



私たちの住む宇都宮では、お米をはじめ、ナシ・トマト・イチゴなどおいしい農産物がたくさん作られています。

地元で採れた農産物を食べることは、地元農業を応援することにもつながります。宇都宮のおいしい農産物をたくさん食べて農業を応援しましょう。

本文中に記載がないものは、原則として、対象どなたでも、費用無料、申込不要。  
 ㊦ 地区市民センター、㊧ 出張所、㊨ 生涯学習センター、㊩ うつのみや表参道スクエア、㊪ 地域コミュニケーションセンター、㊫ 市民活動センター  
 ㊬ ホームページ、㊭ Eメールアドレス、㊮ 地域自治センター

## 全国に誇るおいしさ 宇都宮の農産物

宇都宮は、広大で肥沃な農地と豊富な水資源、長い日照時間など、農産物を作るのに恵まれています。

また、中心部を少し離れたと畑が多く見られ、普段私たちが食べている農産物がどのような所でどのような人たちが作っているのかを知ることができます。

## 11月は地産地消強化月間

地元で採れた農産物を地元で食べることを「地産地消」といいます。「地産地消」は、生産者にとっては生産意欲の向上につながり、消費者にとっては生産者の顔が見えるため、安全・安心で新鮮な農産物を味わうことができます。

こうした取り組みは、地域の活性化や農地を守っていくことにもつながります。

**地元のおいしいを食べる うつのみや地産地消推進店**

本市では、積極的に地産地消に取り組んでいる一定



の基準を満たした店舗を「うつのみや地産地消推進店」として認定しています。

9月現在、市内に93店舗あり、農業王国うつのみや <http://www.u-aguinet.jp> や市庁からご覧になれる他、「うつのみや地産地消推進店MAP」を農林生産流通課（市役所7階）や各区・図書館などで配布しています。

採れたてうつのみやまる

食べていますか

## 宇都宮産のおいしいお米



市内でも、たくさんの特色あるお米が栽培されているのをご存じですか。全国の有名な産地にも引けを取らない、おいしい宇都宮産のお米について、今回は詳しく紹介します。この機会に味わってみませんか。

■宇都宮産の特色あるお米

▽特別栽培米コシヒカリ

## かじりキャンペン

地元の農産物を買うと宇都宮産ブランド農産物などが当たるキャンペーンを、36店舗の地産地消推進店で開催しています。地元農産物を買って・食べて、おいしさを堪能してください。

▽期間 12月4日まで。

▽応募方法 市内で販売される地場農産物についている専用シール（左上の㊦）を集めて専用応募用紙に貼り、各店舗に置いてある応募箱に投函または郵送で。

▽その他 実施店舗などについては、詳しくは、市庁をご覧ください。



一般的な栽培より化学肥料の窒素成分量と農薬使用を、5割以下に制限したお米。

▽みやおとめ コシヒカリの中でも食味値（※1）が75点以上のお米。

▽ゆうだい21 宇都宮大学が育成した新品種。コシヒカリより甘みや粘りが強いのが特長。

※1 アミロース・タンパク質・水分などの成分を分析器で測定し、100点満点で表したものの。数値が高いほどおいしいお米。

# 宇都宮の美味しいお米を食べよう

特集①

## 宇都宮ブリッツェン米って どんなお米?

### ■要件

▽宇都宮ブリッツェンファーム(※2)で生産。

▽品種は宇都宮大学が育成した「ゆうだい21」。



### ■地域と連携した活動

▽パッケージのデザインは文星芸術大学附属高等学校美術部。



▽宇都宮ブリッツェン関係者や地元小学校の児童などと一緒に、田植えや稲刈りを実施。

### ■販売場所

▽宮カフェ(江野町)。

▽ろまんちっく村(新里町)。

▽鈴木幸四郎商店(駒生町)。

※今後、販売場所を拡大していく予定です。

宇都宮はお米がおいしいところ。なかでも、私たちの生産拠点である城山地域は、自然が多く、山の水を使ってお米を育てているので、食味値の高いお米が取れます。しかし、全国に誇れる城山地域のお米は、知名度が低いことが課題でした。そんな中、農業で地域貢献をしたいという宇都宮ブリッツェンの話を聞き、

連携を決めました。生産地域にジャパンカップサイクルロードレースの周回コースがあること、チーム名「ブリッツェン」はドイツ語で「雷・稲妻」の意味があり、雷が多い(寒暖差が大きい)土地では味の良い米が取れるといわれることなどから、われわれと関係が深いと感じたからです。そして生まれたのが「宇都宮ブリッツェン米」です。

「宇都宮ブリッツェン米」は、もちもち感と粘りを兼ね備え、ずっしりと存在感が感じられるお米です。冷めてもおいしいので、おにぎりに最適です。このお米をチームに贈り、選手たちの動力としてもらう他、収益金の一部を活動資金として寄付する予定です。また、

宇都宮ブリッツェン米を広く全国に展開し、消費者の皆さんにチームをPRしていきます。そして、チームが全国や海外の大会に出場する際は、宇都宮ブリッツェン米をブースに出していたり、お互いを上手にPRし合っていたり、自転車ファンの皆さんにもジャパンカップが開催される聖地が城山地域にあり、そこにおいしいお米を作る生産者がいることを知ってもらえればと思っています。

## もちもち甘い「宇都宮ブリッツェン米」を食べて 地元プロロードレースチーム 「宇都宮ブリッツェン」を応援



城山地域の水稻生産グループ  
「城山水稻四石会」のメンバー



写真左から、阿部英士さん・樋口克之さん・阿部正和さん・安納広さん

## 子どもたちにも宇都宮産の美味しいお米を

## 本市の取り組み

子どもたちに幼い頃から、宇都宮の農家の皆さんが丹精を込めて育てたおいしいお米に親しんでもらうため、本市では、米消費拡大事業を実施しています。

■うつのみやはじめてごはん事業 味覚形成に重要な時期である1歳6カ月を迎える子どもがいる家庭に、健診会場で、宇

都宮産のお米を配布。

■げんきにごはん事業 市内

在住の新小学1年生・中学1年生のいる家庭に、食べる大切さや地元のお米のおいしさ



を知ってもらうため、宇都宮産のお米を配布。

■学校給食で特別栽培米コシヒカリを使用 子どもたちに宇都宮産のお米に親しんでもらい、農業への関心や理解を高めてもらうため、JAうつのみやなどの協力により11月に、市立の小・中学校59校の学校給食で提供。

※2 生産者と宇都宮ブリッツェンが協力して米を生産する城山地域や周辺地域の水田。

◎この特集についての問い合わせは、農林生産流通課☎(632)2842へ。