

とちぎの旬だより

7月～9月を中心に出荷される栃木県産農産物の他、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るので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

No.44 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① 根本さん家のこだわりぶどう
- ② 星の見える丘農園のぶどう
- ③ 鮎
- ④ 鹿沼市農産加工技術指導員協議会の「梅ドリンク」、「紫蘇ドリンク」
- ⑤ ポポー
- ⑥ もてぎのゆずドレッシング
- ⑦ 市貝町 柏さんのパッションフルーツ、キャッサバ、レモン

【根本さん家のこだわりぶどう】

根本ぶどう園では、酸味・甘み・渋みのバランスがよい、本物のぶどうの味を追求するため、タネありの巨峰にこだわっています。

生産している品種は、巨峰のほかにシャインマスカット、ピオーネ、ハニービーナス、シナノスマイルなどです。

化学肥料は一切使わず、米ぬかやかき殻などの有機質を使用するとともに、剪定した枝は細かく砕いて米ぬかと一緒に堆肥にして園地に還元しています。

また、矢板市の優れた農産物等を認証する「やいたブランド」にもなっています。

なお、完熟で品質のよい果実で作った100%のジュースやいたブランド認証「キャンベルジュース」は、通年取扱っております。

- 取扱い店
根本ぶどう園、道の駅やいた

お問い合わせ先

【根本ぶどう園】
〒329-2156 栃木県矢板市塩田 5 8 0
根本 力 (ねもと つとむ)
TEL : 0287-43-9382
FAX : 0287-48-6575



【出荷時期】 7月上旬～9月頃
※旬の時期 9月

サンプル提供：不可

星の見える丘農園のぶどう

星の見える丘農園のぶどうは、木成り完熟させるため、皮が薄くととてもジューシーです。農薬を減らし有機肥料を使用するなど栽培方法にもこだわり、みずみずしく日持ちします。

皮が薄く発送が難しいため、販売はぶどう狩りと直売のみとなりますが、この芳醇さをぜひ一度ご賞味いただきたいと思ひます。

巨峰系を中心に14種類ほど栽培しており、期間中に3~4種類ずつ食べ頃をむかえます。



なお、ぶどうジュースも以下の店舗にて通年取扱っております。

○ぶどうジュース 取扱い店

星の見える丘農園、道の駅ばとう、あぜみち（各店）



【出荷時期】 8月中旬頃～9月下旬頃

サンプル提供：不可

お問い合わせ先

【星の見える丘農園】

〒324-0512

栃木県那須郡那珂川町谷田846-3

TEL：0287-96-3283

鮎

栃木県は東日本最大の鮎の産地で、その80%がさくら市喜連川地区で生産されています。安定した水温と良質な地下水が湧く豊かな自然、そして熟練の職人により育てられた鮎はくせがなく、香魚ともいわれる鮎本来の味を楽しめます。

写真の加工品は、通年取扱いが可能です。

○加工品 鮎の一夜干し・鮎の甘露煮、鮎めしの素、あゆっ醬



【出荷時期】 6月頃～11月頃
※旬の時期 6月頃～8月頃

サンプル提供：不可

お問い合わせ先

【道の駅きつれがわ】

〒324-0513 栃木県さくら市喜連川4145-10

TEL：028-686-8180

FAX：028-686-8093

HP：http://michinoeki-kitsuregawa.jp/

【鹿沼市農産加工技術指導員協議会の「梅ドリンク」「紫蘇ドリンク」】

鹿沼市農産加工技術指導員協議会では「地元の味を伝承したい」「農産物の付加価値を高める加工技術を広めたい」との思いで、市の特産品であるいちごやトマトからジャムやケチャップを作るなど、一年を通して旬の農産物を加工しています。

「梅ドリンク」・「紫蘇ドリンク」は、夏の暑い日にぴったりの爽やかな清涼飲料水です。水や炭酸水などで3~4倍に希釈してお飲みいただけます。

○取扱い店

まちの駅新・鹿沼宿、JAかみつが奈佐原直売所、野尻直売所、ヤオハン縦山店、道の駅にしかた、JA森友スマイル館

販売時期：通年

サンプル提供：可



お問い合わせ先

【鹿沼市農産加工技術指導員協議会】（事務局：鹿沼市農政課）

〒322-8601 栃木県鹿沼市今宮町1688-1

TEL：0289-63-2191 FAX：0289-63-2189 e-Mail：nousei@city.kanuma.lg.jp

【ポポー】

北米原産のフルーツで、カスタードクリームのような濃厚な甘みとねっとりとした食感が特徴です。南国フルーツのような甘い香りがします。そのまま食べるだけでなく、裏ごししてアイスにするのもおすすめです。また、栄養価が高く、バナナなどと同等とされています。

ポポー狩りによる地域活性を図っており、直接来場いただいた上での販売を基本としていますが、配送を希望される場合は、御相談ください。



お問い合わせ先

【ファームポポー】

〒321-0634 栃木県那須烏山市野上1066-2

TEL：090-2753-7913（石川）

【出荷時期】 9月下旬頃～10月半ば頃

サンプル提供：不可

【もてぎのゆずドレッシング】

茂木町産ゆずの手絞り果汁をたっぷりつけた香り高いドレッシングです。

茂木町の中山間地域で収穫されるゆずは、昼夜の寒暖差の影響により皮が肉厚になり、香り成分を多く含みます。ていねいに手絞りされたゆず果汁だけではなく、細かく砕いたゆずの皮もついているので、蓋をあけた瞬間から豊かな香りが広がります。

ノンオイルなのでヘルシーで爽やかな味わいです。サラダだけではなくマリネやカルパッチョなど使い方は様々。ぜひお試しください。



お問い合わせ先

【道の駅もてぎ】 担当：営業推進企画部 作本

〒321-3531 栃木県芳賀郡茂木町茂木1090-1

TEL:0285-63-5681

e-mail:info@motegi plaza.com

【販売時期】 通年

サンプル提供：要問合せ

【市貝町 柏さんのパッションフルーツ、キャッサバ、レモン】

栽培期間中、農薬や化学肥料を使用せずに育て、安心・安全な作物の栽培を行っています。人の手をかけすぎることなく、植物が持つ本来の生命力を最大限に活かした自慢の作物です。

【パッションフルーツ】

酸味と甘み、香りが特徴的な果物です。独特の香りで、アロマオイルなどにも利用されています。ビタミンB、ビタミンCが豊富に含まれています。βカロテンや、葉酸も多く含みます。

○入手先

道の駅サシバの里いちかい、農産物直売所あぜみち、有機栽培作物を扱う方々への直接販売も有り（要問い合わせ）

○通年取扱が出来る加工品

コンフィチュール、ジュレ、フルーツバター



【出荷時期】春4月下旬～5月下旬、夏8月～9月

サンプル提供：可

【キャッサバ】

サツマイモやじゃがいもと異なる、モチモチ感が特徴の芋です。日本人にはあまり馴染みは無いですが、世界の主要作物で、世界6位の収穫面積を誇ります。麺類などの加工食品に、加工デンプンとして使用されています。

○入手先 直接販売（要問い合わせ）

【出荷時期】10月初旬～11月初旬

サンプル提供：可



【レモン】

マイヤー、璃の香、ピンクレモネードの3品種を栽培。栽培期間中、農薬、化学肥料不使用の為、皮まで安心して使えます。

お問い合わせ先

【柏 昌彦】〒321-3423
栃木県芳賀郡市貝町大字市塙1160
TEL：070-2827-2810

Instagram



OAKSFORTUNEGARDEN



【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/>