

とちぎ

塩谷南那須の

農産物 ガイドブック

水よし!土よし!
作り手よし!

新鮮!
おいしい!!

掲載している農林水産物の
主なお問い合わせ先

栃木県塩谷南那須農業振興事務所	Tel 0287-43-1252
JAしおのや営農部	Tel 028-681-7554
JAなす南営農部	Tel 0287-96-6170
栃木県養殖漁業協同組合(鮎)	Tel 0287-64-3835
栃木県牛乳普及協会(牛乳)	Tel 028-664-3611

発行 塩谷地方農業振興協議会・南那須地方農業振興協議会
事務局 栃木県塩谷南那須農業振興事務所 企画振興部
〒329-2163 栃木県矢板市鹿島町 20-22
TEL 0287-43-1252 FAX 0287-43-4072
E-mail shioya_minaminasu-nsj@pref.tochigi.lg.jp



塩谷南那須農業
振興事務所 HP



塩谷地方農業振興協議会・南那須地方農業振興協議会

地域の概要

塩谷南那須地域は、矢板市、さくら市、那須烏山市、塩谷町、高根沢町、那珂川町の3市3町からなり、栃木県の中北部から東部に位置しています。

高原山麓を源とする清らかな水に恵まれた北西部と、鬼怒川をはじめ豊かな水流に恵まれた中南部の水田地帯、八溝山系の那珂川と塩那台地の丘陵地帯を江川や荒川が流れる東部からなる地域で、特色ある四季折々の農林水産物が生産されています。



おいしい農産物ができる理由

水がいい！

日光連山や高原山、那須連山や八溝山を源とする清らかな水が、鬼怒川や荒川、那珂川などの河川を通じて田畑に行きわたり、作物に吸収されます。

土がいい！

肥沃かつ水はけのよい田畑の土に、堆肥などの有機物を入れて土づくりをしっかりと行うことで、農作物の根が十分に張り、栄養豊富な作物が実ります。

作り手がいい！

まじめで勤勉な生産者が、おいしい農産物を作り、食べる人に喜んでもらえるよう、日々技術を磨き、工夫しながら栽培に励んでいます。



CONTENTS

- お米……………③
- 大豆/そば……………④
- トマト/にら……………⑤
- アスパラガス/春菊……………⑥
- なす/枝豆……………⑦
- かぼちゃ/ねぎ……………⑧
- さつまいも/里芋……………⑨
- ふき・ふきのとう/西洋野菜…⑩
- いちご……………⑪
- 梨/りんご……………⑫
- スプレーマム/カーネーション…⑬
- しいたけ/鮎……………⑭
- 牛肉/牛乳……………⑮
- 豚肉/たまご……………⑯
- 道の駅/直売所マップ……………⑰

本冊子の見方

●主な生産地



地域における全生産量を100として、シェアが16%以上の市町を黄色で表示しています。

●No.1ロゴマーク



塩谷南那須地域が県内一のシェアを占めている品目です。

お米

当地域は名水百選の「尚仁沢湧水」をはじめとする高原山麓・八溝山麓からの豊かな水や、鬼怒川、那珂川などがもたらした肥沃な大地を活かして、古くから米づくりが盛んです。

「コシヒカリ」を中心に県育成の「なすひかり」「とちぎの星」など様々な品種を栽培しており、土づくりや水管理などの他、刈り取り時期や収穫後の乾燥調整にも気を遣うなど、食味や品質にこだわってお米を生産しています。



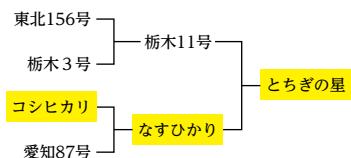
コシヒカリ



コシヒカリは、つやつや感ともっちりとした弾力ある粘りが特徴で、食味が大変優れていることから、当地域のお米の作付面積の8割を占めています。

県が育成したなすひかりやとちぎの星にも、コシヒカリの優れた性質が受け継がれています。

【お米の系統図】



なすひかり



なすひかりは、コシヒカリの食味の良さを受け継ぎ、粒が大きく、しっかりとした味わいで冷めても美味しく、当地域のお米の作付面積の約1割を占めています。

「那須高原」の「なす」と、コシヒカリ由来の優れた食味から「なすひかり」と命名されました。

とちぎの星



とちぎの星は、コシヒカリとなすひかりの優れた性質を受け継ぎ、大粒でどんなおかわりにも合い、当地域のお米の作付面積の約1割を占めています。

令和の大嘗祭関連儀式で、高根沢町産のとちぎの星が宮内庁に供納されました。

【主な生産地】



【出荷時期】



大豆

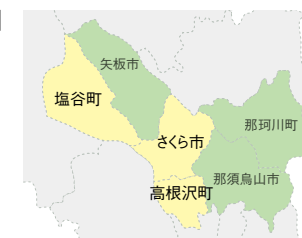
大豆は植物性タンパク質を豊富に含みながら、肉と比べて脂質が少ないこと、食物繊維を多く含むことから、近年「大豆ミート」が注目されています。

当地域大豆は県内生産量の約1/4を占めており、大豆の栽培に適した土壌や気候風土で良質な大豆生産を行っています。

現在、栽培の中心は粒の大きな品種「里のほほえみ」で、豆腐や豆乳などの加工品として販売されています。



【主な生産地】



【出荷時期】



そば

県東部の八溝地域は、清流那珂川や八溝山系による緑豊かな里山で、豊かな水と気候風土や土壌がそば栽培に適しています。寒暖の差が大きい地域で栽培されたそばは、香りが高く「八溝そば」として広く親しまれています。

水田地帯では、湿害に弱いそばを栽培するための排水対策をしっかり行い、適期に播種や収穫をするなど、良質なそばの生産に努めています。

「八溝そば街道」では、毎年新そばの季節に合わせたスタンプラリーなどのイベントが行われています。



【主な生産地】



【出荷時期】



トマト

トマトの旬は夏と思われがちですが、栃木のトマトは11月から6月にかけて収穫する「冬春トマト」が栽培の中心で、2月から5月頃に最盛期を迎えます。

冬でも晴天が多く、日照時間の長い土地柄はハウス栽培に最も適しており、太陽の光をたくさん浴びて育ったトマトは、真っ赤でずっしりとした実をつけます。

JAしおのやのトマトは「冬春トマト」の他、夏から秋に収穫される「夏秋トマト」まで年間を通じて生産され、「しおのんトマト」の愛称で販売されています。

JAなす南のトマトは、食味の良さや糖度の高さを重視し、桃太郎トマトにこだわって栽培しています。

【出荷時期】



【主な生産地】



アスパラガス

アスパラガスは、ビタミンや葉酸、アスパラギン酸を含み、天ぷらやサラダ、炒め物など洋中いずれの料理でも合う食材です。

当地域では主に水田に建てたパイプハウスで、ウォーターカーテンを積極的に導入するなど早く出荷できるよう栽培しています。

出荷は3月から5月頃までと7月から9月頃までが多く、近くのスーパーや道の駅などで鮮度の高いものを買うことができます。

また、グリーンアスパラガスを遮光して栽培するホワイトアスパラガスも店頭に並びますので、2種類の食べ比べを行うことも可能です。

【出荷時期】



【主な生産地】



にら

にらはスタミナがつく野菜として人気が高く、特徴ある香りの素の硫化アリルにはビタミンB1の吸収を促す効果があります。また、ビタミンAのカロテンやビタミンCが多く含まれており栄養満点です。

冬の日照時間が長い気象条件を生かし、12月頃に刈り取った後に育った葉を収穫する「冬にら」を中心に、一年中栽培されています。にらは定植した株から何度も連続して収穫することができます。

JAしおのやにら部会では、セル育苗やウォーターカーテンなどを積極的に導入し、省力化や省エネ、品質向上を図っています。JAなす南にら部会では、栃木GAPの第三者認証を受け、安全・安心なにら生産に取り組んでいます。

【出荷時期】



【主な生産地】



春菊



春になると黄色い花が咲き、菊に似た香りがすることから「春菊」の名前が付けました。独特の香りが食欲をそそり、鍋には欠かせない食材の一つです。また、葉の柔らかい部分はサラダにするのもおすすめです。

冷涼な気候を好み、暖房などの設備が必要ないため、水稲の育苗ハウスを利用した栽培も行われています。また、重さが軽い野菜で収穫や運ぶ際に力がそれほど要らないため、女性の生産者も多く作っています。

【出荷時期】



【主な生産地】



なす

なすの90%以上は水分ですが、ビタミンB群やカルシウム、鉄、食物繊維などが含まれています。また、紫色は「ナスニン」というポリフェノール的一种で抗酸化作用があり、老化防止などの効果があると言われています。

当地域では、ハウスと露地で一年を通して生産されており、「千両2号」などの中長なすの他、「こなす」の生産もあります。地元漬物企業向けのなす栽培も行われており、おいしいなす漬けの原料となっています。

さくら市喜連川地区では、温泉熱を利用した「温泉なす」の栽培が行われており、果皮が柔らかくおいしいと高く評価されています。



【主な生産地】



【出荷時期】



かぼちゃ

ほくほくとした食感と濃厚な味わいが特徴で、煮物やスープのほか、プリンやパイなどお菓子にも利用できます。

当地域では、お盆の時期に出荷できるよう、露地栽培よりも早出しのできるトンネル栽培を行っています。また、食味の良いかぼちゃを生産するため、堆肥などの土づくりに力を入れ、完熟での収穫を行っています。

南那須地域で生産された「中山かぼちゃ」や「みなみちゃん南瓜」は、地域の特産品として出荷されており、食味、品質ともに県内外の消費者から高い評価を受けています。



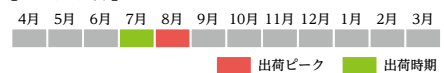
中山かぼちゃ

みなみちゃん南瓜

【主な生産地】



【出荷時期】



枝豆



枝豆は栄養価が高く手軽に食べられ、おやつやビールのおつまみとして夏を中心に消費される野菜です。

ハウスと露地で栽培されており、県内随一の生産地となっています。種まきから収穫・調整作業の機械化一貫体系が確立されており、大規模での栽培が増えています。また、土づくりや細やかな栽培管理により、新鮮で香りが良く甘みのある枝豆を生産しています。

また、高根沢町産の枝豆は、町のキャラクターを用いた「タンタンえだまめ」としてブランド化されています。



【主な生産地】



【出荷時期】



ねぎ

ねぎは味噌汁や冷奴、蕎麦やうどんなどの薬味として用いられる他、鍋料理に欠かせない食材の一つです。ねぎ特有の強い香りは硫化アリルという成分によるもので、ビタミンB1の吸収を助け、血行を良くし、疲労物質である乳酸を分解する作用などがあると言われています。

当地域では、水田を活用した栽培が行われており、近年では新たに作付をする人も増え、出荷量も多くなっています。栄養価が高く柔らかく甘みたっぷりのねぎをご賞味ください。



【主な生産地】



【出荷時期】



さつまいも

さつまいもは食物繊維が豊富で、美容と健康にも良いと言われており、全国的に人気の野菜です。

管内にある加工工場で干し芋が生産され、県内外に出荷されています。また、管内の道の駅や直売所ではさつまいも生産者が加工した干し芋も販売されており、さまざまな干し芋をお買い求めいただけます。

さつまいもは畑作物ですが、最近では水田での栽培も増えており、収量が上がるよう栽培技術の工夫にも取り組んでいます。

品種はほくほく系の「ベニアズマ」の他、甘くてねっとりが特徴の「べにはるか」の生産が増えています。



【主な生産地】



【出荷時期】



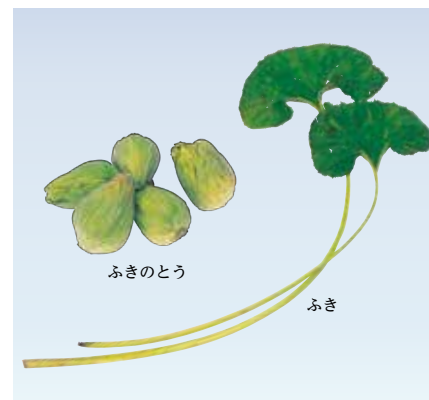
ふき・ふきのとう

すっきりした風味とシャキシャキした歯ごたえは、春を感じる日本原産の山菜です。ふきは、ビタミンやカリウムなどの栄養がバランス良く含まれ、カロリーが低く、食物繊維もたっぷりなヘルシー食材です。

茎の長さが30cm程度の山ふきと80cm程度の早生ふきが出荷されており、山ふきは佃煮などに、早生ふきは煮物などに最適です。

ふきは一度植え付けると数年収穫が可能です。完熟堆肥による土づくりと健全な苗を植えることで収量の増加を図っています。

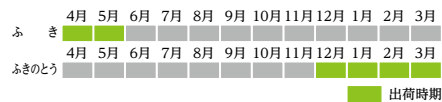
冬にはふきのとうが出荷されます。県内唯一の部会が生産するふきを是非ご賞味ください。



【主な生産地】



【出荷時期】



里芋

里芋は、いも類の中ではカロリーが低くヘルシーな野菜です。多く含まれるカリウムは、体内のナトリウム排出を促すため、高血圧の改善に役立つと言われています。独特のぬめりは水溶性の食物繊維で、胃の粘膜の保護や腸の働きを活性にする働きがあります。

栽培している品種は、「土垂」「女早生」「石川早生」「善光寺」などです。ブランド品種の「善光寺」は、ねっとりした食感でさといも本来の味が凝縮したような美味しさがあり、県内の一部でしか栽培されていない希少品種です。



【主な生産地】



【出荷時期】



西洋野菜

JAなす南洋野菜生産部会では、「からすだいこん」「マコモタケ」「カリフローレン」「コリンキー」「バターナッツ」など、約30品目の洋野菜を中心としためずらしい野菜を栽培しています。洋野菜は彩り豊かで料理のアクセントとして最適です。

気候も風土も違う外国生まれの洋野菜を栽培するために、試作を繰り返しながら栽培方法を工夫しています。

また、市場や県内レストランなどの要望に合わせ、少量多品目の洋野菜を供給できるよう、計画的な生産に取り組んでいます。



【主な生産地】



【出荷時期】



いちご

いちごはビタミンCが豊富で皮を剥かずに手軽に食べることができ、デザートやお菓子にも広く利用されています。

自然の条件下では春から収穫となるいちごを、ハウス内の温かい環境の中で栽培し、11月頃から翌年5月頃までの期間、連続して収穫できるようにしています。また美味しいいちごを出荷できるよう、土づくりや水管理、日々の温度調節などこまめな栽培管理を行っています。

いちごの苗は、「いちご研究所」から供給される品種の原苗を無病苗生産増殖基地などで3年かけて増やし、最後は生産者自らが苗を増やしてハウスに植えます。生産者は植える苗の管理を含めると、1作の作業期間が1年2ヶ月ほどになります。



「どちおとめ」は、甘みと酸味のバランスが良く、そのまま食べても、ケーキなどに乗せてもおいしく食べられます。

(平成8(1996)年度に試験場での品種名「栃木15号」で品種登録されました)



「スカイベリー」は果実が大きくきれいな円すい形で、品のある艶やかな光沢が魅力です。味わいは、酸味が少なくジューシーで上質な味わい。自分へのご褒美や大切な人への贈りものにぴったりです。

(平成24(2012)年度に「スカイベリー」が商標登録され、平成26(2014)年度にいちご研究所での品種名「栃木i27号」で品種登録されました)



「どちあいか」は「いちご王国」のニューフェイスです。果実はおぷっくりと丸みを帯びたハート型、ジューシーでしっかりした食感が特徴です。酸味が少なく甘さが際立つので、何個でも食べたいくなるいちごです。

(平成30(2018)年度にいちご研究所での品種名「栃木i37号」で品種登録出願され、令和2(2020)年度に「どちあいか」が商標登録されました)

【主な生産地】



【出荷時期】



梨

8月の「幸水」から始まり、「豊水」「あきづき」などと続き、10月中下旬の「にっこり」まで出荷されます。

当地域の梨生産は、平坦地から丘陵地にかけて広く栽培されており、「にっこり」の栽培面積が約2割を占め、県内の他産地と比べて作付割合が多いのが特徴です。また、当地域の「にっこり」は大玉で甘く貯蔵性があることから、お歳暮需要のほか、香港やタイなどの海外への輸出も盛んに行われています。

JAの梨選果場では、光センサーを活用した果実の品質管理に努め、消費者に美味しく安定した梨を届けられるよう取り組んでいます。また、JAなす南では大玉で糖度の高い「にっこり」を「とちぎプレミアム」として出荷しています。

【出荷時期】



【主な生産地】



りんご



7月下旬から11月まで「秋映」や「王林」、「ふじ」など多種多様な品種が生産、出荷されています。また、消費者に直接販売することで、樹になったまま完熟させる「樹上完熟」という栽培により、果実の蜜入りもよい味わいのあるりんごに仕上がります。

高原山の山麓を中心に喜連川台地などでも栽培されており、各りんご園ではりんご狩りや直売が行われています。また、道の駅などの直売所でも販売されていますので、お気に入りの農園や品種を見つけてみてください。



【主な生産地】



【出荷時期】



スプレーマム



スプレーマムの花言葉は「清らかな愛・高潔」。花色や花形が豊富で日持ちも良いため、和の生け花でも洋風のアレンジメントでも幅広くお楽しみいただけます。

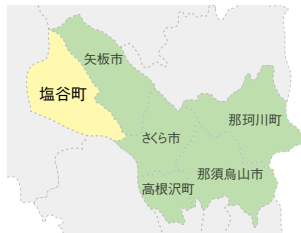
鉄骨の大型ハウスで温度や日長などの生育環境をコントロールし、1年を通じて安定して出荷できるように工夫しています。

当地域のスプレーマムは、県内生産量の5割を占める県内トップ産地で、県内のほか首都圏や東北地方に出荷されています。また、生産者は研究会組織を作り、消費者の嗜好に合った品種選びや栽培技術のレベルアップなどに努め、品質の揃ったスプレーマムの生産販売を心掛けています。

【出荷時期】



【主な生産地】



カーネーション

カーネーションは種類が豊富で、様々な花色や花形が楽しめます。母の日に贈る花としてだけでなく、プライダルからお葬式まで冠婚葬祭に幅広い需要があります。

当地域では、10月中旬から本格出荷が始まり、翌年5月の母の日前に出荷最盛期を迎えます。秋から冬の日照と温度確保に努めることで、輪付きがよく、茎がしっかりとした品質の良い花を出荷しています。

JAなす南とJAしおのやで販売を一元化し、「JA全農とちぎグルピカーネーション」の名称で県内や東北、都内方面に出荷しています。花言葉は「無垢で深い愛」です。大切な方への贈り物にどうぞ。

【出荷時期】



【主な生産地】



しいたけ

管内ではしいたけの栽培が盛んで、特に塩谷地域は菌床しいたけを中心に県内有数の生産地となっています。しいたけには、うま味三大成分のグアニル酸のほか、食物繊維や骨の成長に欠かせない栄養素であるビタミンDも多く含まれています。

コナラやクスギのほだ木から発生させる、昔ながらの原木栽培も健在ですが、近年はオガ粉などを材料とした菌床栽培が多くなってきており、年間を通しておいしいしいたけを栽培しています。

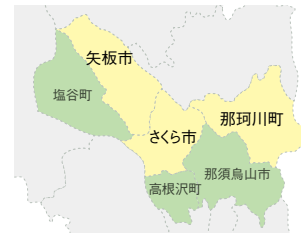
栽培に欠かせない原木やオガ粉は、国産広葉樹の使用にこだわり、里山林の循環利用としての役割も担っています。

肉厚で大型の高品質なしいたけは、年間を通して販売されており、地元の直売所でも人気の商品となっています。

【出荷時期】



【主な生産地】



鮎



管内は鮎の養殖生産が盛んで、塩焼き、甘露煮、鮎めしなど様々な加工品が販売されています。また、鮎は夏の魚ですが、春には若鮎、秋には子持ち鮎など季節を感じながら楽しむことができる食材です。

さくら市では県内の名水百選にも選ばれた尚仁沢湧水を源とした荒川流域の伏流水、那珂川町では関東屈指の清流那珂川流域の伏流水で育てています。

餌や飼育環境にこだわって天然と変わらないおいしさを目指しています。

那珂川や鬼怒川では、毎年多くの釣りが客が伝統漁法「友釣り」を楽しむ姿を見ることができます。

【出荷時期】



【主な生産地】



牛肉

当地域では、県を代表するブランドである黒毛和種の「とちぎ和牛」をはじめ、交雑種の「とちぎ霧降高原牛」や「日光高原牛」など、多くの肉用牛が飼育されています。牛肉はアミノ酸組成のバランスがよく、私たちに必要な必須アミノ酸が多く含まれています。

地域の牛たちは、高原山麗や八溝山系の豊かな牧草地帯で育てた牧草や飼料稲など、こだわりの飼料で育成されています。なかでも「とちぎ和牛」は、米を給与することにより風味が増し、長い肥育期間をかけることできめ細かな霜降り肉になります。

最近では、これまで人気の高い霜降り肉に加え、赤身肉の人気も高まっていることから、牛の品種や牛肉の部位など好みに応じて選べるような様々な工夫がされています。

【出荷時期】



【主な生産地】



豚肉

豚肉は、とても柔らかく甘みと風味があり、脂肪の質も良く、疲労回復に効果のあるビタミンB1も豊富です。

当地域では「とちぎゆめポーク」をはじめとする様々なブランドの豚肉があり、多くの豚はトウモロコシやダイズなどを混ぜた配合飼料を食べています。麦類を多く配合した飼料では、旨味成分やオレイン酸が多く含まれた甘みの感じられるおいしい豚肉ができ、小麦を給与することで脂肪交雑(サシ)が入りやすいのも特徴です。

豚肉は加工がしやすく、豚肉全体の約3割がソーセージやハム、ベーコンなどに加工されます。

【出荷時期】



【主な生産地】



牛乳

牛乳の中のタンパク質や乳脂肪、乳糖やミネラルは、とてもからだに吸収されやすく、毎日必要なカルシウムもたくさん含まれています。栄養が豊富な牛乳は、そのままでも美味しく飲め、ヨーグルトやアイスクリーム、バターやチーズといった加工品でも楽しめます。

高原山麗や八溝山系には広大な放牧場があり、春から秋までの約7ヶ月間、育成期や妊娠中の牛を放牧場でのびのびと運動させ、健康で丈夫な牛を育てています。また、牧草や飼料用トウモロコシを育て、発酵飼料(サイレージ)にすることで、年間を通して給与できる餌づくりにも力を入れています。

地域の豊かな水を飲み、栄養バランスを考えた餌を食べる牛からは、とてもおいしい牛乳が生産されます。

【出荷時期】



【主な生産地】



たまご

卵には、ヒヨコになるために必要な栄養成分が豊富に含まれており、タンパク質のうち必須アミノ酸のバランスがよいことから、卵は栄養のかたまりといわれています。

卵黄の黄色い色はカロチノイドという成分で、黄色トウモロコシやパプリカなどに含まれていますが、鶏はこの成分を作り出すことができないので餌から摂取しています。

生産者それぞれの想いで餌や飼養環境などを変えて、卵の色や味などが違うこだわりの卵を生産しています。



【主な生産地】



【出荷時期】



塩谷南那須地域の道の駅・直売所マップ

道の駅・農産物直売所一覧

市町	名称	住所
矢板市	① 道の駅やいた農産物直売所旬鮮やいた	矢板114-1
	② 泉地区農産物直売所	上伊佐野993
	③ 下伊佐野農産物直売所「ここにこ市場」	下伊佐野213-1
	④ 石関農産物直売所	石関782-1
	⑤ 川崎城跡農産物直売所	川崎反町396-1
	⑥ ファーマーズマーケット 里のえき	境林1208
さくら市	⑦ 道の駅きつれがわ農産物直売所	喜連川14145-10
	⑧ さくら市氏家地区農産物直売所(菜っ葉館)	蒲須坂85-1
	⑨ こうと直売所(上河戸農産物販売組合)	上河戸952-14
	⑩ かのこはた直売所	鹿子畑281-1
	⑪ JAしおのや農産物直売所さくら	桜野1581
那須烏山市	⑫ 高瀬農産物直売所	高瀬273
	⑬ ハツ頭野菜直売所	八ヶ代273
	⑭ 興野農産物直売所	興野419-3
	⑮ とりたて野菜直売所	初音7-8
	⑯ 直売所いっぴ(パン職人いっぴ内)	藤田1060-4
	⑰ 農産物 こぶしっ子	小倉1210-6
	⑱ 道の駅湧水の郷しおや農産物直売所	船生3733-1
塩谷町	⑲ ふれあいの里しおや農産物直売所	上平7052
	⑳ The Baton SHIOYA	上寺島1618-4
	㉑ 農産物直売所 玉生まるしえ	玉生334-2
高根沢町	㉒ 道の駅たかねざわ元気あつむら農産物直売所「ココシカナイイチバ」	上柏崎588-1
	㉓ たんたんプラザ光陽台	光陽台1-9-3
那珂川町	㉔ 道の駅ばとう農産物直売所	北向田181-2
	㉕ 富山野菜直売所	富山190
	㉖ 矢又農産物直売所	矢又644
	㉗ 大山田農産物直売所「耕民館」	大山田下郷2764-1
	㉘ 久那瀬農産物直売所	久那瀬485
	㉙ 西部農産物直売所	小口1463-1
	㉚ 小川川うゆう農産物直売所	小川11065
	㉛ 道の駅たかねざわ元気あつむら農産物直売所「ココシカナイイチバ」	高根沢町
	㉜ 道の駅たかねざわ元気あつむら農産物直売所「ココシカナイイチバ」	高根沢町
	㉝ 道の駅たかねざわ元気あつむら農産物直売所「ココシカナイイチバ」	高根沢町

