

とちぎの旬だより No.36

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、7月～9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。



【中山かぼちゃ】

皮が非常に薄く、果肉は濃いオレンジ色できめ細かく、サツマイモのようなほくほくとした食感が特徴です。
流通量は多くはないのですが、地元では名の知れたかぼちゃです。

☆おいしいかぼちゃの選び方☆

- 表面がゴツゴツとして皮が固く、ずっしりと重量感のあるもの
- ヘタの周りがかぼんでいて、ひびの入っているものは完熟している証拠。
- 肉厚で果肉の色が濃く、種がぷっくり膨らみ、ぎっしり詰まっているもの。



【出荷時期】
7月下旬頃～8月中旬頃
【旬の時期】
8月上旬

サンプル提供：不可
加工品（通年取扱い可能）
：中山かぼちゃアイスクリーム



入手先（取扱市場）

- ・山あげ会館
- ・興野農産物直売所
- ・とりたて野菜直売所
- ・イオンリテール(株)

お問い合わせ先

担当部署：那須烏山市農政課
担当者名：各務卓馬
TEL：0287-88-7117
FAX：0287-88-0572
eMail：nohsei@city.nasukarasuyama.lg.jp

【鮎】

東日本最大の鮎の産地である栃木県で、そのうち約80%が喜連川地区で生産されています。豊かな湧水、地下水と安定した水温、長年にわたって研究してきた餌により天然のものと比較しても遜色ない品質になります。

【出荷時期】
6月頃～11月頃
【旬の時期】
6月頃～8月頃



入手先・お問い合わせ先

サンプル提供：不可
加工品（通年取扱い可能）：鮎の一夜干し
・特選子持ち鮎甘露煮・かんたん鮎めしの素
・あゆっ醬・炭火焼鮎の甘露煮
・天日干し鮎のひらき

道の駅きつれがわ
TEL：028-686-8180
FAX：028-686-8093
HP：<http://michinoeki-kitsuregawa.jp/>

【花ズッキーニ】

宇都宮市下桑島町のセイコウ・ファームでは、ズッキーニの故郷イタリアで古くから親しまれてきたエディブルフラワー(食べられる花)「**花ズッキーニ**」が栽培されています。

花ズッキーニは一般的には雄花を使用し、花の中に挽肉や魚貝のすり身、味付けしたライスなどの詰め物をし、フリットや蒸し物などにして食します。花の部分はクセはなく、ズッキーニの風味が楽しめます。

いろいろな食材とアレンジができ、食卓を華やかに彩ってくれる美味しい食材です。

【出荷時期】

ズッキーニ：4月中旬～9月頃

花ズッキーニ：事前にお問い合わせください。



お問い合わせ先

セイコウ・ファーム

〒321-0914 宇都宮市下桑島町727

TEL : 090-8858-6926

FAX : 028-656-7647

FB : <https://www.facebook.com/seikou.farm>

【雪の妖精（ホワイトコーン）】

まるでスイーツ！生でも食べられる極甘ホワイトコーン！

こだわりの、会社独自の食循環システム（食品残渣から有機土壌活性液を製造）により、昔ながらの強い土壌を作り、また、それに化学肥料は一切使用せず、農薬も慣行の半分以下で栽培したこだわりのトウモロコシです。

食べ方（1本の場合）は、薄皮を残し、ラップをかけないで600Wの電子レンジで5分ほど加熱すると簡単でおいしくいただけます。



お問い合わせ先

株式会社育くんファーム

〒329-1104 宇都宮市下岡本町4105

TEL:028-673-7221 (代) FAX : 028-673-6350

担当者(蜂谷) E-mail:hachiya@nekk.co.jp

【出荷時期】6月下旬～7月上旬

【栽培地域】宇都宮市氷室町

【山崎農園】

益子町の山崎農園では、減農薬・無農薬にこだわった様々な野菜を栽培しています。6次産業化にも取り組み、同農園で採れたこだわりの野菜をジュースに加工して販売しています。もちろん、保存料・着色料を使っていません。素材本来の味を楽しむことができ、そのまま飲むのも、お酒などと割って飲むのもオススメです。

商品ラインナップはこちら

「トマトジュース」「黒糖蜂蜜ジンジャー」「いちごとゆずのスカッシュ」「ゆずまくわ」
現在新商品も開発中です。野菜の販売も行っていますのでご相談ください



お問い合わせ先

山崎農園
〒321-4217 益子町益子396-1
TEL:090-4664-6804
FAX:0285-72-0396
Facebook: <http://www.facebook.com/ymzk.farm/>

調理例～贅沢シャンディ・ガフ～

1. 冷やしたグラスにビールを半分注ぐ
2. 「黒糖蜂蜜ジンジャー」をそとぎステアする
オススメの割合は1：1
※お好みに合わせて割合を調整してください
生姜をガツンと感じる贅沢なシャンディ・ガフの完成です。
ビールが苦手な方でも美味しく飲めます。

【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/>