

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！

戸祭 マツヤストアー

住宅街の一角にあるマツヤストアーは、長年近所の人たちに愛され続けてきた。そんなマツヤストアーが扱う野菜にちょっとした変化が起きたのは10年前のこと。「中国産野菜の人気の下火になったのをきっかけに地産地消を意識するようになり、地産地の野菜を扱うようになった」と話すのは、オーナーの小川良一さん。

店内をざっと見渡しただけで小松菜、ホウレンソウ、春菊、油菜、さいも、トマト、ねぎ、ゴボウなど10種類以上の新鮮な地元野菜が並ぶ。場所柄、お客さまはご近所の常連さんが多いので、信用が第一。そのため安全・安心な野菜を仕入れることを心がけているという。「多少値段が高くてみなさん地元の野菜を選んで買っていきますよ」と小川さん。これからはおいしい野菜を食べてもらえるように、地産地の販売にこだわり続けていきたいと言う。

営業時間 9:00~19:00 (祝日は18:00まで)日曜定休
住所 宇都宮市戸祭2-8-10
Tel.028-622-8314

うつのみや
アグリネットワーク
開発商品



最初は薬味を使わずに食べ、途中からねぎ味噌を溶いて入れると、味を2回楽しめる。

「みや汁」開発のリーダーを務める、匠屋

「みや汁」とは宇都宮の野菜を使った、そばうどんのための新しい汁のこと。みや汁には必ず地産地のねぎを使い、薬味にはねぎ味噌を提供することが決められている。この事業に参加した6店舗の内、今回はチームリーダーを務める匠屋を訪ねた。

「みや汁の具材に大根とにんじんを使ったかったので、最初は何ん汁をイメージして試作しましたが、うまいきませんでした」と匠屋の主人、大森哲夫さん。いろいろ考えた末にヒントになったのが郷土料理の「しもつかれ」だった。大根、にんじんを鬼おろしで粗目におろし、油揚げを加えて煮る。そこへかつおとこんぶ、きのこで取っただしとよゆを加えると、まるやかな汁に仕上がった。最初の試作から満足で

きるみや汁が完成するまでに2カ月かかったという。そばの上にはねぎの青みを使った天ぷらと白髪ねぎが乗り、薬味にはねぎ味噌が添えられる。「最近ではみや汁目当てのリピーターも増えてきているので、うれしいです」と目を細める。

みや汁を提供する6店舗では、それぞれ独自のみや汁が楽しめる。みや汁めぐりをして、あなたのお気に入りの一杯を探してみてください。

「みや汁」開発プロジェクトチーム
匠屋 藤茂堂 大八
みます つちや 信濃家
営業時間 11:00~14:00 17:00~20:00(休曜定休)
住所 宇都宮市駒生1-2-17
Tel.028-625-7575

若草 宮ぼらーめんすや

宇都宮産の米「みやよめ」や地産地の野菜を使ったメニューがおいしいと評判の店。2008年にオープン以来、地産地消にこだわり続けている。みやよめは、粘り気と甘みが特徴で、かために炊き上げるとおいしく食べるポントだとか。

店長の岡本慎一さんが以前勤めていたレストランでもみやよめを使い、おいしさを知っていたので、この店でも使うことにしたそう。「飲食店でおいしいお米は使えません。お客さんからもお米がおいしいと言われる。とくにチャーハンがおすすめです」。

お米以外にも白菜、にんじん、たまねぎなどの野菜類もできるだけ地産地の野菜にこだわっているという。現在、キノコを使ったメニューを考案中とのこと。もちろんキノコは地産地消を使うつもりだ。



固めに炊いたご飯をバラバラに仕上げたチャーハン



岡本慎一店長

営業時間 平日11:30~15:00/17:00~21:30 土日-祝日11:30~21:30 定休なし
住所 宇都宮市若草5-13-10
Tel.028-601-7808



春菊を生産する(左から)藤村美幸さん(稲一さん(宇都宮市下小倉町)とアグリファンクラブ会員の橋本さん(右から2番目)と山崎さん(一番右)

あなたも会員になって
農家さん応援しよう！



会員の宇都宮市在住 高橋真弥さん(写真右)と友人の山崎 睦さん(写真左)管理栄養士を目指す高橋さんは、農業に大いに興味あり。山崎さんは実家はいちご農家とか。二人とも学生さんです。



新鮮な野菜を生で食べたいから生で届けてほしいです！

袋詰め作業を見学。ひとつひとつ手作業でいかに包装されている。

ハウスに直射日光が当たると、温度が上がるので、かけていたビニールをはずし、春菊の温度調節を行う。1日に4回はハウス内の温度チェックをします。

宇都宮の農業を応援する！！
アグリファン通信

vol.③ 春菊の巻 畑に行こう！ うつのみやの「農」を丸ごと味わう。

生で食べられるみずみずしい春菊 11月から2月までは、春菊の最盛期。春菊を生産する飯村さんは朝早くから収穫と出荷作業に追われる毎日だ。「むすかしいのはハウス内の温度管理。適温は10度から25度くらい。とくに冬は雨や雪の日、風が強い日は温度管理がむずかしい」と妻の美幸さん。「ポットの苗をハウス内で育てたり、ハウス内の雑草を取り除いているから虫がつかない。だから殺虫剤はほとんど使わないね。安心安全な野菜が一番だよ」と笑顔で話す稲一さん。3時間ほどで収穫が終わると、次は袋詰め作業。お二人の小気味いい会話のリズムに乗って、手際よく次々と袋詰めされ、県内はもとより東京へも出荷される。お二人の愛情がたっぷり注がれた春菊は、にみがみ少なく、肉厚でみずみずしいと評判だ。

春菊ができるまで

- ① 9月中旬 プラウトレイに播種(種をまき)し、2週間ほど後に肥料を与える。写真は播種後10日目。四つ葉が伸びている。10年前までは露地まき栽培だったそう。
- ② 10月初旬 プラウトレイから土ごと抜き取り定植する(ハウス内の露地に植替える)。写真は定植された春菊(播種から約40日後)。
- ③ 11月中旬 播種から約2カ月後、収穫が始まり、4月末まで収穫と出荷が続く。年間生産量は2トンになるという。

JAグリーンがみかわち

近所の農家さんが収穫した新鮮な野菜が毎日並ぶ。「いまは、白菜、春菊、キャベツ、大根、ほうれん草、プロコリー、とちおとめが旬です」と教えてくれたのは、上河内営農経済センターの渡部寿春さん。

野菜のおいしい食べ方など、わからないことは何でも教えてくれるので、気軽に聞いてみよう。

営業時間 8:30~18:00 無休(年末年始除く)
住所 宇都宮市下小倉町1218
Tel.028-674-2711 http://www.jau.or.jp

Information

農業や農産物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 地産農産物フードコーナー
プロバスケットボールチーム「リンク栃木ブレイク」のホームゲームにて、地産農産物を使ったおいしいものが登場!
日時 2/15(土)13:00~ 2/16(日)11:00~
場所 清原体育館(宇都宮市清原工業団地14)
開会 リンク栃木ブレイクスのホームゲームにて:
028-637-8132(リンク栃木ブレイクス)
販売会について:
028-632-2843(うつのみやアグリネットワーク事務局)
- event! ふれあい自然塾 「郷土の食べ物を作ってみよう」
栃木県の郷土料理「しもつかれ」作りの体験イベント
日時 2/16(日) 9:30~
場所 ろまんちっく村ビジターセンター
参加料 1,200円
定員 30名、お申し込みはお電話にて
028-665-8800(道の駅うつのみやろまんちっく村)
- event! 栃木県のへき 篠井地区のローカルフードツアー
篠井地区のおいしいものを収穫・調理・食べて楽しむツアー
日時 2/28(金) 8:30~15:30
場所 宇都宮市篠井地区
参加料 大人2,500円 中学生以下1,900円
定員 30名、お申し込みはお電話にて
028-665-8800(道の駅うつのみやろまんちっく村)

うつのみやの おいしいカレンダー

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

アスパララン 2,000通を超える応募の中から選ばれたJAうつのみや産グリーンアスパラガスの愛称。JAうつのみやが定めた独自の選果基準をクリアしたものにつけられます。JAうつのみや産のアスパラは東京の市場で全国トップクラスの評価を受けていて、高級なレストランにも納品されています。

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。

以下情報をメールでお知らせ!
地産地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 事務局
〒320-8540 宇都宮市堀1丁目1番5号
宇都宮市経済産業局農林部管内
Tel.028-632-2843 Fax.028-639-0618
E-mail:info@u-agri.net.jp

www.u-agri.net.jp/aboutus/fanclub.php

美幸さんの おぐりコック・レシピ

春菊の茎を使ったレシピ
春菊もんじゃ

① ボウルにお好み焼き粉、卵、水を入れてよく混ぜる。
② 春菊はゆで、5ミリくらいに切る。にんじんはみじん切りにする。
③ ①に桜エビと②を入れ、よく混ぜたら10等分にしてフライパンで焼く。
※春菊の茎のシャキシャキした食感が楽しめる一品です。

材料(3~4人分)
・春菊の茎……6~8本
・お好み焼き粉……100g
・桜エビ……適量
・卵……1個
・にんじん……2~3センチ
・水……150cc

春菊の葉を使ったレシピ

春菊の豆腐和え

① 豆腐はさいの目に切り、ザルでよく水を切っておく。
② 春菊は葉の部分を10センチくらいに切り、さつとゆでたら、長さ2センチに切っておく。
③ にんじんは千切りにして湯通しする。
④ ①をボウルに入れ、スプーンの背でつぶし、砂糖、塩を加える。
⑤ ②③を加えてざっくりと混ぜ、ゆずの絞り汁を加える。

材料(2人分)
・春菊……6~7本(中細)
・絹ごし豆腐……1丁
・にんじん……3センチ
・砂糖・塩……ひとつまみ
・ゆずの絞り汁……少々