

農産物



### きらり佐久山農産物直売所

大田原市佐久山2554-1 ☎0287-28-1290 大田原市

土づくりからこだわって作られた野菜とお米。



こだわりの方法で作ったお米で炊き上げた、人気の浅漬けを添えて。



農産物を使った料理も出来立てのものを試食させてくれます。こちらはごぼうのから揚げ。

農産物を使った料理も出来立てのものを試食させてくれます。こちらはごぼうのから揚げ。代表の北原貴さんは「子どもたちが安心して食べられる、健康によい農産物づくりのため、土づくりに力を入れています。こうして育てられた農産物が店内にすっきりと並んでいます。店内には採れたての農産物などが試食できるコーナーもあります。お客さんとのコミュニケーションをとることも大事にしている同所は、農産物を使って調理した簡単でおいしい一品料理の試食サービスもあり、レシピも気軽に教えてくれます。また、地域の人たちの絆も大切にされており、近隣で一人暮らしをしているお年寄りに対する見守りの意味を兼ねた宅配サービスも行っている、人情深い直売所です。

#### 人情を隠し味に旬の味わいを

試食用に用意されたきゅうり。甘くて軟らかく「おいしい」と喜ぶお客さんが次々に訪れ、たちまちなくなっていく様子。



これが自慢の「極甘のすいか」15キロはあるかという大玉のすいかが好評です。身は赤く、冷やして食べれば、みずみずしい甘さが堪能できます。お値段も手ごろです。



## 直売所の魅力、ピックアップ

農産物・加工品・体験…楽しみ方、いろいろ！



アスパラガスは春物と秋物に分かれます。春物は軟らかくまるやかな味わいです。秋物は筋が少し多いものの甘みがあり、春物よりも比較的安い価格で買えます。

かんぴょうは地元の定番食材として食卓にのぼります。みそ汁や卵とじなど、普段使いの料理で大活躍です。

### JAうつのみや南河内グリーンセンター

下野市緑1-4-1 ☎0285-44-3371 下野市

#### 甘くてやわらか〜い！アスパラガス

鮮やかな若草色で甘さ抜群、JAうつのみやを代表する特産品に成長したアスパラガス。出荷は1月中旬から始まるのですが、狙い目は市場価格が落ち着く2月中旬ごろから6月までの春物！色が濃いのが特徴で、筋が少なく軟らかな歯ごたえと、まろやかな味わいが楽しめます。しょうがやねぎのほか地元・下野市特産のひとつであるかんぴょうも、ずらりと並んでいます。普段の食事前のほか、都内や地方への贈り物に買い求めるお客さんも多いんですよ。

南河内農産物加工組合で製造している加工品。地場産のたまねぎをたっぷり使ったドレッシング(左上)。万能たれ(右上)は2種類あり、肉料理や炒め物の味づけに好評です。手づくりジャム(下)は、いちごとブルーベリーのどちらも地元産の果実を使用しています。



農産物

### JA佐野三好農産物直売所

佐野市戸室町671-3 ☎0283-62-7135 佐野市



30~40センチ前後と短くて太く、「短形(たんがた)ごぼう」というこの土地ならではの農産物。土の深さが浅い畑の特徴を生かした作物。香りが強いのが特徴で、煮物やきんぴらにどうぞ。



これが人気！「葉しょうが」。手に持つだけで、さわやかな香りに包まれて清々しい気分になれる新鮮なとれたて葉しょうがです。



かぼすのような青々としたこちらは「青ゆず」、冬に「大実(おおみ)ゆず」と呼ばれる黄色くて大振りなゆずの赤ちゃん。すりおろして薬味に用いたり、果実は絞ってサンマなどの焼き魚などにかけると香りよく食欲をそそります。初秋ならではの味覚です。

その名も「ジャンボニンニク」。にんにくは佐野市の特産品のひとつですが、この大きさは見てビックリ！すりおろして使われることが多いそうです。



葉しょうがのさわやかな香りと辛みがやみつきに！7月下旬から8月下旬が旬の葉しょうがです。夏の暑い時期に採れる葉しょうがは繊維が少なく、そのまま味噌をつけて食べるのがおすすめ。お酒のつまみにもよく合います。葉を冷蔵庫に入れると消臭剤として大活躍。夏を過ぎても、梅酢に漬けたり、味噌に漬けて食べるなど、保存食としても人気。さわやかな辛みと香りに、健康の効能も期待できる食材として、最近では若い人を中心にハーブティーに使われたり、しぼり汁を炭酸で割った飲み物に使われているそうです。

農産物

### アグリパル塩原農産物直売所

那須塩原市関谷442 ☎0287-35-4401 那須塩原市



緑が濃いほうれんそうです。ごまあえなどの料理にどうぞ。



オレンジ色が綺麗なにんじん。葉つきで売られています。



大きい、甘い、みずみずしい高原かぶ。そのままスライスしてサラダにしても絶品。加熱すればとろけるような食感と甘みが堪能できます。

県内有数の人気直売所とあり、午前中は混雑します。

山積みの高原野菜が飛びように売れる人気スポット！なんといつても高原の冷涼な気候を活かし、栽培している季節の根菜のおいしさは折り紙つき。毎朝山と積まれる野菜が次々に売れ、あつという間になくなっていく様子。高原だいこん出荷の最盛期の10月から11月にかけては、平日1200本、週末には1500本も店頭に並びます。生で食べれば豊かな甘みを感じることが出来ます。高原かぶは、春が最もおいしいことです。かぶ独特の土臭さがないことに驚きます。ほうれんそうもアクが少なく、下ゆでをしなくても調理が可能です。にんじんもクセがほとんどなく、甘みが強いのが特徴。農家さんは「にんじん嫌いのお子さまにもぜひ食べてほしい」と話しています。

「高原だいこんは、生で食べればそのみずみずしさと甘みがわかります」とのこと。生食のほか、煮物、漬物、汁物など様々な料理で大活躍してくれます。こちらは店長さん。