

とちぎの旬だより

10月～12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.48 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① 栃木県生まれの梨にっこり
- ② やいたのりんご
- ③ 鹿沼在来そば (コソバ)
- ④ 芳美 (ほうび) メロン
- ⑤ 栃木市西方町のかりんやゆず、梅の加工品
- ⑥ 純もてぎ産「熟成発酵メンマ」
- ⑦ 一年中楽しめる益子の白い宝石 (なす)
- ⑧ 原木椎茸の乾椎茸と加工品

【栃木県生まれの梨にっこり】

宇都宮市内の13名の生産者で構成する宇都宮梨農業協同組合は、「幸水」「豊水」「にっこり」を中心に様々な品種の梨を栽培しています。10月中旬～11月中旬にかけては、「にっこり」の収穫期となります。

「にっこり」は栃木県で開発された品種で、大きく果肉が柔らかく、糖度が高い、甘くてジューシーな梨です。大きい物では1個で1kgを超えます。また、貯蔵性が高く、冷暗所で適切に保管することで1月初旬まで楽しむことができます。

「にっこり」の持ち味であるみずみずしさを感じるには、生で食べることが1番おすすめです。大きくて食べきれない時はお肉料理に使用したり、長期保存が可能なジャムにしたりしても美味しくいただけます。

【販売期間】 10月～11月

サンプル提供：可

お問い合わせ先

【宇都宮梨農業協同組合】

〒321-0903 宇都宮市下平出町2402番地

TEL (代表) : 028-662-5792 (携帯) : 090-4725-3944



【やいたのりんご】

矢板は、他産地と比べると暖かい地域で寒波などの冷害を受ける心配がほぼないため、りんごを完熟するまで樹につけておくことのできる、樹上完熟という栽培をしています。また、ほとんどが各りんご園の庭先や「道の駅やいた」など直売所で販売されているため、完熟した新鮮なりんごの味を堪能していただけるのも特徴の1つです。



○ 入手先：庭先販売、道の駅やいた 等

【出荷期間】9月頃～12月頃
【旬の時期】10月～11月
※ 完熟りんごジュースは通年取扱い

サンプル提供：要相談



お問い合わせ先

【JAしおのや矢板地区営農経済課】

〒329-2164 矢板市本町126 TEL：0287-44-2312 FAX：0287-43-0476

【鹿沼在来そば（コソバ）】

「鹿沼在来そば」は日光連山南麓に位置した栃木県鹿沼市の中山間部で、古来から栽培されてきた小粒のそばです。玄そばの実は小さく細身(長径3.8mm～4.2mm)で殻は黒褐色、香り成分の甘皮の割合が多く香り豊かで、高いデンプン質と低いタンパク質含有により、甘味とモチモチ・淡泊で歯切れが良い食感です。極薄い殻を挽き込んだ懐かしい田舎蕎麦は、そばらしさが促進されています。

○ 取扱店：鹿沼そば振興会 ○ 令和5年7月20日 農林水産省GI登録第136号（玄そば・そば粉）



【販売期間】10月下旬収穫：秋の新そば
通年取り扱い：玄そば、そば粉、生そば、乾麺

サンプル提供：可

お問い合わせ先

【鹿沼そば振興会】担当：菊地

〒322-8601 鹿沼市今宮町1688-1

URL：<https://www.kanumasoba.com>

TEL：0289-63-2188 FAX：0289-63-2189 Mail：k-soba@one.bc9.jp

【芳美（ほうび）メロン】

益子町上山地区で栽培されたアールスメロン（青肉メロン）です。

一本一果（一株にひと玉の収穫）のため、秋メロン特有の濃厚で口いっぱいに広がる果汁が自慢です。

ネット（網目）の美しさも魅力で、益子町の新しい特産品として力を入れている一品です。

○ 入手先：道の駅ましこ



お問い合わせ先

【道の駅ましこ】

TEL：0285-72-5530 FAX：0285-72-5531

【出荷時期】10月上旬～11月中旬頃

サンプル提供：可

【栃木市西方町のかりんやゆず、梅の加工品】

栃木市西方町で栽培されたかりんやゆずをスタッフが収穫して心と愛情をこめて加工しております。

梅干は、真名子の梅の中でも特に大粒の物です。収穫し、食塩のみで仕込み天日干しした一品です。



お問い合わせ先

【西方町農産加工組合 おとめ会】代表 大嶋 たか子
〒322-0604 栃木市西方町元1600-2
TEL / FAX：0282-92-0855

【販売期間】通年

サンプル提供：要相談

【純もてぎ産「熟成発酵メンマ」】

「放置竹林の問題を、地域で解決しよう」と地域の有志が集まり、令和4年から孟宗竹を使ってメンマ作りをはじめました。朝採りした筍はすぐに石釜で茹でて塩漬けし、石蔵で1カ月間熟成発酵。その後、天日干しをして筍の旨味を凝縮させます。10工程以上2カ月の手間暇をかけてできたこだわりのメンマは肉厚で歯応え抜群です。美味しく食べていただくことで、美しい里山の保全に繋がります。

お問い合わせ先

【茂木の竹林メンマ工房】土屋 幸男
〒321-3557 茂木町大字黒田78-7 TEL:0285-63-3569



入手先：道の駅もてぎ

【出荷時期】当年産は6月中旬頃出荷

サンプル提供：要相談

【一年中楽しめる益子の白い宝石（なす）】

ましこ西洋野菜研究会の白なすは、清らかな里山の沢水と地元の堆肥を用いて、土づくりからこだわっています。

品種の特性としてアクが少なく、果皮と果肉は、白なすの中でもより軟らかく、加熱するとねっとりきめ細やかな食感になります。焼きナスが一番のおすすめですが、通常のナス同様に、煮つけ、揚げ物、炒め物、汁の具、漬物としてもお使いいただけます。



入手先：道の駅ましこ

【出荷時期】 通年

サンプル提供：要相談

お問い合わせ先

【ましこ西洋野菜研究会】 担当 國政 誠
321-4213 益子町山本826
TEL：090-5518-1607
e-mail:kunimasa-farm@mashikovege.jp

【原木椎茸の乾椎茸と加工品】

宇都宮市新里(にっさと)町にあるHinoeでは、長い年月と手間暇をかけ、原木椎茸を栽培しており、それを使用した乾椎茸とその加工品の製造を行っております。

乾椎茸は、丸干しとスライスの2種類あります。丸干しはじっくり時間をかけて戻すことで、風味と食感を失わずに楽しむことができます。スライスはほとんど戻す必要がなく、すぐに料理に使うことができます。

加工品は、ダシ用にパックに入ったものとベーコン風味に味付けされた乾椎茸があります。だしパックはポトフやカレーなどの野菜を煮るときに入れるとうまみがでておいしいです。ベーコン風味の乾椎茸は、その肉厚さと歯ごたえから肉の代わりにパスタやスクランブルエッグに混ぜて使用することもおすすめです。



入手先：直接取引 Hinoe

【出荷時期】 通年

サンプル提供：可

お問い合わせ先

【Hinoe】 担当：吉村
〒321-2118 宇都宮市新里町丙1195-1
TEL：090-7176-7533
HP：<https://www.hinoewinery.com/about>



【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/>