

# とちぎの地産地消

地産地消とは  
夢大賞プレイバック！  
身近に進む、地産地消

- ・実行委員会を構成している団体の取組
- ・伝統的な農産物等を使った学校給食
- ・とちぎの旬をいただきますっ！（レシピ紹介）



表紙：とちぎ地産地消夢大賞受賞団体  
株式会社エイジェックファーム



# 地産地消とは

地域で生産された農林水産物などを、  
地域で消費することです。

- ・直売所やスーパーなどで地域の農林水産物を購入し、料理して食べる。
- ・地域のレストランや学校給食、社員食堂で地域の農林水産物を使った料理を提供する／食べる。
- ・地域の農林水産物を活用した加工品を作る／食べる。
- ・自分で農林水産物を栽培して食べる。

ゼーんぶ「地産地消」です

新鮮

私たちのもとに届くまでの  
時間が短いので、新鮮でおいしい!

食育

地域の食や農について知ること  
で、食文化の伝承や感謝の心を育む!

元気

生産者と消費者の  
コミュニケーションが  
生まれ、地域が元気に!

安心

作る人の顔が見えるから、  
信頼と安心が生まれる!

環境

生産地と消費地が近く、輸送距離が短くなって、  
環境への負荷が軽減!

## レッツ!地産地消

普段のお買い物で



中食や外食で



家庭菜園にチャレンジ



毎月18日は、「とちぎ地産地消の日」

毎月18日は  
「とちぎ地産地消の日」

地産地消とは  
地域で生産されたものを  
地域で消費すること



栃木県全体で、地産地消県民運動の機運を高めるため、毎月18日を「とちぎ地産地消の日」としています。

毎月5と8のつく日は、「栃木県民ごはんの日」

毎月「5(ご)」と「8(はん)」のつく日は

栃木県民ごはんの日



1日3食  
ごはんを  
食べよう

ごはんを中心とした日本型食生活を推進するため「栃木県民ごはんの日」プロジェクトを展開しています。

毎月「5(ご)」と「8(はん)」のつく日は「一日三食ごはんを食べよう」を合い言葉に、県産米を食べてみてはいかがでしょうか?



～地域で広がる地産地消～



# とちぎ地産地消夢大賞

県内の地産地消に意欲的かつ主体的に取り組んでいる優良な団体等を表彰し発信することで、地産地消をより一層推進するものです。

2005年度から始まった「とちぎ地産地消夢大賞」は、今年で19回目を迎えました。2023年度は、6月1日から7月31日まで公募し、8団体にご応募いただきました。各賞を受賞された、各団体の取組をご紹介します。



夢大賞

かぶしきがいしゃ

## 株式会社エイジェックファーム

小山市の閉校した小学校を借り上げ、6次産業化を实践。生産した野菜を直営店や道の駅、直売所、都内JR等駅構内へ出店し販売。市内で飲食店の運営や、障がい者やアスリートの雇用・就農受入を実施。



優秀賞

とちぎけんりつう つのみやはくようこうとうがっこう しょくひんか がくか

## 栃木県立宇都宮白楊高等学校 食品科学科

市内で生産された「宮れもん」(商標登録)を活用した商品開発の取組。「宮れもんマーマレード」や「宮れもんパウンドケーキ」を開発。生産農家へマーマレードのレシピを伝授し6次産業化を後押し。



優秀賞

とちぎけんりつう つのみやはくようこうとうがっこう さくもつせんこう

## 栃木県立宇都宮白楊高等学校 作物専攻チーム

酒米の生産技術の習得と日本酒のブランド確立に取り組む。60a作付けし、地元酒造と栽培契約を結び「白楊舞」のネーミングで販売。JGAP認証を取得し、減農薬栽培にも挑戦。



優秀賞

とちぎけんりつ おやまほくおうこうとうがっこう そうごう か けんきゅうぶ

## 栃木県立小山北桜高等学校 総合ビジネス科・ビジネス研究部

かんぴょうを歴史ある資源として継承していくための商品開発とPRに尽力。かんぴょう問屋などと連携し、すべて県産材料の「かんぴょうミルクアイス」を開発。



奨励賞

うつのみやたん きだいがく ふぞくこうとうがっこう ちょうりか

## 宇都宮短期大学附属高等学校 調理科

規格外のいちごを仕入れ、いちご王国の誇りと愛着醸成に向けたスイーツを各種開発。栃木トヨタ自動車(株)の協力で、県内9か所の店舗にて県産いちごの魅力を発信。



奨励賞

かぶしきがいしゃ

## 株式会社 おばねや

出荷時に廃棄されているニラの茎部分に注目し、加工して商品化。県内で生産されたニラを、加工、商品化し地元の道の駅や小売店へ出荷し地域振興に貢献。



奨励賞

みつびし じしよ かぶしきがいしゃ さの

## 三菱地所・サイモン株式会社 佐野プレミアム・アウトレット

地域の魅力発信、活性化を目的として、とちぎ夏やさいフェアなどの特別企画を毎年開催。多くのテナントが旬の食材を使用したメニュー開発・提供に取り組み、県産農産物の魅力を発信。



奨励賞

せいかつきょうどうくみ あい

## とちぎコープ生活協同組合

地域の伝統的な食文化をテーマとして、ミールキットを開発。若年層が気軽に体験できるようにすることで、食文化の普及や、後世への伝承に取り組む。



とちぎ地産地消夢大賞



閉校の活用 × 多様な人材の活躍で6次産業化

かぶ しき がい しゃ

# 株式会社エイジェックファーム



小山市

〒323-0023

栃木県小山市中央町3-7-1 ロブレビル6F

TEL:0285-25-0780



## 株式会社エイジェックファーム



旧小学校の校庭を畑に利活用



アスリート食堂・野菜直売を行う複合型店舗「花さんぽ」



エイジェック女子野球部による干し芋づくり



オリジナル商品である、熟成無添加自然食品「熟成黒たま」

### 取組概要

小山市の閉校した小学校を借り上げて食品加工場&農地として活用し、オリジナル商品「熟成黒たま」や干し芋を製造するなど、6次産業化を実践しています。

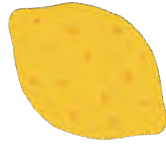
道の駅、直売所のほか、都内JR等駅構内へ出店し、産直野菜や加工品を販売しています。また、小山市内で飲食店を運営し、フードロス削減の一環として不揃い野菜を使用したメニューの提供等を実施しています。障がい者就労支援事業所やスポーツチームと連携し、障がい者やアスリートの雇用・就農受入を行い、地域活性化に貢献しました。





## ～地域活性化と地産地消食育プロジェクト part 2～

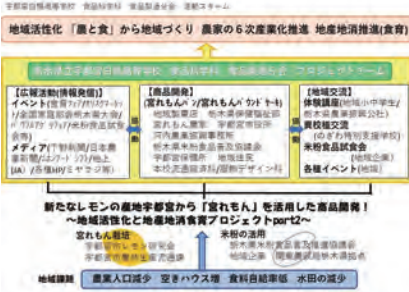
とちぎけんりつうつのみやはくようこうとうがっこう しょくひんかかぐか  
**栃木県立宇都宮白楊高等学校** **食品科学科**



宇都宮市

〒321-0954  
 栃木県宇都宮市元今泉8-2-1  
 TEL:028-661-1525

HP



宮れもんパウンドケーキ製造の様子



宮れもん農家へ開発レシピを提供し 6次産業化を後押し

取組スキーム図

### 取組概要

市内で生産された「宮れもん」(商標登録)を活用し、パウンドケーキやマーマレードなどの商品開発を通じた地域の連携・交流に継続的に取り組み、3年目を迎えました。

宮れもん生産農家に、2022年に開発した「宮れもんマーマレード」の製造方法を伝授し、6次産業化を後押しするほか、パウンドケーキに米粉を使用し、水田の活用及び米の消費拡大など、地域課題にも取り組みました。

この活動で食や農に関する様々な地域課題を協働的に解決することにより、地域の農業に対する理解を深め、地域愛を醸成し、地域コミュニティづくりによる地域の未来づくりに繋がるとともに、将来地域で活躍を夢みる生徒が増えています。



## 酒米の栽培 地産地消の酒づくりを目指して!

とちぎけんりつうつのみやはくようこうとうがっこう さくもつせんこう  
**栃木県立宇都宮白楊高等学校** **作物専攻チーム**



宇都宮市

〒321-0954  
 栃木県宇都宮市元今泉8-2-1  
 TEL:028-661-1525

HP



販売している日本酒(白楊舞)



作物先攻チームのメンバー



田植えのようす

### 取組概要

水田農家の所得向上策として、酒米の取引に注目し、酒米の生産技術の習得と日本酒のブランド確立に取り組みました。五百万石(酒米の品種)を60a作付けし、宇都宮酒造(株)と契約栽培を結び「白楊舞」のネーミングで販売。栽培ではJGAP認証を取得するとともに、ICT管理システム等による効果的な肥培管理により減農薬栽培にも挑戦しています。



## かんぴょうミルクアイスの商品開発と流通戦略 ～とちぎの歴史ある地域資源をPRするために～

# とちぎ けん りつ お やま ほく おう こう とう がっ こう 栃木県立小山北桜高等学校 そ う ご う か けん きゅう ぶ 総合ビジネス科・ビジネス研究部



小山市

〒323-0802

栃木県小山市東山田448-29

TEL:0285-49-2932



開発した かんぴょうミルクアイス



2023年6月、道の駅思川での常設販売を開始



生徒がラベルを製作して貼付している

### 取組概要

「歴史とロマンのかんぴょう街道」に参画し、2017年よりかんぴょう街道のPR活動に取り組んでいます。

かんぴょうの魅力を知ると同時に、農家が直面する課題に触れたことで、歴史ある資源として継承していくため、ゆがおの実を使用したアイスとして商品開発に尽力しました。

かんぴょう問屋である(株)篠原商店とアイス工房カウベルと連携し、数年間かけてすべて県産の材料を用いた「かんぴょうミルクアイス」を2019年に完成。コロナ禍を経て、2022年に商品とラベルをリニューアルし、現在は道の駅しもつけと道の駅思川で販売しています。今後は、知名度向上と販売チャネル拡大に向けて小山ブランドへの申請を計画しています。



### 栃木トヨタ自動車株式会社との協働

う つ の み や た ん き だ い が く ふ ぞ く  
宇都宮短期大学附属  
こ う とう が っ こう ち ょ う り か  
高等学校 調理科

宇都宮市

〒320-8585

栃木県宇都宮市睦町1-35

TEL:028-634-4161



ミナテラスとちぎでのいちごスイーツ販売の様子



「親子いちごケーキ作り」の様子



### 取組概要

規格外のいちごを仕入れ、商品内容やパッケージを工夫し、スイーツを各種開発。いちご王国の誇りと愛着醸成に取り組まれました。2022年度はミナテラスとちぎでいちご王国・スイーツコンテスト入賞商品や焼き菓子などを販売するほか、栃木トヨタ自動車(株)の協力により、県内9か所の栃木トヨタ店舗にて販売を行い、本県いちごの魅力を多くの消費者に向けて発信しました。



### 廃棄していたニラ茎の切れ端を活用!

か ぶ し き が い し ゃ  
株式会社 おばねや

小山市

〒323-0827

栃木県小山市神鳥谷1747-1

TEL:0285-28-6878



ニラ農家とニラ畑で打合せ



完成した商品「にらねっこ」

### 取組概要

出荷時にカットして廃棄されているニラの茎部分に注目し、ニラの醤油漬けとして加工、商品化することで再活用に取り組まれました。その量はなんと、年間約5トン。醤油漬けとして商品化することで、長期保存が可能となり安定した商品供給を実現。食品ロスの削減に大きく貢献しています。県内で生産・加工・商品化したニラを地元の道の駅や小売店へ出荷することで、地域振興にも一役買っています。



奨励賞

### とちぎ夏やさいフェア

みつびしじしよ 三菱地所・サイモン株式会社  
かぶしきがいしゃ  
佐野プレミアム・アウトレット

佐野市

〒327-0822  
栃木県佐野市越名町2058  
TEL:0283-20-5800



2016年7月に開催された県産マルシェの様子



2022年のポスター

### 取組概要

地域の魅力発信、活性化を目的として、とちぎ夏やさいフェアなどの特別企画を2016年からスタートしました。コロナ禍で実施できなかった2020年を除き毎年開催し多くのテナントが旬の食材を使用したメニューを開発・提供し、県産農産物の魅力をPRしました。生産団体等とのコラボ企画の調整や、WEBサイト・SNS・場内へのポスターなどにより、県内外へ情報発信と、誘客促進を行うなど、総合プロデュースに取り組みました。

奨励賞

### 地域の伝統的な食文化を伝えるミールキットの開発

とちぎコープ生活協同組合

宇都宮市

〒321-0195  
栃木県宇都宮市川田町858  
TEL:028-634-5115



開発したミールキット「益子町商工会公認！益子のビルマ汁（カレー風味の野菜スープ）」



開発したミールキット「日光揚巻ゆば入りゆばあんかけそば（香腸十味唐辛子付）」



### 取組概要

地域の伝統的な食文化をテーマとして、ミールキットを開発しました。ミールキットは、カット済の下ごしらえされた材料と調味たれなどがセットされ、フライパン調理を中心に、誰でも簡単に、失敗なくおいしく作れることが特徴です。また、家庭ゴミや食品ロス削減の貢献にもなります。地域の伝統的な食文化を、若年層が気軽に体験できる工夫で、食文化の普及や後世への伝承に取り組みました。

番外編

## 夢大賞プレイバック！

これまで数多くの団体にご応募いただいた中から、過去に夢大賞に輝き、現在も変わらず地産地消に取り組んでいる団体をご紹介します。

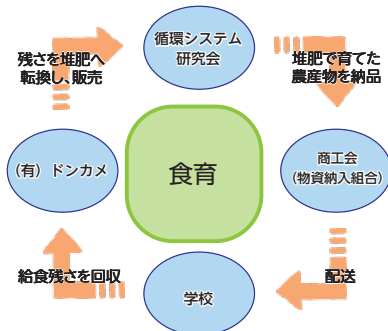
### 【2006年度受賞】地産地消による「食の循環システム」の確立

じゆんかん けんきゅうかい  
循環システム研究会

芳賀町

〒321-3304  
栃木県芳賀町祖母井520-7  
TEL・FAX:028-677-8210

〈取組イメージ図〉



会長の手塚 孝夫さん



毎朝、会員の農家が農産物を食育推進センターに納品し、下処理をしてから学校へ出荷する



循環システム研究会が生産した農産物の証

循環システム研究会は、「土づくりにこだわった安全・安心な農産物を地域内に供給し、食を通じた地域活性化」を目指して、2000年に4名の農家で結成されました。

食物残渣等から生まれ変わった堆肥((有)ドンカメの製造)を使い農産物を生産し、学校給食へ供給。そして、給食の残渣をまた堆肥にするという「食の循環システム」を確立しています。

現在は会員も約30名まで増え、20品目以上の農産物を製造するほか、切り干し大根、乾燥シイタケなど幅広く製造し、芳賀町内の子どもたちの食を支えています。

「会員それぞれが自分の農業を営む傍らで学校給食用の農産物を生産したり、学校側の要望に応えるのは大変だが、『子どもたちに安全な食を提供したい』という思いで20年以上続けている。」と、アツい思いで地産地消に長年取り組まれています。

近年は設備の老朽化と後継者不足が課題だそうで、「ぜひいっしょに芳賀町の子どもたちを支える一員になってほしい。」とお話してくれました。道の駅などにも納品していますので、芳賀町へ行く機会があれば、ぜひ購入してみてください。



# 身近で進む、

## 実行委員会を構成している団体の取組

とちぎの地産地消推進店  
(とちぎ農産物マーケティング協会)



スローライフ推進事業認定店  
(県商工会連合会)



地産地消推進店の料理 (イメージ)



金メダルのマークが目印!



県商工会連合会のスローライフ運動をPRするリーフレット



ゆっくり代表の亀が目印!

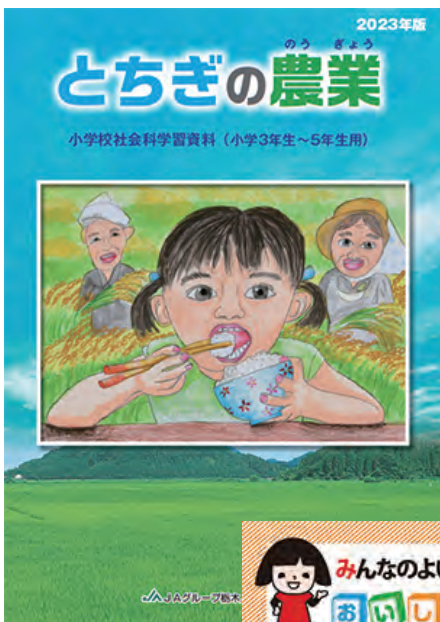
県内で採れた旬の農産物をメインに、心を込めて料理を提供・販売するレストランや菓子店、地元農産物のコーナーを常設しているスーパーや八百屋・百貨店などの小売店を「とちぎの地産地消推進店」として登録しています。登録店舗数はなんと、300店以上!! ホームページから近くのお店を探してみてください。

スローフードとは、伝統的な食文化を見直し、食への関心を高める運動のことを言います。

スローライフ運動推進事業認定店では、県内で生産された質のよい、こだわりの食材を使用した地域の料理(郷土料理)を提供しています。

「とちぎの食材」を最大限に活かしたお店が71店舗ありますので、ぜひ、味わってみてください。

ランチョンマットや社会科学習資料を贈呈  
(JAグループ栃木)



←とちぎの農業 小学校社会科学習資料 (小学3年生~5年生用)

提供されたランチョンマット



JAグループ栃木

JAグループでは、子どもたちに「食」や「農」に興味を持ってもらいたい、理解を深めてほしいという思いから、毎年、県内新入学1年生に「ランチョンマット」を贈呈しています。また、小学3~5年生向けに社会科学習資料として「とちぎの農業」を贈呈しています。

生徒がつくった農畜産物を子どもたちへ!  
(県内の農業関係高校)



↑真岡北陵高等学校生物生産科の生徒たち



↑収穫後、水洗いして学校へ納品



↑真岡北陵高等学校が提供した大根でつくられた「豚肉と大根の煮物」



↑那須拓陽高等学校の生乳で作られた「拓陽キスミル」

「拓陽キスミル」を紹介するチラシ



県内に多数ある農業関係学科の高校では、地産地消の推進と生徒の学習の成果のおひろめを兼ねて、生徒たちが丹精込めて生産した食材を給食へ提供しています。こうした取組は、県内各地の農業関係高校に広がっています。



# 地産地消



## 伝統的な農産物等を使った学校給食

栃木県に数ある、伝統的な農産物たち。各地域で、子どもたちに伝え  
未来につないでいくため、学校給食で提供されているさまざまな農産物等をご紹介します。

### 中山かぼちゃ

中山かぼちゃは、50年以上前から旧烏山町中山地区の農家が自家消費用に作っていたかぼちゃが由来とされ、現在は那須烏山市内で作られており、とちぎ地域ブランド農産物にも認定されています。

紡錘型で皮が非常に薄く、果肉は濃いオレンジ色できめ細かく、さつまいものようなほくほくとした食感が特徴のおいしいかぼちゃです。

現在、JA 中山かぼちゃ部会員が厳しい栽培管理で大切に維持・生産しているほか、子どもたちにも知ってもらい未来につなぐため、学校給食で提供されています。



先がとがっているのが特徴



果肉はきれいな濃いオレンジ色



学校給食で提供された「中山かぼちゃのポタージュ」

### かんぴょう



かんぴょうとなる「コウガオ」の実



帯状にむいて乾燥させている様子



学校給食で、スープの具材などで提供されている

かんぴょうは、重さが6~8kgの大玉スイカくらいの大きさがある、ウリ科のコウガオの実を帯状にむいて乾燥させてつくる乾物食品です。

栄養的にもカルシウム・カリウム・リン・鉄分等が多く含まれ、加えて現代食生活に不足しがちな食物繊維も豊富なことが特に注目されています。

国産かんぴょうの9割以上を、県南部（壬生町・上三川町・下野市・小山市）で生産しているのは有名ですが、壬生町が発祥で、300年以上前に栽培が始まったとされているのは知っていましたか？

## とちぎの旬をいただきますっ!

県では、県庁の食堂やカフェと連携し、毎月18日の「とちぎ地産地消の日」と、毎月8のつく日（8日、28日）の「県産農畜産物応援デー」に、県産の食材を使用した地産地消メニューを提供しています。ここでは、生協食堂で人気メニューの1つであるレシピを紹介し、ぜひご家庭で作ってみてください。



### もち絹香と栃木県産牛乳のチキンドリア

#### 【材料】分量(2人分)

#### {ホワイトソース}

バター	30g
玉ねぎ	1/2 個
薄力粉	大さじ 1・1/2
牛乳	1・1/2 カップ
炒め油	適宜

A {	塩	少々
	ブラックペッパー	少々
	コンソメ	小さじ 1・1/2

#### {チキンライス}

もち麦入りごはん	2 杯分
鶏肉	60g
玉ねぎ	1/4 個
ミックスベジタブル	30g
炒め油	適宜
ケチャップ	大さじ 2
塩	少々
こしょう	少々

ピザ用チーズ	60g
パセリ(みじん切り)	適宜

#### ●栄養価参考(1人分)

熱量：926 kcal 塩分相当量：5.3g

#### 《作り方》

##### {下準備}

- もち麦を入れたご飯を炊きます。
  - 鶏肉はひと口大に切り、塩こしょう少々と酒をのみこんでおきます。
  - ミックスベジタブルはさっとゆでます。
  - 玉ねぎは、チキンライス用はみじん切り、ホワイトソース用はスライスしておきます。
- ##### {ホワイトソース}
- フライパンにバターを入れて中火で熱し、玉ねぎをしんなりするまで炒めます。
  - 中火のまま小麦粉をふり入れ、ダマが無くなるまで炒めたら、牛乳を2回に分けて加えてしっかりと混ぜます。
  - Aを加えて味を整え、トロミが出てきたら火からおろします。

##### {チキンライス}

- フライパンに油をしいて④の玉ねぎを炒め、透き通ってきたら②を加えて炒めます。
- ③の鍋肌にケチャップを入れ、プツプツしてきたら①のご飯を混ぜ合わせ、塩こしょうで味を整えます。

##### {仕上げ}

- 耐熱皿にチキンライスを広げ上にホワイトソースをかけ、ピザ用チーズをのせます。トースターで、焦げめがつくまで焼きます。
- 仕上げにみじん切りしたパセリをふります。

※チキンライスやホワイトソースにお好みの具を入れてアレンジしてお楽しみください。  
市販のホワイトソース缶や、チキンライスの素などご利用になられても簡単に便利です。



発行

## とちぎ地産地消県民運動実行委員会

—とちぎ地産地消県民運動実行委員会構成団体(令和5年度55団体)—

栃木県生活協同組合連合会／栃木県生活学校連絡協議会／栃木県市町村消費者団体連絡協議会  
栃木県地域婦人連絡協議会／栃木県農業士会／栃木県女性農業士会  
栃木県農村生活研究グループ協議会／JA栃木女性会／栃木県酪農協会／栃木県特用林産協会  
(一社)とちぎ農産物マーケティング協会／(一社)栃木県農業会議／(公財)栃木県農業振興公社  
全国農業協同組合連合会栃木県本部／栃木県農業協同組合中央会／栃木県食糧集荷協同組合  
栃木県卸売市場連絡協議会／栃木県酒造組合／(一社)栃木県食品産業協会  
栃木県旅館ホテル生活衛生同業組合／栃木県料理業生活衛生同業組合  
(一社)栃木県商工会議所連合会／栃木県商工会連合会／栃木県中小企業団体中央会  
(公社)栃木県観光物産協会／栃木県保育協議会／(一社)栃木県幼稚園連合会  
栃木県PTA連合会／栃木県小学校長会／栃木県中学校長会／栃木県高等学校PTA連合会  
栃木県高等学校長会／(公財)栃木県学校給食会／栃木県食生活改善推進員協議会  
(公社)栃木県栄養士会／(一社)栃木県医師会／(一社)栃木県歯科医師会  
(一社)栃木県薬剤師会／(公財)とちぎ未来づくり財団／栃木県コミュニティ協会  
(福)栃木県社会福祉協議会／(一財)栃木県老人クラブ連合会／(株)とちぎテレビ  
NHK宇都宮放送局／(株)エフエム栃木／(株)栃木放送／(株)下野新聞社／栃木県町村会  
栃木県市長会／関東農政局栃木県拠点／宇都宮大学農学部／作新学院大学  
宇都宮短期大学・宇都宮短期大学附属高等学校／栃木県教育委員会／栃木県



お問合せ

## とちぎ地産地消県民運動実行委員会事務局

JA栃木中央会総務企画部内

〒321-0905 宇都宮市平出工業団地9番地25 TEL:028-616-8540 FAX:028-616-8590

栃木県農政部農政課 食育・地産地消担当

〒320-8501 宇都宮市塙田1-1-20 TEL:028-623-2288 FAX:028-623-2340

