかなか手に入らなかった高級食材でした。

もてぎ自然薯の会では、里山の土壌を再現し、畑での生産に成功しました。

<食べ方>

自然薯の細いひげ根は、ガスの火であぶって取り、たわして軽く洗いふきんで水気を切ります。皮はやわらかいので、むかずに食べるのが風味を活かすコツです。

自然薯特有の強いねばりと豊かな風味をお楽しみ下さい。



長さ 約1m  
重さ 700g～1.2kg/本  
化粧箱入 1～2kg入/箱  
料金の目安 2,500円/kg

※業務用の出荷形態・料金は要相談

お問い合わせ先

もてぎ自然薯の会

会長 清水 義明（サンファームもてぎ）

住所 茂木町馬門1626

TEL 090-3345-4798

FAX 0285-63-4125

参考URL サンファームもてぎ <https://www.sunfarmmoteji.jp/>

出荷時期：11月中旬～3月末

## 【もち麦（もち絹香）】

宇都宮市の「有限会社山口農園」で栽培している「もち麦『もち絹香』」を紹介します。

「もち絹香」は栃木県が開発した「もち麦」の新品種です。

山口農園では、「もち絹香」を40a栽培し、除草作業は、農福連携により社会福祉法人恵友会「ひびき」の皆さんが行っています。

もち麦は、もちもち、ぷちぷちの食感が特徴で、整腸やダイエット、コレステロールの低減などが期待できるといわれている水溶性食物繊維「β-グルカン」を豊富に含みます。

「もち絹香」は、従来の「もち麦」に比べ、「炊飯後、褐変しにくい」、「麦飯特有の不快なおいが発生しにくい」などの特性があります。

白米に混ぜて炊いたり、サラダやスープの具材にしても美味しく、和風にも洋風にも幅広く使えます。



販売時期：通年

サンプル提供：可

希少な国産の「もち麦『もち絹香』」。

ぜひ、一度ご賞味ください。

サンプル提供も可能です。

ご興味のある方は、問い合わせ先まで

ご連絡をお願いします。



お問い合わせ先



有限会社  
**山口農園**  
YAMAGUCHI FARM

有限会社山口農園（担当：杉山）  
宇都宮市中里町1690  
TEL:028-674-2967  
HP : <https://yamaguchi.farm/>

## 【佐野産もち麦 ダイシモチ】

四国原産のもち性大麦「ダイシモチ」。湿気や寒さに弱く、四国や九州など温暖な地域で主に栽培されています。佐野市では県内で初めて大規模栽培に成功しました。生産者とJAが連携し栽培から販売を一貫して行っています。

もち麦は、糖の吸収を抑え、腸内環境を整える効果があるとされる食物繊維が豊富などとテレビ番組等でも紹介され、健康増進へのメリットなど健康食材として注目されています。

モチモチとした食感が特徴で、お米と混ぜての炊飯や、スープの具材にもお勧めです。



J A 佐野楽天市場店 <http://www.rakuten.co.jp/ja-sano/>



お問い合わせ先

J A 佐野 営業販売課  
〒327-0825 佐野市飯田町3 3 1  
TEL 0283-23-9982



## 【かんぴょう（新物）】

生産量全国1位を誇るとちぎの特産物、「かんぴょう」を紹介  
します。

上三川町の生産農家直販の新物かんぴょうは、柔らかく、出汁  
もとれます。無漂白の「かんぴょう」も製造しています。

「かんぴょう」は、食物繊維が豊富でカリウムやカルシウムな  
どの栄養素を多く含むといわれています。

細巻きの材料として有名ですが、「卵とし」や「かんぴょうの  
からあげ」もおすすめてです。

保存は、ポリ袋等に入れ、封をして、冷蔵庫に入れてください。  
サンプル提供も可能です。

ご興味のある方は、問い合わせ先までご連絡を  
お願いします。

出荷時期：通年  
賞味期限：製造から1年

サンプル提供：可



### お問い合わせ先

石崎農園  
上三川町大字多功454  
TEL/FAX：0285-53-3874

## 【筍の水煮】

宇都宮市北部にある若竹の杜 若山農場の竹林で採れた筍を1年中おいしくお召し上がりい  
ただける「筍の水煮」を紹介します。

土づくりを続けて100年余。農薬や化学肥料を使用しない循環型栽培を行い、毎年しっか  
りと同伐を行う竹林から採れる筍は、エグミやアクが少ないのが特徴です。

酸度調整などを一切行わず、無添加で作った瓶詰めのだんご水煮は、豪華寝台列車「トランス  
スイート四季島」のお料理にも使われました。

これからの時期、お正月料理などにいかがでしょうか。

ご興味のある方は、問い合わせ先までご連絡をお願いします。



出荷時期：通年

株式会社ワカヤマファーム(担当：若山)  
宇都宮市宝木本町2018  
TEL：028-665-1417  
HP：<https://j-wakayamafarm.amebaownd.com/>

## 【那須まいたけ】

独自に開発したオリジナル舞茸菌。  
葉が肉厚で旨味成分豊富な舞茸。（資料あり）  
菌床での栽培でオガ粉にはブナの木を配合している  
ため、香り豊かです。

出荷時期：通年

サンプル提供：可



## 【舞茸塩】

自社生産の香り豊かな舞茸を乾燥させ粉末にし、  
塩をブレンドして、舞茸の旨味と香りが詰まった  
オリジナルの塩。  
天ぷらや汁物、炒め物におすすめです。

出荷時期：通年

サンプル提供：可



## 【本生黒きくらげ】

国産では希少な生の黒きくらげ。（資料あり）  
みずみずしくプリプリした食感です。  
わさび醤油で刺身風、サラダ、スープ等におすすめ  
です。

出荷時期：通年

サンプル提供：可



## お問い合わせ先

有限会社 那須バイオファーム  
総務企画部長 大音 真志  
TEL 0283-23-9982  
FAX 028-676-3090