

とちぎの旬だより No.38

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、2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。
詳細はお問い合わせ先へご確認ください。



【新里ねぎ】～伝統野菜～

宇都宮市新里町丙の麦島農園では、「新里ねぎ」の出荷が始まりました。

宇都宮市北西部の新里地区の新里ねぎは、「曲がりねぎ」として知られ、柔らかく、生で食べられるほど甘みの強い味が特徴です。江戸時代末期からこの土地で自家採種栽培されている伝統野菜。この地域は堅い土壌のため、浅く掘った溝に斜めに寝かせ、白い部分の成長と共に3～4回土で覆うことで曲がりながら育っていきます。収穫までの期間が現代種に比べて約2倍と、とにかく手間と時間がかかります。そんな伝統を持つ新里ねぎは、栃木県では初めて農林水産省のGI登録(※)されました。

鍋料理に最適ですが、薄く切ってしゃぶしゃぶにすると本来の味が楽しんでお薦めです。また、伝統野菜「新里ねぎ」の美味しさを食卓の調味料として加工したドレッシングやディップソースの販売もしています。美味しいねぎの食感とおしゃれな味は様々な料理にご利用いただけます。



加工品：ぜいたく新里ねぎドレッシング（3種類）

ぜいたく新里ねぎディップソース（2種類）

賞味期限：製造日より1年

お取り扱い：通年

※農林水産省のGI（地理的表示）登録地域で長年育まれた特別な生産方法によって高い品質や評価を獲得しているものを国に登録して保護する制度。登録産品には北海道の夕張メロンや大分県のかぼすなどがあります。

お問い合わせ先

麦島農園

宇都宮市新里町丙1170

TEL/FAX : (028)665-1744

E-mail : mugi_hiro@nifty.com

(株)グルメコンガーズ(麦島農園)

TEL/FAX : (028)616-2270

E-mail : info@gourmet-kongers.com

ホームページ : <http://www.gourmet-kongers.com/home>

【とちおとめ】



茂木町深沢の観光いちご園「美土里農園」では食べ放題のいちご狩りの他、いちごの販売を行っています。甘みと酸味のバランスが良い「とちおとめ」を中心に栽培しています。



栽培方法にもこだわっており、牛ふんや落ち葉、おがこなどの地元の原料を使い、約4ヶ月間かけて発酵させた完熟の「美土里たい肥」を使用するとともに、食味が良いいちごが生産できるよう、20種類以上の肥料を使い分けています。

生いちごのほかに通年提供が可能な冷凍いちごも販売しています。

サンプル提供の可否：不可

【販売品目・時期】

生いちご(3月～5月)

冷凍いちご(通年提供可能・要問合せ)

入手先・取扱市場

- ・美土里農園直売所
- ・道の駅もてぎ
- ・いい里さかがわ館
- ・通販サイト【ポケットマルシェ】



お問い合わせ先

美土里農園

茂木町深沢3200 担当：篠田

TEL/FAX：0285-81-5112

営業時間 9:00～16:00

Mail：midorinouen1115@gmail.com

Instagram：midorinouen HP：midori-nouen.com



【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/>