

うつのみや  
地産地消  
推進店

毎月第3日曜日は「地産地消の日」。  
うつのみや地産地消推進店をご紹介します！

下野農園  
レストラン

店名から伝わる「地元野菜をおいしく食べてほしい」という想い。「野菜ってこんなにおいしいんだ」という嬉しい驚きから、たくさんの人に愛される人気店だ。「食べることを通じ、地元農産物を知ってもらいたい」と玉井マネージャー。生産者の想いに触れてほしいと、店内のテーブルには契約農家を紹介する「ストーリーブック」が置かれている。今後も生産者と消費者をつなぐ窓口として、さまざまな取り組みを行っていくという。

かぶと色々大根の農園ピクルス とちおとめホタテのアラクレームトリュフ風味



下野農園  
フロントマネージャー  
玉井貴子さん



下野農園オリジナル、  
食べる野菜ドレッシング。  
各680円(税込)



営業時間 ランチ11:30~15:00(土・日・14:00)  
11:30~16:00(土・日・15:00)土日祝のみ  
ディナー17:30~23:00(土・日・22:00)

Information

食や農に関するイベントをお届け！

イベント!  
宇都宮牛フェア  
モテる大人の肉食ディナー  
とろけるフレンチ・バルンティン

期間中、宇都宮牛メインのフェア限定メニューを各店舗で提供。また、アンケートに答えると抽選で宇都宮牛1万円相当を3名にプレゼント!

期間 1/26(月)~2/15(日)  
店舗 フランス料理アール(みどり野町)  
フランス料理グルメ(戸塚台)  
レストランシェイノセ(下岡本町)  
ダイニング蔵おしゃく(宮園町)  
ル・メトロ(池上町)  
問合せ うつのみや農産物ブランド推進協議会事務局  
Tel.028-632-2843

イベント!  
イチゴ摘み取り体験

甘い香りに包まれて、旬のイチゴを堪能しましょう!



日時 2月の毎週土曜日・日曜日  
午前10時~正午(なくなり次第終了)  
場所 道の駅うつのみや ろまんちっく村内  
「いちごハウス」(宇都宮市新里町丙254)  
料金 100g150円(時期により異なります)  
定員 各先着30組(1組2名まで)  
電話でお申し込みください。  
問合せ 道の駅うつのみや ろまんちっく村  
Tel.028-665-8800

イベント!  
地元講師による  
そば打ち体験

「そば処 くにもと」のスタッフを講師に迎え、丁寧な指導で3人前のそばを打ち、お持ち帰りいただけます。初心者の方でも丁寧に指導いたします。

日時 2/20(金) 午前10時~正午  
場所 道の駅うつのみや ろまんちっく村内  
「センター」(宇都宮市新里町丙254)  
料金 1人2,000円(材料費込み)  
定員 先着10名 電話でお申し込みください。  
問合せ 道の駅うつのみや ろまんちっく村  
Tel.028-665-8800

宇都宮の「農」を応援する うつのみやアグリファンクラブ

うつのみやアグリファンクラブとは...新鮮な野菜や果物、宇都宮牛など、魅力たっぷりの宇都宮の農業を盛り上げるためのファンクラブです!

会員の方には農業イベントや旬の農産物情報など宇都宮の食と農に関する楽しく美味しい情報をメールにてお届けします! あなたも「うつのみやアグリファンクラブ」の会員になって、宇都宮の農業を応援しよう。

宇都宮市地産地消推進協議会事務局  
〒320-0840 宇都宮市扇 1丁目1番5号  
宇都宮市経済部農産課内  
Tel.028-632-2843 Fax.028-639-0618  
E-mail:info@u-agrinet.jp

うつのみやの 美味しいカレンダー

品目	2月	3月	4月
いちご			
トマト			
にら			
アスパラガス			
ねぎ			

トマト 宇都宮産トマトの主な品種は、甘みのある「桃太郎」系と大きくてサッパリした味が特徴の「マイロック」で、季節ごとに違った味わいを楽しめます。特に形がよく、甘みのあるもののみ認められたトマトのブランド「Premium7(プレミアム7)」は、3~5月が旬。JAうつのみやのアンテナショップや地元スーパーなどでどうぞ。



収穫期は、夜明けの6:30頃から作業開始。



「コクがある」とお客さんから評判のいいいちごとめ。

選別作業は家族みんなで。消費者の視点で厳しくチェック。

今シーズンから始めたスカイベリー。その大ききなめらかなジュシーな食感が特徴。

作業効率を上げるため機械も導入。

宇都宮の農業を応援する!!  
アグリファン通信

vol.⑥  
いちごの巻  
いちご畑に行こう!  
うつのみやの「農」を丸ごと味わう。

甘くコクのある味わい! 杉山農園のいちご

ご両親と長男夫婦、三男夫婦の家族みんなでとちおとめとスカイベリーを育てている杉山農園。「いちご農家をやるとは、自分でも思っていなかった」と語る長男の裕紀さんは、9年前、家族とともに宇都宮に戻り、いちご栽培を決心。きっかけは、地元でいちごを栽培していた知り合いが、楽しそうに働く様子が印象的だったことだそうです。そうはいつても、農業に関しては全くの初心者。まずはさまざまないちご農家に足を運び、その考え方や方法を学んだという。手探りから始め、2~3年目はいちごの病気に悩まされたが、4年目から安定して収穫できるようになってきた。現在も現地検討会へ参加したり、同業者間で情報交換をしたりと、常に「学びの姿勢」は変わらない。「いちごは病気に弱いので神経を使うけど、お客さんに「おいしい」と言ってもらえると本当に嬉しい。家族みんなで協力して、今後も収穫量をあげていきたい」と目標を話してくれた。

「おいしいいちご」と「蜂」の関係  
いちご農家にとって、蜂はとても大切なパートナー。くるくる回って受粉することで、きれいな円錐のいちごができる。



ハウスの中にある蜂の巣箱。

杉山農園  
営業時間 日曜定休 直売要電話予約(9:00~18:00)  
住所 〒321-0125 宇都宮市扇田長原町471  
TEL 028-653-3110

京子さんの  
あぐりコック・レシピ



おいしく手軽に  
ビタミンC!

レシピ 01  
いちごミルク  
①いちごのヘタをとる。  
②①に分量の牛乳、砂糖をかける。  
③ミキサーにかけてできあがり。

夏はいちごを凍らせておいてシャーベット状のいちごミルクもとっても美味しいです。

ごろっと残った  
果肉が嬉しい!

レシピ 02  
簡単ないちごジャム  
①いちごに砂糖300gをまぶし、おいとく。  
②水分がでてきたら、そのまま火にかける。  
③ころあいを見て、砂糖100gをさらにかける。

水分をとばしている時はあくを取りながら鍋底をなでるようにかき混ぜる(こげてしまいます)。分量を減らして少しずつやってみるのもよいでしょう。

