

体験



特産品のニラや菌床まいたけなどのほか、はとむぎを加工した焼酎と2種類のカステラ「美たまるかすてら」、菓子「はとむぎぼんぼん」など、鹿沼市が認定している「かぬまブランド商品」を多数そろえています。鹿沼観光のお土産や、市外や県外への贈り物にも喜ばれています。



直売所には新鮮な地場野菜や果物、加工品の数々が並んでいます。隣接する建物には休憩スペースや飲食コーナーもあり、幅広い世代に人気です。

鹿沼のお土産が手に入る「まちのオアシス」
鹿沼市の中心部にあり、観光情報その他、飲食コーナーや休憩スペース、駐車スペースも広々。「まちのオアシス」です。
「施設はお店だけではない、トイレも含まれます」と、スタッフさんが話します。施設全体を気持ちよく利用していただくために、トイレの清掃には特に力を入れ、「日本一きれいなトイレ」を目指しているとか。広々とした造りで、車いすの方もゆったりと安心して利用できます。さらに特筆すべきは、トイレを利用するお客さんのために、枯山水仕様の庭園もつらえていることです。目線に合わせてガラス窓をつけ、美しい和風の緑園が望めるという心遣い演出。身も心もすがすがしくなること請け合いです。
直売所には「かぬまブランド」に認定された農産物や加工品が豊富にそろっているのも魅力です。

体験

JAはが野井頭フレッシュ直売所(あぐりっ娘) 井頭観光いちご園

真岡市上大田和3006 ☎0285-81-1141 49 真岡市



施設内の加工所で作っている「おからコロケ」は、地元のお母さんたちが丹精込めて作っています。



ハウスで手間ひまをかけて大切に育てられた「とちおとめ」です。直売所に並ぶ時期は12月から5月中旬まで。



店内。地元産の農産物のほか、お惣菜コーナーがあり、おにぎりやおこわ、揚げ物類も並びます。地場産落花生の入った「豆餅」も人気です。



いちご狩りでフレッシュないちごを堪能！

「いちご王国とちぎ」のいちご狩りができる農産物直売所です。期間は、通常1月2日から5月17日まで。会社や団体の多人数による利用も多く、一日当たりの来場者数は最低でも600人以上(週末)、多い日は1000人を超える人気ぶり。栽培品種は「とちおとめ」で、果実を甘みの強い完全熟の状態で作って「もっちり」な味わい。
直売所では、とちおとめのほか、太ぶりの「スカイベリー」の販売も始まりました。惣菜コーナーもあり、施設内の厨房で地元のお母さんによる加工グループ「アグリビーンズ真岡」が毎日腕を振るっています。自家製おからを使って揚げた「おからコロケ」は地元のあふくるの味。心まで元気になります。



いちごの収穫作業をしているスタッフさん。最盛期は2月から3月くらいまで。摘んだばかりのいちごならではのフレッシュな甘みと酸味が堪能できます。

体験

遊の郷直売所 30 鹿沼市

鹿沼市中粟野655-1 ☎0289-86-7800



地元で採れたいちごを使い、丹精込めて作っているいちごジャム。このほか、ブルーベリージャムが人気です。



春、直売所の向かいに広がる水田の上で悠々と泳ぐこいのぼり。イベント「春の遊郷祭」のひとつです。直売所のファンで壬生町在住の方からの提供。



米の収穫時期になると「かかしまつり」を開催しています。会員さん手づくりのかかしが並び、道行く人の目を和ませてくれます。かかしコンテストも開催しています。



直売所オリジナルこんにやく。もともこんにやくづくりが盛んな地域でもあり、食感も味も格別です。

無料登録の会員制度でイベント招待！
鹿沼市の「中・入粟野むらづくり推進協議会」が運営しており、朝採りの野菜が豊富に揃うのはもちろんのこと、地域おこしの活動を積極的に展開しています。
お客さんが無料で登録できる会員制度があり、会員さんに対して、催し物や季節の情報を提供しています。
山菜の採れる春とそばが採れる秋には、「遊郷祭」を開催しているほか、「じゃがいもまつり」「かかしまつり」「新そばまつり」など、定期的にイベントを行っています。
周辺の自然環境にも注目！初夏は付近でホタルが舞い飛ぶほか歩いて300メートルほどにある小金沢橋付近の粟野川沿いには同所が管理しているヒガンバナ群生地があります。開花期の9月中旬から下旬にかけて、県内外から訪れる多くの見物客でにぎわいます。

体験

上河内農産物直売所ふれんど6

宇都宮市中里町618-2 ☎028-674-3414 5 宇都宮市



朝に採れたばかりの泥つきだいこん。とんがり帽子のようなかわいらしい形をした「たけのこキャベツ」は生のままで食べると甘くておいしい。にんじも甘みたっぷり自家製ジュースなどにもぜひ。



店頭に並ぶお米。その日の朝に精米したばかりです。



お店の奥に積まれた玄米を、その場で精米してくれます。

上河内地域の米「鬼怒の舞」。5キロ1700円、10キロ3300円と価格を抑えています。味わいは一級品です。



人気急上昇のクレソン。料理の付け合わせや、クレソンサラダなど生のままでおいしいのももちろんのこと、鍋にとっさり入れてもよし。晩秋から初冬にかけて、水の豊富な鬼怒川の近くで栽培しています。

上河内自慢のお米をその場で精米サービス
上河内地域は水はけのよい土壌に恵まれており、昔から穀倉地帯として知られています。近くに流れる鬼怒川の支流では、宇都宮城のお殿様に献上する御用米を運んでいたことから、川の名が「御用川」とついたという言い伝えもあるそうです。
この地で生産している「コンヒカリ」を「鬼怒の舞」と名付け、販売しています。冷めた後も粘りがあって美味。おにぎりに最適です。買った玄米をその場で精米してくれるため、いつでもおいしいお米が食べたい人にオススメです。お米だけを買いたい人に訪れる常連さんも多いそうです。
もちろんお野菜も新鮮で、多くのお客さんでにぎわっています。