FRESH FOOD TOCHIGI JAPAN

Other Products

Eat Tochigi !

- Washoku & food of Tochigi -

これまでとちぎの農産物の魅力をたくさん知っていただいたと思いますが、もっと様々な食材を美味しく食べてみたいと思いませんか？
今回は、和食の料理人が栃木県在住の外国人2人に、和食の基本である「だし」の作り方を教えます。「だし」から栃木県産農産物をふんだんに使った炊き込みご飯、おでん、みそ汁をつくり、その美味しさを堪能します！

まだある栃木自慢の農畜産物

牛乳

県北地域では、冷涼な気候、起伏に富んだ地形を活かした酪農が盛んで、生乳の生産量は北海道に次いで第2位です。フレッシュな生乳を使用したチーズやバター、アイスクリームなど、乳製品の製造も盛んです。

とちぎゆめポーク

指定された生産者が、きめ細やかな飼育環境のもとに育てた、こだわりのある豚肉です。
うま味成分であるオレイン酸が一般の豚より多く含まれているのが特徴で、豚肉本来の甘味を存分に楽しめます。

ぶどう

栃木県では「巨峰」や「シャインマスカット」などが栽培されています。その場で食べられる観光ぶどう園も各地に開設されており、6月下旬から9月下旬頃まで楽しめます。特に、栃木の巨峰は香り高く、甘くするため、房を小さめに粒を大きく栽培しています。

トマト

冬の寒い時期でも日照時間が長い栃木県の特徴を活かし、11月から6月にかけてハウスの中で収穫する「冬春トマト」が中心です。太陽の光をいっぱいに浴び、真っ赤に熟したトマトは、甘みと酸味が絶妙なバランスです。

うど

独特の味と香り、歯ざわりが特徴の珍しい野菜です。セロリのような味と食感で、苦みやクセが少なく、生で食べても炒めても美味しい万能野菜です。12月～5月頃に出荷されます。

ねぎ

県北部の「那須の白美人ねぎ」、県央部の「新里ねぎ」、県南部の「宮ねぎ」など、県内各地で異なる品種のねぎが秋から冬にかけ収穫されています。いずれも、ねぎ特有の辛味だけでなく甘みも強く、生で食べても、煮ても焼いても美味しくいただけます。

にら

生産量は全国第2位。栄養が豊富で、疲労回復や免疫力向上に役立つといわれる野菜です。特に肉類や卵との相性は抜群で、炒め物などで美味しくいただけます。

こんにゃく

山間部ではこんにゃくいもが栽培されており、その生産量は全国第2位。栃木県のおいしい水で丁寧につくったこんにゃくの食感、歯ごたえは別格です。さしみこんにゃくや、おでんの具のように煮物などでどうぞ。

プレミアムヤシオマス

栃木県が開発した「ヤシオマス」を2～3年かけじっくり育てあげた逸品。身質がふっくらしていて、味ものっているプレミアムヤシオマスは、生でも火をいれても美味しく、多彩な料理に合います。

一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会

© 2020 Tochigi Agricultural Product Marketing Association. All Rights Reserved.