

# とちぎの旬だより

7月～9月を中心に出荷される栃木県産農産物の他、加工食品のご紹介をいたします。  
※時期によってお取り扱いのない場合がありますので、詳細はお問い合わせ先へご確認ください。

## No.51 とちぎの旬の情報 ラインアップ

- ① もち絹香（もち麦）
- ② かんぴょうらーめん、かんぴょううどん
- ③ 朝採り!新鮮!美土里農園の夏アスパラ
- ④ フレッシュないちごの香りと甘さ!非加熱・無糖・無添加の  
冷凍いちごピューレ
- ⑤ 田崎ファームのグリーンアスパラガス

### 【もち絹香（もち麦）】

モチモチ・プチプチとした食感が特徴のもち絹香（きぬか）は、さくら市のさくらブランドに認定されています。

食物繊維を多く含むもち絹香は、白米を炊くときに一緒に混ぜて炊くだけのシンプルな食べ方の他に、茹でてハンバーグのつなぎやサラダのトッピング、また、スープに入れても美味しく食すことができる商品です。

○入手先 農業法人匠屋株式会社、株式会社 和みの杜、  
石原 功江

【出荷時期】 通年）

サンプル提供：不可

### お問い合わせ先

【道の駅きつれがわ】直売課農産担当 大貫好子  
〒329-1412 栃木県さくら市喜連川4145-10  
TEL : 028-686-8180  
FAX : 028-686-8093  
メール : onuki@michinoeki-kitsuregawa.jp(1)



## 【かんぴょうらーめん】

「かんぴょう」には、血圧を下げたりむくみを改善する『カリウム』、便秘や大腸がんの予防に役立つ『食物繊維』、歯や骨の健康を維持する『カルシウム』が豊富に含まれており、スーパーフードのひとつと言われています。

生産量日本一の栃木県産「かんぴょう」を、県産小麦粉に練りこんで麺を作りました。醤油も日光のマルシチ醤油を使い、オール栃木県産にこだわった「かんぴょうらーめん」です。

麺は昔ながらのちぢれ麺で、ゆで時間は90秒と短時間で作れます。健康を意識されている方や、運動直後に罪悪感なくらーめんを楽しみたい方に喜ばれている商品です。



○取扱店：道の駅しもつけ、

じねんじょの里（栃木県小山市高崎1955）等

【販売期間】 通年

サンプル提供：可

### お問い合わせ先

【小山自慢株式会社】 担当：村田  
〒323-0822 小山市駅南町3-29-5-1B  
TEL：0285-37-9984  
FAX：0285-37-9985  
HP：http://oyama-jiman.co.jp

ホームページ



## 【かんぴょううどん】

「かんぴょううどん」は、夕顔の実を細かく砕き、温風処理で乾燥し粉末にしたものを、県産小麦粉と混ぜ合わせて作りました。

麺にした「かんぴょう」は、①夕顔の果肉をすべて素材にできる、②水溶性と非水溶性からなる食物繊維が豊富、③他の食物繊維に比べ膨潤性が高い、といった特徴があります。

一度食べたらクセになる、もちもちでこしのあるうどんです。

○取扱店：道の駅しもつけ、まちの駅思季彩館、

じねんじょの里（栃木県小山市高崎1955）等

【販売期間】 通年

サンプル提供：可

### お問い合わせ先

【有限会社 大地】 担当：工藤  
〒323-0154 小山市高崎1955  
TEL：0285-49-3545



## 【朝採り！新鮮！美土里農園の夏アスパラ】

美土里農園は、里山の風景が広がる自然豊かな地域にあります。里山の沢水と、有機たい肥をふんだんに使い、農薬の使用を極力減らして安全・安心なアスパラガスを育てています。

美土里農園のアスパラガスは「柔らかさ・甘さ・みずみずしさ」が特徴で、ゆでても、焼いても、揚げても、筋が残りにくくジュワッと旨味が口の中に広がります。

年々口コミで人気ที่広がり、取引先にはフレンチレストランも加わりました。

○入手先 美土里農園

【販売期間】 7月～9月

サンプル提供：要相談



### お問い合わせ先

【美土里農園】

〒321-3531 芳賀郡茂木町大字深沢3200

TEL : 0285-81-5112

メール : motegi@midori-nouen.com

## 【フレッシュないちごの香りと甘さ！非加熱・無糖・無添加の冷凍いちごピューレ】

いちごのヘタを取り、ピューレ状に加工、真空パック詰めにし、急速冷凍機で凍らせました。

いちごの定番『とちおとめ』と、甘さ際立つ新品種『とちあいか』のミックスです。非加熱・無糖・無添加のいちごピューレで、フレッシュないちごの香りと甘さが特徴です。

砂糖と煮詰めてジャムやシロップに、生クリームに加えて苺クリームに、ピネガーと合わせてカルパッチョソースに、お菓子作りや料理のソースなど、自由にアレンジできます。

1袋は500gサイズで使い切りやすく、パウチの厚みも少ないので解凍もスムーズです。

○入手先 美土里農園

【販売期間】 通年

サンプル提供：要相談



### お問い合わせ先

【美土里農園】

〒321-3531 芳賀郡茂木町大字深沢3200

TEL : 0285-81-5112

メール : motegi@midori-nouen.com

## 【田崎ファームのグリーンアスパラガス】

田崎ファームでは、宇都宮市瑞穂野地区の肥沃な土壌と良質な地下水を使用し、アスパラガスのハウス栽培を行っています。ウォーターカーテンを利用した二重被覆のビニールハウスで2月から出荷しています。また、安全安心な取組として、とちぎGAPの認証を取得しています。さらに、持続可能な農業の実現に向け、大学のアスパラガス栽培技術研究にも協力しています。

初春のアスパラガスはゆっくり成長するため、太いものが多く味が濃厚でうまみが凝縮されているのが特徴です。一方、夏のアスパラガスはみずみずしくて柔らかく、さっぱりとした味わいが特徴です。

調理方法は、アスパラ本来の味を堪能できる「ゆでアスパラ」がおすすめです。細いものは触感が残る程度にさっとゆで上げるのがポイントです。アスパラガスは収穫直後から鮮度・うまみが減少するので、なるべく新鮮なものをご利用ください。

○入手先 田崎ファーム



【販売期間】2月～4月 6月～9月

サンプル提供：可

### お問い合わせ先

【田崎ファーム】担当：田崎  
宇都宮市東刑部町533-1  
TEL：090-7900-4935



【発信元】一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会  
〒321-0905 栃木県宇都宮市平出工業団地9-25  
【TEL】028-616-8787 【FAX】028-616-8715  
【Eメール】admin@tochigipower.com  
【ホームページ】<http://www.tochigipower.com/>