

とちぎの旬だより

1月～3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りますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

No.49 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① 春の訪れを感じる那須の春香うど
- ② 宇都宮の大玉トマト
- ③ つのだ農園のニラ
- ④ 那珂川町里山ほんもろこ
- ⑤ おとっぺ
- ⑥ 鹿沼こんにゃく

【春の訪れを感じる那須の春香うど】

那須の春香うどは那須地域の広大な大地で栽培されています。
真っ白でシャキシャキとした食感と爽やかな苦みを味わえ、
うど特有のあくが少ないことが特徴です。

酢味噌和えや、きんぴらなどの定番もおいしいですが、パー
ニャカウダーやペペロンチーノ、グラタンなどの洋風の料理に
もよく合いますよ。

一足先に春の訪れを感じることができる那須の春香うどを
ぜひご賞味ください。



【出荷時期】
12月～5月（旬1月～4月）

サンプル提供：要相談

お問い合わせ先

【JAなすの】

園芸課：TEL 0287-62-5845 南部園芸センター：TEL 0287-23-3336

【宇都宮の大玉トマト】

JAうつのみやトマト専門部では、年間通して出荷をしています。1～3月には、越冬作、春作（促成）トマト生産者の皆さんが大玉トマトを生産・出荷しています。

燃油価格が高騰する中、トマトの生育に適切な温度管理を心がけ、細やかな栽培管理で品質の良いトマトづくりに励んでいます。

冬の日照時間が多い宇都宮市・上三川町産のトマトは、糖度もあり食味の良いトマトに仕上がります。また、JAうつのみやの選果場で共同選果を行っているため、安定した品質のトマトを出荷することができます。

まずは生食で、トマト専門部の皆様が手塩にかけて育てたトマトをご賞味ください。また、糖度があるため加熱しても美味しくいただけます。

【販売期間】 通年

サンプル提供：不可



お問い合わせ先

【JAうつのみや】

えきの市場内のJAうつのみや農産物直売所

〒321-0965 宇都宮市川向町1-23 TEL：028-627-8560

JAグリーンインターパーク（南部営農経済センター内）

〒321-0113 宇都宮市砂田町526 TEL：028-656-1212

【つのだ農園のニラ】

つのだ農園のニラは、こだわりの栽培管理と栃木県オリジナル品種の「ゆめみどり」、2つの相乗効果によって、ひと味違います。茎が太く、葉も広く、シャキシャキした食感が特徴です。

加えて、とちぎGAPの第三者認証を取得し、安全安心な生産にも取り組んでいます。餃子、炒め物、トッピング、ミキサーにかけてソースとしても使うことができます。

栃木県上三川町のふるさと納税返礼品にも選ばれており、野菜加工業者や中華料理店、大手スーパー等との契約実績があります。

【販売期間】 通年

サンプル提供：可



お問い合わせ先

【つのだ農園】（担当：津野田）

〒329-0527 上三川町上神主455-6

TEL：090-8497-1065

【那珂川町里山ほんもろこ】

ホンモロコは琵琶湖の固有種ですが、「那珂川町里山ほんもろこ」は、馬頭高校水産科で養殖に成功した技術を活かし、町内5つの組合が休耕田で養殖しています。8cmから10cmに成長したホンモロコは、養殖池から水揚げした後、しっかりと泥抜きの期間を設けているため、泥臭さもなく、淡泊でクセのない味わいです。ふっくらとした肉質で骨も柔らかいため、頭からしっぽまで丸ごと食べられます。素材の味を楽しめる素揚げやから揚げがおすすめです。和洋中間わす様々なお料理でお楽しみいただけます。

令和4年度にはJALのファーストクラスの機内食にも採用されました。

○入手先：養殖組合と直接取引、久那瀬農産物直売所、道の駅ばとう農産物直売所、林屋川魚店

【販売期間】
通年（旬12月～1月）

サンプル提供：可



お問い合わせ先

【那珂川町役場 産業振興課 農政係】
〒324-0692 那珂川町馬頭555
TEL：0287-92-1113 FAX：0287-92-3081
eMail：nousei@town.tochigi-nakagawa.lg.jp

【おとっぺ】 BBQ大会全国優勝

『ご当地BBQ選手権大会で全国優勝するほどおいしいお肉が栃木県にあることをみなさんに知ってもらいたい。』そのような思いで日々活動を行っています。

弊社のこだわりは3つあります。①ソーセージ職人が全て手造りしていること。②小山のブランド豚“おとん”を使用していること。③卵、保存料、防腐剤、増量剤は全て不使用であること。

一度食べたら忘れられないベーコン、ソーセージをぜひ一度召し上がってみてください。虜になること間違いなしです。

○取扱店：道の駅思川、インターネット、小山市ふるさと納税 等

【販売期間】通年

サンプル提供：可



お問い合わせ先

【小山自慢株式会社】担当：村田
〒323-0822 小山市駅南町3-29-5-1B
TEL：0285-37-9984 FAX：0285-37-9985
HP：http://oyama-jiman.co.jp

ホームページ



【鹿沼こんにやく】

鹿沼市は古くから在来種である、「和玉」とも呼ばれる品種のこんにやく芋の生産が盛んな産地です。最高品質のこんにやく芋で、希少性が高く親芋になるのに3年もの時間を要します。鹿沼こんにやくは厳選された和玉のこんにやく芋を職人の技で鹿沼のおいしい水と攪拌し、繊維質を壊さないように手でちぎり、木枠の型に押し込み釜で煮上げています。

江戸から受け継がれた製法を継承した職人の技術で練り上げられたこんにやくは、独特の食感と歯ざわりを生み出すとともに、一つずつ木枠の型に合わせて形を整えることで、現代に江戸から伝わる触感を残しています。

○入手先 有限会社 秋山商店・有限会社 中條商店・浜のや商店



【販売期間】 通年

サンプル提供：可

お問い合わせ先

【鹿沼蒟蒻商組合】担当：瓦井圭一
〒322-0056 鹿沼市下材木町1356-1
TEL：0289-62-2462、090-7801-0213
メール：akiyamashoten.since1849@gmail.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/>