新しい秋の味覚の楽しみ方！

うつのみや産の梨を使った醤（ジャン）キムチ開発プロジェクト

馬場内 拓也さん
今回『醤キムチ』の開発からパッケージ、販売にいたるまで、馬場内さんが携わったそうです。「試食販売のときは、実際に売り場に立って、お客様にアピールするのに緊張しました」。

冷製野菜スープのような味わいで、本場韓国で親しまれている「水キムチ」。今回は、中でも韓国の宮廷で食べられていた「醤キムチ」に注目し、うつのみや産の梨を使用することを目的に、開発が進められました。大根、なす、きゅうりなどの国産野菜を醤油ベースに味付けし、そこへスライスした梨をプラス。それにより、梨のうまみがスープに染み込み、深い味わいとさわやかな風味が楽しめます。何より、唐辛子を使用していないので辛くないのが特徴です。また、クコの実、松の実などの薬膳も入っているため、体にも良いです。

昨年のテスト販売では、お客さんも初めて食べる味わいに興味を示し、2日間で売る予定が1日で完売になるほど反響も大きかったそうです。今年は11月以降に季節限定でスーパーなどでの販売を予定しています。「日本人にも受け入れられていく味です」と、社長の秋本薫さん自ら醤キムチをアピールしてくれました。

◀キムチという名前にしては、赤くなく、つゆがたっぷり入っています。つゆは捨てずに、冷麺のつゆにして召し上がってみてください。

▶にんにく醤油ベースの味が浸みこんだ梨、なす、きゅうり、大根。梨のほんのり甘い味や野菜の食感は格別。

株式会社アキモ
宇都宮市石井町2341
☎028-667-0545
http://www.akimo.co.jp/

一緒にプロジェクトを進めているメンバー
- JAうつのみや
- 前田安彦さん（宇都宮大学名誉教授）
- マーケティング総合研究所

うつのみやアグリネットワーク

アグリビジネス創出促進事業 ご紹介

アグリビジネス創出促進事業とは、宇都宮の農資源を活用し、新商品や新サービスを作り出すプロジェクトのこと。
生産や加工、流通など、複数のネットワーク会員がチームになり、消費者のこだわりである
「本物志向」「おいしさ」「小回りがきく」「おしゃれ」「もったいない」を追求してプロジェクトを進めています。

地産地消をこだわりのスイーツで！

地場産果物の100%果汁を使用したゼリーの開発プロジェクト

荒牧 栄治さん
宇都宮市北部、日光街道沿いに広がる荒牧りんご園3代目園主。「おいしいりんごを多くの人に味わっていただけるよう、日夜りんご栽培の研究に励んでいます。りんご狩りも楽しめますので、ぜひ足をお運びください」。

「商品名に合うような食感にこだわりました」と話す荒牧りんご園代表の荒牧栄治さん。りんご園を営む傍ら、20年前から水、糖類、保存料などを一切加えない、完熟りんご100%ジュースを製造・販売してきました。その完熟りんご100%果汁を使い、地元洋菓子店トリコロール店長の岡本浩二さんと開発したのが、その名も『宇都宮ふるふる』です。

たくさんの品種の中からゼリーに適した「ふじ」「陽光」「むつ」を使い、それぞれの品種が持つ香りと味わいを生かした3種類のりんごゼリーが完成しました。開発段階で特に苦労したのが、こだわりの「食感」。「同じりんごジュースでも品種によって食感に違いが出てしまい、糖分の配合や熱のかけ方を変えるなど試行錯誤を重ねました。トリコロールの岡本さんのご苦労のおかげです」。

広大なりんご園で20品種を超えるりんごを栽培している荒牧さん。丹精込めて育てたりんごの収穫期は、9月から11月下旬まで続きます。

荒牧りんご園
宇都宮市石那田町416
☎028-669-2528
営8:30～17:30
休年中無休
Pあり
http://www.kanjuku100.com/

一緒にプロジェクトを進めているメンバー
- 洋菓子製造・販売 トリコロール
- デザインパッケージ・企画 （有）シーファイブ

▼さわやかな完熟りんごの風味をこだわりの食感に仕上げた「宇都宮ふるふる りんごゼリー」。冷たく冷やしてどうぞ。

▲贈答用「宇都宮ふるふる」（りんごゼリーとぶどうゼリーの詰め合わせ）。空き箱を再利用できる竹製の箱も新たに登場。

うつのみや スクール 食育ルポ

おいしく　楽しく　〝食べる〟を学ぶ！

宮っ子の食育

2005年に「食育基本法」が制定されて以来、各学校においても、食をテーマにした講演会や親子クッキング、農業体験、より多くの地場農産物を活用し、学校給食の充実を図るなど、積極的な食育活動が進められています。今回は、宇都宮市立城山中学校の食育活動をリポート!

ふるさとの〝美味しい魅力〟を再発見!!

食育活動に特に力を入れているという宇都宮市立城山中学校。今年の夏、地元生産者、加工業者、飲食業者など、多くの方々の協力を得て、大規模な食と農の体験学習が実施されました。

去る8月27日と28日の2日間にわたり、2年生108名が班別に生産農家を訪ね、ビデオカメラマンやディレクター、インタビュアー、ライターに分かれ、大人顔負けの質問をしたり、農産加工所を見学するなど、地元の方々に協力を得て、今回『ふるさと学習』を実施しました。12月4日には、今回の体験を編集し、全生徒の前で、発表するそうです。

子ども達にとって『ふるさと学習』は、直接生産者、加工業者と触れ合うことで、心をこめて育て作られた農産物、商品を食べていると再確認できた、貴重な体験になりました。

■**稲作班(20名)**…白楊高校生に米粉を使ったクッキーづくりを教わりました。
■**果樹班(25名)**…梅&ぶどう、りんご、梨、栗グループに分かれ、生産農家にインタビューしたり、商品の製造過程の見学も。
■**畑作班(22名)**…トマト、しいたけ&なす、きゅうり&大豆、とうもろこしグループに分かれ、それぞれ栽培方法や調理法を学習しました。
■**畜産班(21名)**…養豚業者へ行き、飼育の様子を見学しました。酪農体験では、実際に搾乳の体験も。
■**養鶏班(20名)**…養鶏場で実際に卵を産むところを観察。レストランで卵の調理法や、どんな地場産の食材が使われているかインタビューしました。

きゅうり&大豆グループ奮闘記

1日目は、生産農家へインタビューに行った子ども達。2日目の農産加工所では、大豆から豆腐になるまでの工程を見学しました。大豆の事や、豆腐を作るうえで気を配っている事など、様々な質問をしました。豆乳や厚揚げ、出来たて豆腐を試食し、最後に、豆腐のパッケージングをお手伝い。捨てるところのない大豆の凄さに、子ども達は、関心が深まったようです。

▶城山地区農産加工会は、もったいない運動に賛同した農村女性スタッフ達により、規格外のトマトや梅、柚子ゼリーなどを製造しています。

梅&ぶどうグループに密着!!

梅&ぶどうグループは、金澤果実園のご夫婦にインタビューしました。前日にインタビューのシュミレーションを念入りにしたそうです。みんな緊張していたようだったけど、よく頑張りました。

最後にご主人は、子ども達に、こんなお願いをしました。「よく後継ぎがいなく、農家が減っていると聞いたことがある子はいるかな?でもね、実は消費者の後継ぎも減っています。最近では、料理を作れなかったり、食べ方を知らない子が増えているんだ。すると徐々に、我々生産者の仕事も減っていってしまいます。我々の願いは、ご両親から食べ物への関心や調理法、食事の楽しさを受け継いで、自分の子ども達に伝えていってほしいと思っています」。

子ども達は真剣な眼差しで、話しを聞いていました。

梨グループ インタビューに挑戦

2日目、梨グループは、世界のお茶の専門店Y's teaの根本さんの「梨」「商品」への熱い思いをインタビューしました。梨を使ったスイーツの試食をし、真剣に話しに耳を傾けていました!

野菜ソムリエ
たかこの

旬を美味しく食べるコツ

「秋なす」と「他の季節のなす」と区別されるほど美味しいこの時期のなす。半生を栃木県で過ごした二宮尊徳は、初夏に秋なすの味がしたことから異常気象を予測したそうです。

なすは温暖湿潤な日本の気候に合う野菜ですが、実が大きくなる時期の陽当たりで美味しさがきまります。天候のよい夏から秋にかけて実が育つものは特に甘みがのり、更に朝晩の気温差で身が引き締まることによって、美味しい秋なすになるのです。

「なす紺」と呼ばれる鮮やかな紫色はガン予防に効果が期待されるアントシアニン色素。水に溶けやすく、100度以下で退色しやすいので、揚げ物や炒め物など油と一緒に調理すると、色と栄養、両方の魅力を楽しめます。なすは体を冷やす作用があるので涼しい季節には少し気をつけたいところ。沢山いただくときは、生姜など体を温めるものと併せるとよいでしょう。

「焼きなす」のすだちおろし和え

旬の美味しい秋なすをすだちの香りでいただきましょう。

《材料(二人分)》

- なす…中1本
- 赤ピーマン…中1/2個
- レンコン…30g
- 大根…120g

A
- 醤油…大さじ1
- だし汁…大さじ1/2
- 砂糖…大さじ1/2
- すだちしぼり汁…1/6個分

①なす・赤ピーマンは縦半割にした後大きめにカットし、水気をふいた後皮目に油をからめる。
②レンコンは皮をむいて半月切りにし、①と一緒にグリルで片面5〜6分づつ焼く。
③大根をおろして軽く水気を切り、混ぜ合わせたAに加え、②とあえる。

友野　貴子／日本ベジタフル&フルーツマイスター協会認定、ベジタブル&フルーツマイスター。0歳の一児の子育てを行うかたわら、情報誌への執筆や講演会などの講師をつとめ、多方面で活躍中!

あまーい梨
プレミアム13

食べておいしい♪当たってうれしい♪

甘さ保証のブランド梨「プレミアム13」キャンペーン

JAうつのみやのブランド梨『プレミアム13』に貼ってあるシール3枚集めて、応募するとうつのみや産新米コシヒカリ「みやおとめ」5kg、もしくは超大玉梨「にっこり」2個セットを、合計100名様にプレゼント!!

JAうつのみや プレミアム13 http://www.jau-brand.jp

『プレミアム13』シール

●キャンペーン期間
8月22日(土)〜9月25日(金)
●実施店舗
フードオアシスOTANI　(県内10店舗)およびスーパーオータニ(宇都宮市、上三川町、旧南河内町エリアの7店舗)
●応募方法
上記店舗に置いてある応募はがきに、シール3枚を貼り、必要事項をご記入のうえ、ご郵送ください。

●応募締切
9月30日(水)当日消印有効
当選者発表/賞品の発送をもって発表とさせていただきます。賞品の発送は10月下旬予定。
●お問い合わせ
うつのみや農産物ブランド推進協議会事務局　(宇都宮市農業振興課)
☎028-632-2843

食の街道の拠点となる施設やお店を回遊して、うつのみやの「食」を体験しよう!

食の街道スタンプラリー

スタンプラリー実施施設などで**500円以上**ご利用の方にスタンプを押印します。**スタンプを3つ**集め、**11月14日・15日**に開催される**市農林業祭会場**(ろまんちっく村)へお持ちください。
完走者全員に**うつのみや産コシヒカリ「みやおとめ」**1.5kgをプレゼント。さらに、**抽選でプレゼント**が当たっちゃう。みんなでスタンプラリーに参加しちゃおう!!

開催日時　**10月1日(木)〜11月15日(日)**

実施施設
ろまんちっく村、梵天の湯、来らっせ、大谷資料館、とびやま歴史体験館
(下記は一部取り扱いのない店舗あり)
農産物直売所、宇都宮餃子会・宇都宮カクテル倶楽部の各店舗

詳しい店舗やスタンプラリーのルールについては、スタンプブックをご覧ください。
スタンプブックは実施店舗で配布されています。
ご希望の方には郵送しておりますので、お気軽にお問い合わせください。

お問い合わせ
宇都宮「食の街道」推進協議会事務局
(宇都宮市農業振興課)
028-632-2842

お便り大募集

アグリファンで農業体験をしてくれるモデルさん大募集しています!!気軽に編集部までお便りくださいね!
住所と氏名、ペンネームを明記の上、写真1枚とメッセージを下記の宛先まで郵送かEメールで送ってください。
その他、アグリファンへのご意見・ご要望お待ちしております。

宛先　〒320-8540 宇都宮市旭1丁目1番5号
うつのみやアグリファンクラブ事務局「お便り／モデル募集」係
メールアドレス　info@u-agrinet.jp

プレゼント!!

掲載させていただいた方には、JAうつのみやより「四季旬菜」をプレゼント!
どしどしご応募ください!

お知らせ

アグリファン会員の方!
お見逃しなく♪

早く起きた第3日曜日は、地産地消朝市へ!!

今月は
9月20日(日)
8:00〜10:00

うつのみや産の新鮮な農産物や加工品が顔を揃えます。宇都宮のおいしい秋の味覚が盛りだくさん!毎月第3日曜日はうつのみや産の食材で作った料理を、家族みんなで囲みましょう。

日 時　9月20日・10月18日(8:00〜10:00)
11月15日・12月20日(9:00〜11:00)
※売り切れ次第終了。

会 場　宇都宮城址公園みどりの小径　(西側緑道)

お問い合わせ先　宇都宮市地産地消推進会議事務局　(宇都宮市農業振興課)
☎028-632-2843

うつのみやアグリネットワーク主催!!交流会 開催しちゃいます

9月28日(月)
12:40〜13:40

うつのみや産の農産物を使った商品の試食会を開催します。国の認定を受けた農商工連携商品(カクテル・ジェラート・ディップバター)をはじめ、お菓子やうつのみや産農産物など、こだわりの商品が顔を揃えます。是非、お気軽にご参加ください♪

日 時　9月28日(月)　12:40〜13:40
会 場　アピア　宇都宮市戸祭元町12-12
定 員　アグリファンクラブ会員　先着30名様
お問い合わせ先　うつのみやアグリファンクラブ事務局
☎028-632-2843
お申込み方法　お電話もしくはメールでご応募ください。

篠井農産加工教室 篠井の秋を楽しもう!!

11月7日(土)
8日(日)
9:00〜15:00

手打ちそば・小麦まんじゅうづくりや農業祭の見学・りんご狩り体験に参加しちゃおう♪

日 時　11月7日(土)・8日(日)　9:00〜15:00
※いずれか1日のみお申し込み可
会 場　篠井農産加工所　(篠井地区市民センター内)
定 員　各回35人　※中学生以下のお子さんは、必ず保護者同伴でお申し込みください。
費 用　大人1,900円、小学生以下1,200円、3歳以下800円(材料代含む)
お問い合わせ先　篠井農産加工所　☎028-669-2515
宇都宮市観光交流課　☎028-632-2455
※グループでの農産加工教室も随時受付しています。
お申込み方法　はがきに参加をご希望する日、氏名、住所、電話番号、参加者全員の氏名、費用区分(大人、小学生以下、3歳以下)をご記入のうえ、下記までご郵送ください。　※お電話によるお申し込みも可能です。
宛 先　〒321-2105 宇都宮市小池町466-1
篠井農産加工所　『篠井農産加工教室』係
締 切　10月30日(必着)
※締切後、抽選にて当選者の方のみ詳細をご連絡いたします。

第4回食育フェア〜宮っこ食べっこ 元気っこ〜

宮っこ食べっこ元気っこ

10月4日(日)
10:00〜15:00

食の原点から心身ともに豊かな食生活を実践できるよう『大切な食で育む　宮っ子の誓い』をテーマに開催されます。料理教室やMy箸づくり、試食や食育啓発物の無料配布など、約100ブース出展。クイズラリーやストリートパフォーマンスなどご家族みんなで楽しめるイベント盛りだくさんです。ご家族そろって出かけちゃおう♪

『忍者 食丸くん』
市民の食育を影から見守り、応援している忍者のキャラクター。

宇都宮城址公園メインステージイベント情報

★お笑いタレント
「ザ・たっちのお笑いライブ」
「U字工事の食育応援団ビデオレター」
★料理研究家
「土井 善晴さんの講演」
★中学生による
「お弁当コンクール」 などなど

日 時　10月4日(日)　10:00〜15:00
会 場　宇都宮城址公園・オリオンスクエア・バンバひろば
交通案内　宇都宮市役所駐車場ほか、宇都宮市中央卸売市場(無料シャトルバスを運行)、一条中、旭中、中央小に無料駐車場を設置いたします。
お問い合わせ先　うつのみや食育フェア実行委員会事務局(学校健康課)
☎028-632-2758

秋の味覚♪りんご狩りスタート

宇都宮のりんご園リスト

●篠井地区	
阿部農園	☎669-2239
松本りんご園	☎669-2423
㊣村田りんご園	☎669-2850
㊤高橋りんご園	☎669-2165
㊦高橋りんご園	☎669-2032
㊥大草りんご園	☎669-2033
和気りんご園	☎669-2294
福田りんご園	☎669-2160
半田りんご園	☎669-2491
㊨大草りんご園	☎667-2406
柴田農園	☎669-2183
ファミールしばた	☎669-2218
荒牧りんご園	☎669-2528
●富屋地区	
あさや果樹園	☎665-5197
●城山地区	
フルーツパーク古賀志	☎652-0665
㊥高橋果樹園	☎652-0364
川出りんご園	☎652-0051
番りんご園	☎648-0748
●清原地区	
鬼怒川園	☎667-0520
増渕りんご園	☎667-2269
菊地りんご園	☎667-2360
淺川りんご園	☎661-1771

収穫時期
9月下旬〜11月中旬ごろまで

※りんご園の詳しい情報は、「うつのみやアグリネットワーク」のHPをご覧ください。
トップページ→「宇都宮の農資源」→「観光農園」のページです。

宇都宮市農林業祭

うつのみや産の安心で安全な農産物をはじめ、おいしい秋の味覚が盛りだくさん!家族みんなで参加できるお祭りです。

11月14日(土)
15日(日)

日 時　11月14日(土)・15日(日)
会 場　ろまんちっく村　にぎわい広場
お問い合わせ先　JAうつのみや　☎028-625-3388

宇都宮の農産物に関する質問やおたより、宇都宮のアグリファンクラブ会員を募集しています!

発行先 うつのみやアグリファンクラブ事務局
(宇都宮市役所 農業振興課) 〒320-8540 宇都宮市旭1-1-5
TEL:028-632-2843 FAX:028-639-0618
E-mail info@u-agrinet.jp HP http://www.u-agrinet.jp/

お申し込み・お問い合わせは…
メール・FAX・郵便にて
受け付けしてます。