

EVENT INFORMATION!
食や農に関するイベントをお届け!

**新鮮! うつのみやの農産物を
おいしい! 食べて応援!!**

採れたてうつのみや まるかじりキャンペーン

うつのみや産の農産物に貼ってあるシールを10枚集めて応募すると、抽選で宇都宮牛や地元野菜の詰め合わせセットなどが買える♪



対象店舗

- ・パティスリーメルシー 地元産野菜コーナー(砥上町)
- ・JAグリーンかみかわち(小倉倉町)
- ・JAグリーンインターパーク(砂田町)
- ・@miya(江野町)
- ・えきの市場(川向町)
- ・コープ鶴田店(鶴田町)
- ・ピックミート山久(鶴田町)
- ・ヨークベニマル
- ・アグリランドシティショップ(宮園町)
- ・ろまんちっく村おおぞら館(新里町)
- ・スーパーいむら(西川田町)
- ・ふれあいこもりや直売所(上籠谷町)

石井店(石井町)/泉が丘店(泉が丘6丁目)/西川田店(西川田町)
細谷店(細谷町)/御幸ヶ原店(御幸ヶ原町)/築瀬店(城東1丁目)
若松原店(北若松原1丁目)

※仕入れの状況によっては必ずしも対象の農産物が御用意出来ないこともあります。あらかじめご承知おください。

実施期間 H27年6/1(月)~7/31(金)

お問合せ 宇都宮市地産地消推進会議事務局 TEL:028-632-2843

農家さんから...

アスパラガスづくりについて

「アスパラを作り始めて今年で9年目になります。最初は20アールからスタート。深さ60cmまで土を掘り返し、そこにたい肥を20トんいれました。水はけのいい、やわらかな土づくりが大切なので、下準備は大変でしたね。どれだけ株を広げられるかが重要なので、最初の3~4年までが勝負。その時の経験を活かし、現在も株を広げています。」



アスパラ農家 佐藤さん

安心安全への取り組み



「化学肥料や農薬の使用削減やたい肥による土づくりで、県から「エコファーマー」としての認定を受け、おいしさとともに、安心・安全にも気を配っています。消費者に納得してもらえたいのが、消費者との間に「信用」を生むと思うからです。直売で買っていただけるお客さんの笑顔を見ると、励みにもなります。もっとおいしいものをつくらうと思いますね。」

お母さんから...

子どもが食べ物への興味関心を持つには



「私の実家にはちょっと大きな家庭菜園があるので、帰省のたびに子どもたちと畑遊びにでかけます。いつか、葉っぱを見ただけで野菜を言い当てるように。遊びの中で覚えたことだけは、本当によく覚えてくれます(笑) こういったことが、食べ物への興味関心に繋がるのかな、と思います。」

楽しく食べてもらうために

「わが家の子どもたちは好奇心が旺盛。なので、料理をしていると作っているところをよく見に来るし、「やらせて」と言われたことはやってもらうようにしています。ほんの少しでも自分が手を加えた料理は、いつもよりおいしく感じるようです。」

収穫体験をしてみて

「新鮮なアスパラを生で食べさせてもらったことが、一番の衝撃でした。さっそく教えてもらった通りにサラダにしたところ、あっという間に完食! ちょっと苦手だったお兄ちゃんも、夢中で食べていましたよ。」

体験絵日記

アスパラ農家さんでこんな体験をしたよ!



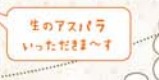
柴山さん親子

①体験スタート!

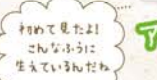
「アスパラは太いほうがおいしい!」胴体にある三角形の「ハカマ」が正三角形だとおいしいといわれているよ!アスパラ豆知識を教わる。



おいしい!新鮮だから食べられるんだね



生のアスパラ いただきます〜



初めて見たよ!こんなふうに生えてるんだね

②ハウスへ移動



同じ株から10~20年は収穫できる。そのために、よい土づくりが重要だといふ。



作っている方としては、こぼれて食べたくれと美味い!



おいしい!〜



不思議なアスパラ見つけた! 芽が出ていよ

④採れたてのごちそう!



苗でアスパラをオランダチーズソース&マヨネーズで、細いものはごまドレッシングと和えて。

宇都宮の農業を応援する!!
アグリファン通信

特別編 vol.⑦ **畑**に行こう! Go to HATAKE!
食育を考えよう! うつのみやの「農」を丸ごと味わう。

「食育」って聞くとなんだか難しそう...でも、普段何気なく口にしている食べ物たちに、ちょっと注目してみよう。その一つひとつに、農家さんの想いやこだわりが詰まっている。

今回は「アスパラガス」を特集!宇都宮市では、アスパラガスの中でも特に品質の優れているものを厳選して「アスパラリン」として販売。春と夏に旬を迎える。そんなアスパラリンを作っている佐藤さんの農園へお邪魔したのは、元気いっぱい柴山さん親子。見たことのないアスパラ畑に大興奮! 収穫体験で大満足! 笑顔にあふれたレポートをどうぞ。

③お楽しみの収穫体験〜♪



アスパラが伸びると...

いっぱい収穫できよ〜

これでいいかな?

まずは種ではかって...

すずらんのような小さい花を咲かせる。

切ったところから水滴が。アスパラの97%は水分なんだって。

もっともっと〜

スライと一口も食べたけどおや!

本日の収穫〜♪

さらなる大物を求めて...

つながるレシピ



「おいしい!」から始まるコミュニケーション! 農家さんおすすめのアスパラメニュー

アスパラ肉巻きフライ(つくり方)
①アスパラの根元部分の皮をピーラーで剥く。
②①を肉で巻き、塩コショウで味をととのえる。
③小麦粉・溶き卵・パン粉をつけ油で揚げる。

材料(6本分)

アスパラ	6本	小麦粉	適量
豚肉すじ切り	200gくらい	塩コショウ	少々
小麦粉	適量	揚げ油	適量
卵	適量		

苗でアスパラのオランダチーズソース(つくり方)オランダチーズソース
①卵黄に、水、塩・コショウ、レモン汁をくわえる。
②①を沸かしてあたためながら、泡立て器でよく混ぜる。
③②に溶かしバターを少しずつ入れ、さらに混ぜる。

材料

アスパラ	お好みで	レモン汁	大さじ1
卵黄	1個	塩・コショウ	少々
水	大さじ1	溶かしたバター	30~40g



かんたんオアシヤレ!

うつのみやの おいしいカレンダー

旬を食べて! うつのみやで採れるもの「いつ?」「なにが?」おいしいの?

品目	6月	7月	8月
トマト			
なし			
きゅうり			
玉ねぎ			
なす			
ぶどう			

玉ねぎ
宇都宮では、鬼怒川周辺の肥沃な土壌が広がる清原・瑞穂野地区を中心に栽培されている。出荷のピークは6~7月。独特のおいが交感神経を刺激し体温を上げるので、風邪予防や脂肪燃焼に効果アリ。血液をサラサラにしてくれるのも嬉しいポイント。

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