

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!



手塚一郎さんと奥様

平岡町 ヤオコー 小売店

「7、8年前、宇都宮市内の小中学校から地産野菜を納品して欲しいという依頼を受けてから地産地消にこだわっています」というのは、代表の手塚一郎さん。以来、なるべく地産の野菜を仕入れて販売するようになったとか。場所柄、周辺には工場が多く、社食を運営する会社からも地産野菜の注文が増えたとのこと。

店舗や店内には、地産産物のカブ、トマト、キュウリ、大根、ニラ、ホウレンソウ、小松菜、ネギなどが並ぶ。「うちはただ売ってだけではなく、旬の野菜の美味しい食べ方をアドバイスするなど、お客さまとのコミュニケーションを大切にしています」と手塚さん。これからも新鮮な地産野菜を中心にお客さまにお届けするというのが、店の方針だ。

営業時間 9:00~18:30
日曜、祝日休
住所 宇都宮市平岡町4065-6
Tel.028-662-3868

関東 和牛ステーキ 岩



宇都宮牛などのブランド牛が食べられる人気店。「宇都宮牛は、脂が溶け出す温度が低く、肉の甘味が引き出せるものを仕入れています」と言うのは、岩本和明店長。牛肉は、-1℃から-2℃で保存・熟成させ、一番おいしいタイミングでお客さまに出される。

牛肉以外にもお米は地産産物の「みやおとめ」、サラダに使われる葉物類やニンジン、カブなどは地産産物の有機野菜を使っている。また塩は、ホリビアの岩塩「ローズソルト」を使用。地産地消はもちろん、仕入れ、熟成、焼き方、調味料にこだわった極上のステーキを堪能できる。



岩本和明店長

営業時間 11:30~15:00(L.O.14:00)
17:00~22:00(L.O.21:00)無休
住所 宇都宮市南東2-16-8 ベルグランドハイフP
Tel.028-664-3343

うつのみや
アグリネットワーク
開発商品

「ロイヤルミルクティーアイス」に、新作が登場!



昨年発売された「ロイヤルミルクティーアイス」は予想以上の売り上げを記録した。「紅茶の街、宇都宮ならではのアイスクリームを作ろうと、ワイズティーさんのご協力を得て商品開発をしました」と言うのは、吉野ひろみ代表取締役社長。味は絶対の自信があると胸を張る。

そして今年発売されたのが、とちおとめを使った「ストロベリーミルクティー」とこり製を使った「ヘアミルクティー」。しかし、まだ改善の余地があると吉野社長は言う。製造部の小菅一弘さんは「いちごと梨、紅茶とのベストな味のバランスを目指している」と話す。リニューアル商品は7月中の発売予定。「他では真似のできない商品作りに挑戦したい」。吉野社長のチャレンジ精神が、ヒット商品を生み出す原動力になっている。

(株)アサヒフーズ 宇都宮市旭2-2-7 Tel.028-639-3588

うつのみやティーストーリーアイス
開発プロジェクトチーム

(株)アサヒフーズ
宇都宮農業協同組合
ワイズティーネットワーク(株)



吉野社長(写真左)と小菅製造部部長

Information

農や食に関するイベントをお届け!

event! うつのみやアグリネットワーク発
地場農産物フードコーナー

プロサッカーチーム「栃木サッカークラブ」のホームゲームにて、地場農産物を使ったおいしいものが登場!

日時 7/20(日) キックオフ 18:00~(販売開始16:00~)
場所 栃木県グリーンスタジアム(宇都宮市清原工業団地32)
開催 栃木サッカークラブのホームゲームについて
028-600-5555(栃木SC)
フードコーナーについて028-632-2843
(うつのみやアグリネットワーク事務局)

event! 地元講師によるそば打ち体験

国内で人気の「そば処 にもと」のスタッフが親切に指導いたします。初心者大歓迎! お気軽にご参加下さい。

日時 7/16(水) 10:00~12:00
場所 ろまんちっく村ビクターセンター
料金 参加料2,000円
定員 先着10名、お申し込みはお電話にて
028-665-8800(道の駅つつのみやろまんちっく村)
028-665-8800(道の駅つつのみやろまんちっく村)

event! エコ・クッキングと食育を学ぶ
「育むエコ食」

限りあるエネルギーを大切にするために... 環境にやさしい食事づくりを、一緒に学びましょう!

日時 8/7(木) 13:30~15:30 場所 雀宮地区
料金 親子300円(材料費) 市民センター
定員 12組(抽選)、小学4年生以上の親子
お申し込みは往復はがきにて(7/15締切、当日消印有効)
028-655-6030(環境学習センター)

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い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。

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

宇都宮市地産地消推進会議事務局
〒320-8540 宇都宮市堀1丁目1番5号
宇都宮市健康部農産振興課内
Tel.028-632-2843 Fax.028-639-0168
E-mail:info@u-agrinet.jp

うつのみやアグリファンクラブ
www.u-agrinet.jp/aboutus/fanclub.php
入金はコチラ▶

うつのみやの おいしいカレンダー

旬を食べる! うつのみやで採れるもの「いつ?」「なにが?」おいしいの?

品目	7月	8月	9月
トマト			
なし			
きゅうり			
玉ねぎ			
なす			
ぶどう			
花ごぼう			
花ごぼう			
花ごぼう			

なす 宇都宮市では主に「式部」、「あみのり」、「千両2号」などの品種を栽培しているほか、長なすの「筑前」も果肉が柔らかく漬け物として人気があります。ヘタの切り口が新しく、ガクについているトゲが鋭いほど新鮮です。表面に傷やひびがなく、光沢があって濃い紫色のものを選びましょう。



写真左から生産者の小林さんとサツ子さん、アグリファンクラブ会員の米林ユキエさん、生産者の小林裕司さん。

宇都宮の農業を応援する!!
アグリファン通信

vol.④ Go to HATAKE! 畑に行こう!
きゅうりの巻 うつのみやの「農」を丸ごと味わう。

あなたも会員になって
農家さんを応援しよう!

トチベを見て、アグリファンクラブに入会したい! 米林さん(宇都宮市在住)。野菜が大好きで、自宅トマト栽培に挑戦中。「元気な野菜を作る秘訣を知りたくて」と今回参加した。



収穫時は新鮮さを保つため、へたを5ミリくらい残したところまで切る。すぐ切り口からはすぐに水分が、これはみずみずしい証拠。



「表面に筋があり、トゲが鋭いほど新鮮な証拠。緑が濃く、太さが均一なものを選ぶといいですよ。」



朝は日の出とともに収穫開始。「新鮮でおいしいきゅうりを食べて欲しい」という思いで作っています。



「皮が柔らかくて、ホントにおいしい! 小林さん一家に感謝したい気持ちです。」



きゅうりができるまで
① 10月下旬ごろ 10月中旬にきゅうりとかぼちゃの種をまき、かぼちゃにきゅうりを接木した苗を育てる。きゅうりの根は強いので、根の強いかぼちゃを利用する。
② 11月下旬ごろ 化学肥料を加えたベッドに苗を定植する。
③ 収穫は1月から6月1つの株から4本のつる上へ伸ばし、新芽が出たら下方のつるを折り畳むつる下ろし栽培を行っている。

サツ子さんの
おぐりコック・レシピ

きゅうりの即席漬け
①きゅうりは1センチ幅の斜め切り、みょうが、しその葉は食べやすい大きさに刻む。
②しんなりするまで①を塩でもむ。
③②に塩昆布を加え、全体をよく混ぜ合わせ、1時間程度重石をしたら食べごろ。保存するときは冷蔵庫に入れておく。※きゅうりを加えてもおいしくできます。

暑い夏にさっぱりと!
きゅうりの梅干和え

材料(3人分)
きゅうり.....2本
しその葉.....2枚
梅干.....1個
かつお節.....少々
塩.....少々

①きゅうりは千切りにし、軽く塩を振ってしんなりしたら、水気を絞る。
②しその葉は千切りにし、梅干は種を取って包丁でたたいて刻む。
③①②にかつお節を加え、全体を混ぜ合わせる。