

産 สินค้าอื่นๆ



ของอร่อยโทจิกิ!

- สินค้าอื่นๆ -

หวังว่าคุณจะได้เรียนรู้เกี่ยวกับเสน่ห์ของผลิตภัณฑ์ทางการเกษตรของโทจิจิอย่างมากมาย แต่คุณอยากลองของกินอร่อย ๆ ชนิดอื่น ๆ ด้วยไหม?

สำหรับครั้งนี้ เชฟอาหารญี่ปุ่นจะสอนชาวต่างชาติ 2 คนที่อาศัยอยู่ในจังหวัดโทจิจิ เกี่ยวกับวิธีการทำ "ดาชิ" ซึ่งเป็นพื้นฐานของการทำอาหารญี่ปุ่น โดยใช้ "ดาชิ" ในการทำข้าวอบ (ซึ่งใช้ผลผลิตทางการเกษตรมากมายจากจังหวัดโทจิจิ), โอะเต็ง และ ซุปมิโซะ และ เพลิดเพลินไปกับความอร่อยของอาหารเหล่านี้!



สินค้าเกษตรและปศุสัตว์ที่น่าภาคภูมิใจอื่นๆ ของโทจิกิ



นมวัว

ทางตอนเหนือของจังหวัด มีการเลี้ยงโคนมอย่างคับคั่งโดยใช้ประโยชน์จากสภาพอากาศอันเย็นสบายและภูมิประเทศที่เป็นที่สูงสลับที่ราบ และปริมาณการผลิตน้ำนมดิบก็อยู่ในอันดับสองรองจากฮอกไกโด อีกทั้งการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากนม เช่น ชีส เนย และไอศกรีมที่ทำจากนมสดกันอย่างมากมายอีกด้วย



เนื้อหมูโทจิกิยูเมะ

เป็นเนื้อหมูที่มีความพิถีพิถันในการเลี้ยงดูภายใต้สภาพแวดล้อมของการเลี้ยงที่มีความละเอียดอ่อน โดยผู้ผลิตที่ได้รับการแต่งตั้ง มีจุดเด่นที่เนื้อจะมีกรดไขมันอิ่มตัวสูงซึ่งเป็นสารประกอบที่ทำให้เกิดรสชาติอร่อยกลมกล่อมมากกว่าเนื้อหมูทั่วไป สามารถอิมพอร์ตกับความหวานที่เป็นรสชาติแท้ๆ ของเนื้อหมูได้อย่างเต็มเปี่ยม



องุ่น

ในจังหวัดโทจิกิสามารถเพาะปลูกองุ่นพันธุ์ "เคียวโฮ" "โจแอนท์มัสดัต" และอื่นๆ ได้ สวนองุ่นเชิงท่องเที่ยวที่เปิดให้เข้าไปเด็ดองุ่นทานภายในสวน ก็เปิดให้เพลิดเพลินกันได้ในพื้นที่ต่างๆ ตั้งแต่ปลายเดือนมิถุนายนจนถึงปลายเดือนกันยายน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง องุ่นเคียวโฮของโทจิกิปลูกในแบบพวงเล็ก ผลใหญ่เพื่อให้มีรสหวานและหอมมากขึ้น



มะเขือเทศ

ใช้ประโยชน์จากจุดเด่นที่จังหวัดโทจิกิมีช่วงเวลากลางวันที่ยาวนานแม้ในช่วงเวลาอันหนาวเหน็บของฤดูหนาว จึงมีการเก็บเกี่ยว "มะเขือเทศฟูยฮารุ" เป็นหลักในโรงเรือนตั้งแต่เดือนพฤศจิกายนไปจนถึงเดือนมิถุนายน มะเขือเทศสุกอมสีแดงกำ ได้รับแสงอาทิตย์อย่างเต็มเปี่ยม จึงมีสมดุลย์ระหว่างความหวานและความเปรี้ยวอย่างละเอียดละไม



อุโดะ

อุโดะเป็นผักที่มีรสสัมผัสไม่เหมือนใคร มีกลิ่น และรสชาติอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว ด้วยรสชาติและรสสัมผัสคล้ายคินชายฝรั่ง ไม่ค่อยขมและเหม็นเขียว จึงเป็นผักสารพัดประโยชน์ที่จะทานสดหรือนำไปผัดก็อร่อย เก็บเกี่ยวออกสู่ตลาดในช่วงเดือนธันวาคมถึงพฤษภาคม



ต้นหอม

ต้นหอมหลากหลายสายพันธุ์จะเก็บเกี่ยวได้ตั้งแต่ฤดูใบไม้ร่วงถึงฤดูหนาวในพื้นที่ต่างๆ ของจังหวัด เช่น "ต้นหอมนาสีโนะชิโรบิจิน" ทางตอนเหนือของจังหวัด "ต้นหอมนิอิซาโตะ" ทางตอนกลางของจังหวัด และ "ต้นหอมมียะ" ทางตอนใต้ของจังหวัด นอกจากรสเผ็ดอันเป็นเอกลักษณ์ของต้นหอมแล้วก็ยังมีความหวานที่เข้มข้นอีกด้วย สามารถเพลิดเพลินได้ทั้งการทานสด จะนำไปต้มหรือย่างก็อร่อย



กุยช่าย

ปริมาณการผลิตมากเป็นอันดับสองในญี่ปุ่น เป็นผักที่อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการและกล่าวกันว่า มีประโยชน์ในการบรรเทาความเมื่อยล้าและเพิ่มภูมิคุ้มกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง กุยช่ายมีความเข้ากันได้ดีกับเนื้อสัตว์และไข่ จึงสามารถนำไปทำอาหารผัดและอื่นๆ ได้อีกด้วย



หัวบุก

หัวบุกได้รับการปลูกในภูมิภาคที่เป็นภูเขา ปริมาณการผลิตมากเป็นอันดับสองในญี่ปุ่น บุกที่ได้รับการเพาะปลูกอย่างพิถีพิถันด้วยน้ำแร่เสด็จจากจังหวัดโทจิกิจะมีเนื้อสัมผัสและรสชาติอันยอดเยี่ยม ขอเชิญลองบุกทานสดแบบซาซิมิ หรือ นำไปต้ม เช่น การทานเป็นเครื่องของโอเด็ง



ปลาเรนโบว์เทราต์ระดับพรีเมียม

"ปลาเรนโบว์เทราต์" ที่พัฒนาสายพันธุ์ในจังหวัดโทจิกิเป็นของชั้นเลิศที่ได้รับการเพาะเลี้ยงอย่างดีเป็นเวลา 2-3 ปี ปลาเรนโบว์เทราต์ระดับพรีเมียมที่แสนอร่อย เนื้อนุ่มฟูเหมาะกับการทำอาหารได้หลากหลาย จะทานดิบหรือย่างก็อร่อย



สมาคมการตลาดสินค้าเกษตรจังหวัดโทจิกิ

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