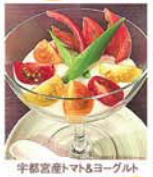
Information

農業や農産物に関するイベントをお届け！

Fair! うつのみやの野菜を銀座で満喫！



宇都宮産トマト&ヨーグルト

毎月、第4週の月曜日から日曜日までの1週間、銀座のレストラン「旬」銀座贅沢倶楽部で、新鮮なうつのみやの食材を使ったメニューを提供する、「宇都宮フェア」を開催しています。お近くへお出かけの際には、是非お立ち寄りください。7月は、22日から28日まで。

「旬」銀座贅沢倶楽部
東京都中央区銀座5-5-11 塚本不動産ビル7F
http://shun.co.jp Tel.03-3573-7085

event ろまんちっく村 体験イベント情報

●ブルーベリー収穫とお菓子作り体験

近隣農家でブルーベリーを収穫し、お菓子を作ります。

日時 7月20日（土）9:30～
場所 ろまんちっく村 国内大テント
料金 1組2,000円
備考 1組2名まで 要予約

●とうもろこし収穫体験

夏野菜の代表選手、とうもろこしの収穫体験が出来ます。

日時 7月20日（土）、21日（日）10:00～
場所 ろまんちっく村自社農場
料金 1本120円各日30組限定
備考 1組2名まで 要予約

道の駅うつのみや ろまんちっく村
栃木県宇都宮市新里町丙254
Tel.028-665-8800

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！

ワインダイニング「ル・プラン」

知る人ぞ知る、珠玉の味、宇都宮牛。どの部位も非常に上質で、脂に上品な甘みがあると人気がある。昭和47年に東京食肉市場で銘柄牛の指定を受け、松阪牛・神戸牛と並んで全国で10番目の指定を受けた。55年には、日本一の高値を記録。その美味しい宇都宮牛が、リーズナブルなお値段でおいしくいただけるのが、ワインダイニング「ル・プラン」。宇都宮牛モモ肉のグリエ、牛ホホ肉のワイン煮込み、宇都宮牛サーロインステーキ、宇都宮牛のハチノスのトマト煮込みなど、どれもお肉らしい独特の味わいが楽しめる逸品ぞろい。その他にも、グランドメニューと季節限定メニューがたくさんあり、美味しいビオワイン（自然派ワイン）と共に楽しめる。ワインも常時赤・白各10種取りそろえてある。

宇都宮牛のモモ肉はやくておいしいのでぜひご賞味下さい。

佐野 満オーナー

（社）日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ・（社）日本バーテンダー協会栃木副支部長で2012ベストバーテンダーを受賞している。市内のホテルなどでバーテンダーの修行をし、27歳で独立。1997年に「ル・プラン」をオープン。6/10に佐藤栄一市長より「宇都宮愉快市民」に任命された。

宇都宮市馬場通り3-1-21
馬上ビル 3F
17:00～24:00 日曜定休
Tel.028-633-4477

東武宇都宮百貨店 アグリランドシティショップ

地下1階食品フロアに、宇都宮市内の農家の元気な女性たちが育てた新鮮な農産物や加工品がずらりと並ぶ。会員たちは、「安心で新鮮な農産物を食べて欲しい」と、20年ほど前から活動をスタート。メンバーの中には、栃木県女性農業士として一番目に認定された人もいる。中心市街地のデパートで出店することにこだわり続け、時には店頭に自ら立ち、消費者の声に耳を傾け、他のメンバーの商品やパッケージを見て勉強するという熱心さ。東武百貨店では「生産者と消費者のパイプ役になれれば」とバックアップ。食育の一貫として、田植えや稲刈り、そば打ちなどの体験企画も行っている。開店と同時にお客さんが訪れ、リピーターも増えているとのこと。

女性目線のきめ細かな店です。安心・安全・新鮮な野菜をぜひご賞味下さい。

新鮮ですよ～食べ方が分からない野菜は、なんでも教えます。

左／東武宇都宮百貨店 宇都宮本店 市川裕二課長
右／アグリランド シティショップ副会長 増渕静枝さん

宇都宮市宮園町5-4
東武宇都宮百貨店 B1F
10:00～19:00
Tel.028-651-5075

うつのみや アグリネットワーク開発商品

豆腐・納豆でおなじみのこいしや食品の「黒豆チョコ」

うつのみやアグリネットワークでは、アイデアを持った会員とそれを実現させる方法を持った会員が、プロジェクトという形で、アイデアを形にしている。つまり、宇都宮産の農産物・人材・技術がコラボして、新商品を開発し、地域ブランドを創り出しているのだ。

今回紹介するのは、"地元"にこだわり豆腐や納豆など大豆製品を製造しているこいしや食品が開発した「黒豆チョコ」。同社が栽培契約している地元農家の良質な黒豆を、県内3社と共同開発。同社が独自に焙煎し、販売は地元菓子卸の関口が担当。豆腐や納豆に次ぐ第3のヒット商品として注目を集めている。

黒豆チョコ きなこ味・抹茶味 50g 各300円（税込）

サクサクに煎った黒豆

きなこ入りチョコレート

独自の焙煎でムラなくサクサクに煎った宇都宮産黒豆を、きなこチョコと抹茶チョコでコーティング。黒豆を丸ごと使っているので、アントシアニン・食物繊維・イソフラボンなどの栄養素が手軽に摂れる、香ばしくて後引くチョコレート。

黒豆で体を元気に！

小さいお子どもやシニアの人も噛み砕きやすいやわらかさ。

開訪英雄代表取締役社長と長嶋朋美主任。

プロジェクトチーム	こいしや食品㈱ ㈲山口農園
販売場所	とちまるショップ・おいでよ!とちぎ館・とちぎ県産品センター・県内道の駅・東武宇都宮百貨店・農産物直売所「あぜみち」 他

トマト農家さん
藤田佳彦さん&友美さん
宇都宮市平出町2910

宇都宮の農業を応援する!! アグリファン通信

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。

会員募集中!

以下情報をメールでお知らせ!
- 地場産農産物を使った新商品やレシピ情報
- 食や農のイベント情報
- 旬でおいしい農産物情報 など

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 事務局】
〒320-8540 宇都宮市旭1丁目1番5号 宇都宮市経済部農業振興課内
Tel.028-632-2843 Fax.028-639-0618 E-mail:info@u-agrinet.jp

畑に行こう！ Go to HATAKE! vol.①

うつのみやの「農」を丸ごと味わう。

トマトの巻

藤田さんのハウスでは年2回収穫。3月に植え7月中旬まで収穫。9月に植え12月いっぱい収穫。

会員ルポよ

あなたも会員になって農家さんを 応援しよう!

会員の宇都宮市在住 齋藤英子さん

最近のトマトは香りがしないけれど、藤田さんちのトマトはこれぞトマトという いい香りがする!と絶賛。

藤田さん家の"桃太郎"

めざすは、甘みと酸味のバランスがほどよい昔ながらのトマト。

4年前まで営業マンだったが、突然農業をやりたいと脱サラ。選んだのはトマト栽培。先輩に教わりながら、真面目に一生懸命に取り組み、昨年は反収（たんしゅう）※でトップに輝いた。「トマトは正直に応えてくれる。だからこそ、手が抜けない。自分が食べても安心でおいしいもの」にこだわる。

夫の突然の農家願望に、奥様の友美さんもびっくり。3人の男の子を育てながら、夫婦でビニールハウスを作りあげ、今ではどっぷりトマト農家の嫁をしている。くったくのない輝く笑顔が、幸せを物語っているよう。

※田畑1反（約10アール）あたりの収穫高量のこと。

農家さんの熱く思いに感動です!!

トマトのことなら何でも知りたい齋藤さん。あれやこれやの質問に、ていねいに答える藤田さん。その誠実ぶりが伝わってくる。

トマトが大好きで、毎日食べていると言う齋藤さんは、藤田さんのトマトの収穫をさせてもらって「こんなおいしいトマトは久しぶり!!」とご満悦。

収穫体験わくわく♪

甘くてほどよい酸味があってトマトにおいしい～!!

藤田さんのご両親は、福作農家。お母さんは、ズッキーニやきゅうり、いんげんなど野菜も育てていて、直売所に出荷している。

トマトができるまで

こちら接木した苗分

苗作りは難しいので、JAうつのみやで育てた接木苗を購入しているそうです。右の○印のところが接木の部分。ちなみに、一般の方の購入はできませんよ。2本に枝分かれした所から上が「桃太郎」の苗。1段目で花が咲いたら、定植します。

花でトマトの出来が決まります。
形の良い花から良いトマトができます。どれも、キレイな形です!!

主に首都圏に出荷するため、収穫から3日後くらいに真っ赤になる状態で収穫。この状態でも、しっかりトマトの味がしていました。湿気調整のために根元にモミガラをひいたり、とにかく試行錯誤の繰り返し。できるだけ自然環境で育てているのも特徴。冬でも暖房は使わず、温度調整は地下水を利用したウォーターカーテンのみ。とっても環境に気を配っているんですよ。

開花から60日で収穫。夏場は45日で収穫。

今月のおいしー顔

おいしいねッ!!

どーぞいよっ

うつのみやの旬を食べる! おいしいカレンダー

うつのみやでとれるもの「いつ?」「なにが?」おいしいの?

品目	7月	8月	9月
トマト	収穫期	最盛期	
なし			
きゅうり			
玉ねぎ			
なす			
ぶどう			
花にら			

花にら

にらの花茎が伸びてつぼみをつけたもの。つぼみと茎の部分には独特の甘みとシャキシャキとした歯ごたえがあり、葉に負けないくらいおいしい。期間限定（7月～8月一杯）で販売される農産物。花の部分がつぼんでいるものを選びましょう。

★観葉植物にも「花韮（はなにら）」という同じ名前の植物がありますが、そちらは毒が有り食べられません。

vecipe 02 トマトステーキ

輪切りにしたトマトを相性ばっちりのオリーブオイルでソテーし、とろけるチーズをのせるだけ。栄養価が高く、子どもたちの人気メニュー。

トマト

オリーブオイル

友美さんのおぐりコック・レシピ

vecipe 01 トマトのごろごろスープ

トマトを大きめのさいの目にして、あり合わせの野菜と一緒に、コンソメ・塩・コショウで仕上げるシンプルスープ。たまに、卵でとじるなど、工夫次第でいろんなバージョンが楽しめる。とっておきは、お母さんの育てたズッキーニを入れたもの。家族の絆を感じるしあわせレシピですね。