

農産物



多種類のトマトを生産しています。酸味と甘みを十分に引き出して品質を保ち、通年で出荷しています。



なす、きゅうり、じゃがいも、なしの栽培も盛ん。豊かな土壌に恵まれ、米の品質も自慢。

企業組合野尻直売所

鹿沼市野尻285-4 ☎0289-63-4418 鹿沼市



鹿沼産の「日光とうがらし」。ピリリとした辛みとさわやかな香りで、お料理や漬け物に入れば、味わいが引き立ちます。



直径数センチ、かわいらしいトマトの形をしたパプリカ、「トマビー」です。中身をくりぬいて肉詰めにしたリ、オープン焼きなどにすると食卓が華やぎます。

秋になると、地元で収穫したくりも並びます。

野尻地区は米づくりでもあり、甘くて粘りのあるおいしいお米が育つことでも知られています。この地域で栽培されたもち米で作った「ぼたもち」を週末限定で販売しており、多くのリピーターが買い求めています。

年間を通して提供できるように生産しています。甘みも強く、調理にも適しており、同所理事長で多種類のトマトを栽培している合谷木孝雄さんいわく、「サラダなど生で食べていただくのももちろん、コンソメで煮込んだトマトスープなどの加熱料理にもおすすめです。このほかにも、合谷木さんが栽培しているトマトは、冬から春にかけて3種類の中玉トマトと5種類のミニトマト、そして夏には4種類のミニトマトに大玉トマトなどが店頭に並びます。

手間ひまかけた極旨トマトが通年で買える



トマトコーナーのほんの一部です。色つやのよいトマトがずらりと並んでいます。さまざまな種類がそろっているので、いろいろな料理にお試しください。

切り花だけでなく、鉢物の寄せ植えなども人気があります。



多種類のりんごが並び店内。さくら市内にある3軒のりんご農家が届けています。



形や大きさが不揃いでも味は一級品です。いつでも新鮮な野菜が購入できます。

菜っ葉館(さくら市農産物直売所)

さくら市蒲須坂85-2 ☎028-681-1022 さくら市



ストック、カーネーション、小菊…。季節の花々が色鮮やかに並びます。人気のスターチスは長持ちし、花が落ちてお飾りしてくれるのがうれしい。氏家地区ではハイブリッドスターチスの栽培が盛んです。

色とりどり、美しい花がずらり農家の方々が丹精込めて栽培している四季折々の美しい切り花が手ごろな値段で購入できます。春はフリージア、チューリップ。夏はシャクヤク、エキノプス、ヒマワリ。お盆を過ぎると、アスター、カーネーション、トルコキキョウ、ヒペリカム、ユリなど。1年を通して多くの種類の花を販売しています。人気はスターチス、トルコキキョウ、ストック、葉ポタンなど。このほか、寄せ植えのコーナーも充実しており、ガーデニングを趣味にしている常連さんなどが利用しています。また、さくら市内にある3軒の農家が丹精込めて育てたりんごもずらり。色どり豊かなりんごが数多くそろっています。このほか、ももや洋なしなどの果実もそれぞれに甘みをとっぴり詰まっている極上スイーツです。

農産物

とりたて野菜直売所

那須烏山市初音7-8 ☎0287-84-0731 那須烏山市



梅ジュースは「晩酌の際、水割りに最高」だそうです。



30年の歴史を持つ、県内でも老舗の直売所です。店頭に掲げている看板から、地元生産者のぬくもりが伝わります。「地元野菜にこだわって、やさしい笑顔で待っています」



「化学調味料不使用」という梅干し。リピーターが多く、お茶漬けにするとそのおいしさが実感できるほか。

「中山かぼちゃ」という風情を醸し出しています。中山という地元名を持つ「中山かぼちゃ」は、JAなす南の取り組みにより、地元中山集落で大切に守り抜いてきた特産品です。生産部会に登録した農家の方々だけが栽培を許されており、交配した日から55日以降に収穫する決まりを守り、一つずつ大切に育てています。ポクポクとした食感と糖度がとても高いのが特徴で、蒸かしたこの美味しさは格別。収穫数が非常に少ないことから、「幻のかぼちゃ」という呼び名もあるそうです。タイムリングがよければ、婦人部のお母さんたちが作っている数量限定スイーツ「中山かぼちやまんじゅう」が買えるそうです。

守り続けている希少種「中山かぼちや」



中山かぼちや。生産者のみなさんは、定期的に勉強会を行い、生産履歴を公表しています。交配したのちに出荷するまでの55日間、日焼けを防ぐなどしながら、手間ひまをかけて、形よく育てています。

農産物

永野フレッシュ直売所

鹿沼市下永野1314 ☎0289-84-0078 鹿沼市



これが極上卵の「真珠卵」。独自の飼育方法による二ワトリが産んだ卵です。卵特有の臭みを感じられず、ほのかな甘みも感じます。熱々のご飯にかけて、食べてみてください。



無添加の梅干し。こちらも真珠卵同様、熱々のご飯のおともにピッタリ。梅干し好きにはたまりません。



同所の人気商品の一つが味噌。「こうじ味噌」は、素朴な甘みとふんわりとやさしい味わいで、隣接する加工所で作っている昔ながらの手づくり味噌です。味噌おにぎりに使っても抜群のおいしさが楽しめます。このほか「ゆず味噌」もあり、どちらの商品も東京都内にある「とちまるショップ」でも販売しています。



「しゃくし菜漬け」。そのまま食べてもおいしいのはもちろんのこと、刻んで油炒めやチャーハンにしても美味。県外からのリピーターも多く、一度にたくさん買っていく人もいます。

「真珠卵」の卵かけご飯をめし上げ

真珠のように白く輝く黄身の卵。ここでは、高級卵「真珠卵(しんじゅらん)」を販売しています。殻を割ってみると、その名の通り、白くて美しい黄身が出てきます。二ワトリを放し飼いで育て、地元で採れたお米を食わせていることで、産まれる卵です。生のままでも食べると臭みがほとんどないのが特徴で、卵かけご飯にピッタリだとか。さらに白さを生かして、洋菓子の材料として使用しても良いそうです。また、永野地域には、昔から地元で食してきた独自の農産物「杓子菜(しゃくしな)」があります。株の根の部分が杓子の形に似ていることからその名がつき、見た目はチンゲンサイに似ています。鍋や味噌汁のほか、漬け物にも使われている万能野菜です。店内には古漬けの「しゃくし菜漬け」を販売しており、県内外のファンが買い求めています。