



みんなの食育を応援する「忍者食丸くん」が、
うつのみやのおいしい「食」を紹介

★イチゴの巻★

生産者に
聞くの段

イチゴ生産者
上小倉町 黒子 英明さん



冬の日照時間が長く、寒さが厳しい宇都宮は、イチゴの生産に適した環境で粒が大きく、甘みのあるイチゴができます。1～3月の寒い時期がイチゴのおいしい時期です。

イチゴは病気に弱いので、1年中気が抜けません。私はイチゴの生産を始めてまだ6年目なので、先輩のアドバイスを受けながら、日々イチゴに向き合っています。

イチゴはそのまま食べるのが一番。つやのある物を選びと新鮮です。直射日光と高温多湿を避けて保存してください。

全国に、そして世界に誇れる宇都宮のイチゴをよろしく願います。

※黒子さんのイチゴ「とちおとめ」は、黒子農園（上小倉町）でも販売しています。



開発者に
聞くの段

農業と他産業が連携
うつのみやアグリネットワーク



農産物の生産者と、企業・個人・研究機関などさまざまな業種の人たちが連携し、新しい商品やサービス、地域ブランドを生み出す取り組み「うつのみやアグリネットワーク」。今回は、その取り組みから生まれた新商品の一つ、「ストロベリーチョコレート」を紹介します。

もっとイチゴを愛してもらいたい
ストロベリーチョコレート開発者

日昇堂 長島 孝昌さん、JAうつのみや 大塚 昇さん



▲長島さん

宇都宮は、県内でも有数のイチゴの産地ですが、生食中心で、イチゴのお菓子はほとんどありませんでした。そんな中、アグリネットワーク事業を通して、生産者側とお菓子専門メーカーが共同で、イチゴを使ったお菓子の開発に取り組みました。

開発した商品「ストロベリーチョコレート」は、宇都宮産「とちおとめ」を丸ごとフリーズドライした後、イチゴの芯までチョコレートをしみこませたお菓子です。イチゴ本来の色・ツブツブ・味を生かした商品ができあがりました。

地元の生産者が一生懸命作ったおいしいイチゴを、さらに多くの人に愛されるようにと開発した「ストロベリーチョコレート」。県を代表するお土産を目指しがんばりますので、皆さんも一度食べてみてください。



▲大塚さん

食丸くん覚書

栃木県は、イチゴの収穫量・出荷量ともに全国1位。また、1世帯当たりの消費量も宇都宮市が全国1位（※1）と、まさにイチゴ王国。「とちおとめ」の後継品種として開発された「スカイベリー」も、現在試験販売中です。



▲「ストロベリーチョコレート」は、現在、試験販売中（※2）ですが、今後は県内全域で販売する予定です。

◎「食丸くんの食卓」は、動画でもご覧いただけます。詳しくは、市ホームページをご覧ください。

※1総務省統計局家計調査都道府県庁所在地別ランキング（平成22～24年平均）より。※2市内では宇都宮駅ビルパセオ（日昇堂、えきの市場）で販売しています。