

Presented by  X **mommy**

とちぎアゲい

2013

Contents

いちご特集

いちご王国栃木が誇る
3種類のいちご紹介!

リンク栃木プレックス×JA全農とちぎ

とちぎ農畜産物PR大使が行く!

農畜産物あれこれ

おいしい“とちぎ”まるかじり

スペシャルインタビュー

ホテル東日本宇都宮と地産地消

農畜産物レシピ集

とちぎ野菜サポーター

農産加工品カタログ

とちぎの逸品み〜つけた

いちご

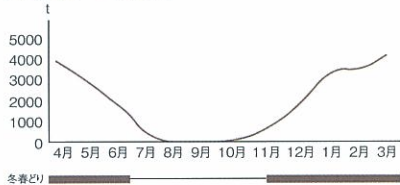


栽培面積 約530ha
出荷量 約21,000t
生産者数 約2,000名

豆知識

【とちおとめ】

●出荷量・主な作型



※栽培面積、生産者数:平成25年産栽培動向調査より
※出荷量:平成24年産市場販売実績より(平成23年10月～平成24年6月)

●主な産地

- JAなすの (栽培面積23ha・出荷量780t)
- JAしおのや (栽培面積32ha・出荷量1,000t)
- JAなす南 (栽培面積7ha・出荷量220t)
- JAうつのみや (栽培面積63ha・出荷量2,770t)
- JAかみつが (栽培面積62ha・出荷量2,690t)
- JAはが野 (栽培面積190ha・出荷量7,240t)
- JAしもつけ (栽培面積80ha・出荷量3,580t)
- JAおやま (栽培面積37ha・出荷量1,500t)
- JA佐野 (栽培面積19ha・出荷量680t)
- JA足利 (栽培面積12ha・出荷量490t)

日本一の生産量！とちぎを代表する果物

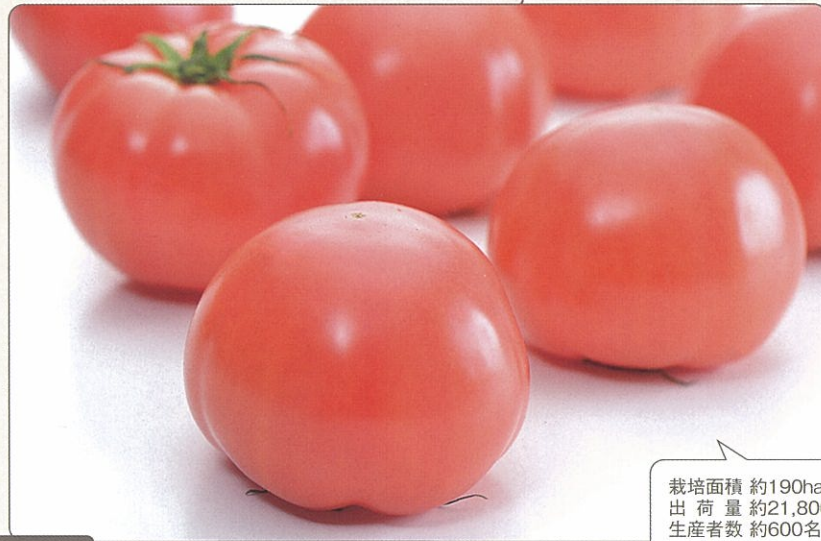
栃木は、生産量日本一を誇るいちごの産地です。県内の全域で栽培されており、その生産量は昭和43年から連続で日本一を記録しています。

栃木のいちごの主力品種である「とちおとめ」は、栃木県農業試験場で「女峰」の後継種として育成されたもの。大粒で甘みが強く、好評です。

栃木のいちごがおいしいわけは、冬の日照時間が長く、肥沃な大地とおいしい水などの恵まれた環境で栽培されているから。ハウスで育てられており、11月から5月までの間に収穫、出荷しています。

トマト

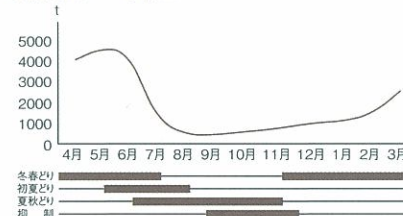
レシピ P41



栽培面積 約190ha
出荷量 約21,800t
生産者数 約600名

豆知識

●出荷量・主な作型



※栽培面積、生産者数:平成24年産冬春トマト・平成23年産夏秋トマト出荷計画より
※出荷量:平成23年度産市場販売実績より(平成23年4月～平成24年3月)

●主な産地

- JAなすの (栽培面積16ha・出荷量1,200t)
- JAしおのや (栽培面積8ha・出荷量690t)
- JAなす南 (栽培面積4ha・出荷量530t)
- JAうつのみや (栽培面積35ha・出荷量3,740t)
- JAかみつが (栽培面積20ha・出荷量2,170t)
- JAはが野 (栽培面積22ha・出荷量2,370t)
- JAしもつけ (栽培面積34ha・出荷量4,350t)
- JAおやま (栽培面積27ha・出荷量4,000t)
- JA佐野 (栽培面積3ha・出荷量150t)
- JA足利 (栽培面積23ha・出荷量2,630t)

元気な毎日に！陽の光をたっぷりあびた真っ赤な恵み

栃木のトマトは、豊富な日照・肥沃な大地・澄んだ水などの恵まれた自然・気候を活かして栽培されています。トマトという一般的な旬は夏と思われがちですが、栃木のトマトは11月～6月にかけて収穫する冬春トマトが栽培の主力となっており、早春(2月～5月頃)に最盛期を迎えます。

冬でも晴天が多く、日照時間の長い土地柄は、ハウス栽培に最も適しており、ハウスの中で太陽の光をたくさん浴びてすくすくと育ち、真っ赤でずっしりと締まった実をつけます。

とちぎ旬感カレンダー

旬を迎えた農産物は栄養価が高く、一層おいしい。「でもいったい、いつが旬なの?」
なんて声をよく耳にします。農産物の“旬”に対する感覚を磨き、身体にうれしい生活をおくりましょう。

出典元: (社)とちぎ農産物マーケティング協会

※出荷時期で色の濃い部分が出荷最盛期、淡い部分は出荷時期。

主なとちぎ農産物	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
本誌 P18 いちご(とちおとめ)												
本誌 P26 なし(幸水)												
本誌 P26 なし(豊水)												
本誌 P26 なし(あきづき)												
本誌 P27 なし(にっこり)												
本誌 P19 トマト												
本誌 P22 きゅうり												
本誌 P21 なす												
本誌 P23 ねぎ												
本誌 P20 にら												
しいたけ												
レタス												
だいこん												
だいこん(高原だいこん)												
ブロッコリー												
春菊												
ごぼう												
さといも												
こんにゃく												
かんぴょう												

レシビ P41
レシビ P38
レシビ P40
レシビ P37
レシビ P39

ユウガオの収穫期

野菜サポーターレシビあり

主なとちぎ地域ブランド農産物等	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
白美人ねぎ												
ハトムギ												
喜連川温泉なす												
中山かぼちゃ												
本誌 P25 アスパラガス												
メロン												
かき菜												
ちぢみほうれん草												
ひめきゅうり												
うど												
ふぎ												
ふぎのとう												
本誌 P27 ぶどう												
カリフラワー												
ねぎにら												
こなす												
大平かぼちゃ												
りんどう												
本誌 P24 たまねぎ												
本誌 P28 いちご(なつおとめ)												
本誌 P28 スナップえんどう												
本誌 P29 からすだいこん												
本誌 P29 マコモタケ												

とちぎの逸品 み〜つけた

栃木の肥沃な大地、恵まれた環境で育つ農畜産物。
自然のエネルギーをたっぷり含んだ農畜産物から、おいしい加工品ができました。
JA全農とちぎが太鼓判を押す逸品ぞろい。
栃木のうまみを存分に味わおう!



まるごと栃木!
お肉も野菜も皮も
オール県産!

栃っ子餃子 10個×3パック

◎JA全農とちぎ 総合販売企画課
☎028-626-2041

「タマシミ」を使用粉に作った皮はもちもちした歯ごたえ。豚肉は「とちぎゆめポーグ」を使用し、さらにキャベツ・長ねぎ・ニラ・生姜・にんにくも県産にこだわった。しゃきしゃきした野菜と「とちぎゆめポーグ」の甘みに、香りが良い干し椎茸がアクセントとして加わる。化学調味料不使用で、体に安心なものらしい。

栃木県産「とちおとめ」を
ふんだんに詰め込んだ
濃厚なチーズケーキパー
「太鼓判」



とちおとめのチーズケーキパー

1箱(10本入り)

◎JA全農とちぎ 総合販売企画課
☎028-626-2041

栃木県産とちおとめは、濃厚なクリームチーズと相性抜群です!食感にアクセントを付けるため、バターを使った生地を敷いて焼き上げました。凍ったまま食べてもアイス感覚でとても美味しい。



搾りたての味を
ご堪能ください。

栃木県産トマトジュース

30缶入り(6缶パック×5)
◎JA全農とちぎ 流通対策課
☎028-650-4009

栃木県産トマトを100パーセント使用した、旬のトマトがぎゅっと詰まった風味豊かなトマトジュースです。とちぎの契約農家が愛情を込めて栽培した真っ赤な完熟トマトを県内の工場に直送し、絞りをパックしました。

JA全農とちぎが誇る
ブランド豚
「とちぎゆめポーグ」



とちぎゆめポーグ三昧

◎JA全農とちぎ 総合販売企画課
☎028-626-2041

肉のうまみを味わえるしゃぶしゃぶには、ロース肉とバラ肉の精肉2種類。豚肉加工品では、肩ロース肉を低温調理で、しっとりとした焼豚に、また、脂身が美味しいバラ肉を贅沢な大きさの角煮にした。とちぎゆめポーグは、栃木県内の2つの指定農場から良質の水と豊かな自然とストレスの少ない環境で健康やかに育てられていくのが特徴で、鍋料理の最後にもぴったり。つゆがしっかり絡み、滑らかな食感が自慢で、お土産としても喜ばれる。



本格麦焼酎の傑作

大麦ものがたり

700ml/アルコール分22度
◎(株)ジェイエィ栃木ライフ ☎028-660-3300(代)

全国屈指の大麦の生産量を誇る栃木県。県産大麦を長崎県平戸の知事賞蔵・福田酒造にて醸した本格麦焼酎。口あたりがまろやかで、豊かな風味がわりと広がる逸品だ。



良質な肉から
溢れだすうまみに
「太鼓判」

ロースハム 約850g | 焼豚 約950g
ベーコン 約550g | ポークソーセージ 600g
◎JA全農とちぎ ミートセンター ☎028-657-7717

バラ肉を使用した「ベーコン」は天然岩塩で漬込むこだわり。バラ肉を4日間熟成させる「焼豚」と、ロースを長期間熟成する「ロースハム」は1本ずついいに仕上げた。肉本来のうまさを生かすため「ポークソーセージ」は絹挽きで、それぞれこだわりの製法で加工された県産豚のうまみをぜひ。

とちぎ地粉

手振り

煮込みうどん

栃っ子

200グラム×10袋入り
◎JA全農とちぎ 生活課
☎028-662-7131

鍋料理の最後を
シメる逸品!

県産小麦の新品種「さとのそら」を使用した幅広乾めん「手振りうどん」同様、麺に凹凸を付ける「手振り製法」もみ切り打ち製法で作られる。下ゆでなしで煮込んでもしっかり絡み、滑らかな食感が自慢で、お土産としても喜ばれる。

玉ねぎの丸ごと漬け

3玉入
◎JA全農とちぎ 流通対策課
☎028-650-4009

玉ねぎをまるごと漬け込んだ新感覚商品。JA全農とちぎと漬物会社「おほねや(小山市)」がタッグを組んで商品化。生で食べてもおいしい早生系の品種を使用。味はしょうゆ味、しそ味、ゆず味の3種類。さっぱりしゃきしゃきた玉ねぎの新しい魅力を味わって。



サラッ感覚で
玉ねぎの
つぼり!



県産農畜産物の
旨みを
ぎゅぎゅっと
詰め込んだ
カレー

レトルトカレー

「白美人の和風カレー」

1人前180g
◎JA全農とちぎ生活課 ☎028-662-7131

大自然に囲まれた栃木県で育った農畜産物を使用したオリジナルカレー。化学調味料無添加なのも魅力。香り高く甘みが特徴の栃木ブランド「那須の白美人ねぎ」をふんだんに使用した「白美人の和風カレー」は麩細の香る、うまみ豊かな和風カレーだ。

とちぎ地粉 手振りひやむぎ栃っ子

200グラム×10袋入り
◎JA全農とちぎ生活課 ☎028-662-7131

ツルツルモチモチの
食感を楽しもう

県産小麦「イワイノダイチ」を使用。イワイノダイチ特有の風味と腰の強さが魅力だ。モチモチとした食感があり、しかもなめらか。暑い夏に、おすすめ一品。

とちぎ地粉

手振りうどん 栃っ子

200グラム×10袋入り
◎JA全農とちぎ 生活課 ☎028-662-7131

栃木県産小麦の
味わいを
堪能しよう!

県産小麦「農林61号」を使用し、「手振り製法」もみ切り打ちで製造したうどん。この製法は麺に凹凸ができるよう機械装置で麺生地をみ打ち成形加工してから切り出すもの。つゆのりが良い滑らかな食感の「栃っ子」をぜひ堪能して。

