

加工品



現在、上三川町で干しいもを作っているのは石崎幸寛さん一軒のみ。写真は干しいもの加工に使われている「紅はるか」です。できるだけ化学肥料や農薬の量を減らして栽培しているそうです。



直売所のリーダーの稲葉信子さんがこしらえる「五目おこわ」と「赤飯」は、冷めても硬くならずにおいしく食べられるとリピーターが多く、毎回売り切れる人気ぶりです。



蒸気ボイラーで約1時間かけてふかしたいもを約20~30分かけて蒸らし、皮をていねいにむいたら、手前に張った針金に通してスライスします。



とても濃度が高いことで知られていますが、干しいもになるとギュッと甘みが濃縮されてそれだけで極上のスイーツのようです！



太陽の光をたっぷり受けた無漂白のかんぴょうです。干しいたけと同じくらい濃いうまみがあり、よいダシが出るそうです。卵とじや味噌汁で、深い味わいを堪能してください。

現在上三川町複合交流施設「上三川いきいきプラザ」の駐車場脇で、水曜と日曜の午前みの営業ですが、2016年度に同施設内へ移転し、毎日営業する予定です。

採れたての農産物を作りたての加工品が並び小ぢんまりとした直売所に隠れた名物があります。それは、子どもからお年寄りまで大好きな「干しいも」。生産農家の石崎幸寛さんがいももの栽培から加工まで一貫して行っており、その味が絶品と評判を呼んでいます。品種は、さつまいもの中でも特に軟らかく、蜜が詰まったようなねっとりとした食感と強い甘みが味わえる「紅はるか」。10月から収穫が始まり、じつくりと低温貯蔵して糖度を上げてから蒸かすそうです。気温がほどよく下がった冬の天日にさらし、約1週間ほどでスライスした「平干し」が出来上がります。干しいもが並ぶのは、年末から初夏にかけての約半年間です。

甘くてねっとり、やわらか干しいも、いかがですか

加工品

JALしもつけ都賀生出宿里の駅農産物直売所

栃木市都賀町大栴334-5 ☎0282-91-1181 65 栃木市



米粉で作られたおまんじゅうです。米粉特有のもちもちとした食べごたえがやみつきに。



同所名物の米粉パン。定番のアンパンは特に評判が高く、もちりとしたパン生地の食感と、手づくりのあんこのやさしい甘さがクセになりそう。



JAしもつけの加工所で作っている「しそドリンク」。さわやかな風味で暑い季節にはぴったり。写真のストレートタイプのほかに、うすめて飲む濃縮タイプがあります。



お店のスタッフの皆さん。



冬季限定販売のいちご大福「おとめのはじらい」。あんこのやさしい甘さと朝採れいちごのみずみずしい味わいが口の中で絶妙に調和します。



ふっくらと焼きあがったシフォンケーキもぜひ味わってほしい食感で、子どもからお年寄りまで人気を集めています。

季節限定のご当地スイーツが盛りだくさん！

スイーツ好きの人は必見！季節限定で製造販売しているいちご大福「おとめのはじらい」は、地元で採れたとちおとめが丸ごと入った、ぜひ味わってほしい一品です。こしあんを採れたていちごのフレッシュな甘みと酸味が口の中で調和します。大福は季節ごとに種類が変わり、春には「さくら大福」、夏は「すんだ大福」なども登場します。

さわやかな飲み口の「手づくりしそドリンク」は、暑い夏の季節になると特によく売れるそうです。赤しその中に、青しそを香りづけに加え、さっぱりとした後味。やみつきになりそうです。

JAしもつけふる里会のみなさんが作る「米粉のおまんじゅう」は、この地域ならではの和スイーツ。昔から地元のお祭りやお祝いごとなどがある「家庭で作られてきたスイーツ」です。米粉パンも種類が豊富で、毎日のように買い求めるお客さんが多くいます。

加工品

湧水の郷しおや農産物直売所

塩谷郡塩谷町大字船生3733-1 ☎0287-41-6002 88 塩谷町



ふんわり、もちもち。一番人気のシフォンケーキです。左からチョコ、モカ、プレーン。



クッキーは直売所オープン当時から販売している定番商品。くるみとレーズンの2種類があります。



もちろん採れたての農産物も並び、塩谷町特産の「スプレー菊」もここで買えます。色とりどりで可憐な姿が魅力です。



人気のスイーツ。右上から時計回りに、いちごショート、バイクドチーズケーキ、クラシックショコラ、マロンロール、アールグレイロール、クランベリーチーズロール、シュークリーム。

地元の人気ケーキがここでも買える！平成24年夏にオープンした道の駅「湧水の郷しおや」敷地内にある直売所で、食を通して塩谷町をアピールしています。そんな地元で人気のベーカリーで作っているパンとケーキが大好評。売れ筋は、「シフォンケーキ」。モカ、プレーン、チョコの3種類があり、ふわわりとした食感が至福のときへと誘います。スポンジにクリームを包んだロールケーキやシュークリームなども好評で、「やさしい味わい」、「ふわふわと軟らかくておいしい」と、若い人からお年寄りまで幅広い世代の人が買い求めています。可憐で長持ちする地域特産の「スプレー菊」も通年販売しています。

加工品

ふるさとにしなす産直会「そすいの郷直売センター」

那須塩原市三区町656-2 ☎0287-37-7768 26 那須塩原市



たんさんまんじゅうは通常も販売していますが（こしあんのみ）。毎日100個程度作っていますが、完売することがほとんどだそうです。予約も受け付けています。



季節のよ凍保存し、通年で販売しています。



「長野県の「おやぎ」のようなおまんじゅうが作りたい」。まんじゅう班の人たちによる試行錯誤の末にできた「きんぴらまんじゅう」です。きんぴらごぼうを丸めて生地で包み込むのに、ひと工夫を凝らしています。

まんじゅう班のメンバーの方です。4人で切り盛りをしています。



甘辛の「きんぴらまんじゅう」が大ヒット中

8月1日は「釜蓋朔日」がまのふたついたちと呼んで、地獄（あの世）の蓋が開くとされてお祝い、ご先祖さまが帰ってくると言われていました。那須地方では古くから「先祖さまをお迎えするための行事の一つ」として、8月1日に釜の蓋が開くことを喜び、たんさんまんじゅうを作ってお供えして自分たちも食べる風習が残っています。

この「釜のふたまんじゅう」、かつては各家庭でたくさん作っていましたが、徐々に作る家庭が少なくなってきました。中、同所では8月1日の前夜から当日未明にかけて4千個のまんじゅうを作って、地元の風習を支えています。

おいしいおまんじゅうを作る技術を生かし、甘くないおまんじゅうなど、オリジナル商品の開発も熱心。試行錯誤を繰り返して、きんぴらごぼうを詰め込んだ「きんぴらまんじゅう」を作りあげたところ大ヒット。体調の悪い人が「食欲がないけれども、これだけは食べられるんです」と言っているというエピソードもあります。

人気の「卵のケ」。よりがらみほり口のふわふわ食感が甘さが口をなめらかに、素朴な香りが花さうと楽のうらなっています。このほか、茶まんじゅう、上新粉とよもぎを使った草餅も毎日販売しています。