



本文中に記載がないものは、原則として、対象外となります。費用は無料、申込不要（定員の記載があり申込の記載がないものも、当日、直接会場へ）。
 ☒地区市民センター ☒出展所 ☒生涯学習センター ☒うつのみや表参道スクエア ☒地域コミュニティセンター ☒市民活動センター
 ☒ホームページ ☒メールアドレス

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た環境の下、お米を中心にナシ・トマト・イチゴなど本市ならではの安全・安心でおいしい農産物が生産されています。また、中心部を少し離れたと畑が多くみられ、普段私たちが食べている農産物がどのような所で作られ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です。この機会に改めて、宇都宮の農産物について考えてみましょう。

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、農産物を遠くまで運ぶ必要がないので、生産者にとっては安全な農産物を新鮮なうちによりおいしく食卓に届けるという生産意欲の向上につながります。また、消費者にとっては生産者の顔が見え、安全・安心で新鮮な農産物を味わうことができます。このような取り

組みは、地元の農業を応援することにもなり、地域の活性化につながる取り組みです。

宇都宮の美味しいが買える。食べられる。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月末現在、市内に134店舗あり、店舗は農業王国うつのみや <http://www.u-ag.net.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マップを農林生産流通課（市役所7階）や各区・図書館などで配布しています。これらの店舗では地元のおいしい農産物を買ったり食べたりすることができると、ぜひ、この機会に味わってみてください。



また、うつのみや地産地消推進店も随時募集していますので、詳しくは、市庁をご覧ください。

採れたてうつのみやまるかじりキャンペーン

専用シールの付いた宇都宮市産農産物を購入し、シールを10枚集めて応募すると宇都宮の美味しいブランド農産物が当たるキャンペーンを実施しています。

▽期間 11月30日まで。

▽実施店舗 うつのみや地産地消推進店のうち41店舗。詳しくは、農業王国うつのみや <http://www.u-ag.net/>、市庁をご覧ください。



農林業祭で 地元のおいしいを食べよう

旬の農産物や大鍋などを食べることができます。詳しくは、8ページをご覧ください。

アグリファンクラブ

アグリファンクラブは、宇都宮の農業を応援する

◎うつのみや地産地消推進店など、本文中の(☒)について、詳しくは、右のQRコード（スマートフォン・タブレット専用）からご覧ください。



▲農業王国うつのみやQRコード



▲市庁QRコード

ゆうだい21に関わる人たちに話を聞きました

特集
①



新しい品種のお米 「ゆうだい21」を知って欲しい

宇都宮ブリッツェンファーム代表
樋口 克之さん

私は、昨年「宇都宮ブリッツェン米(※1)」という商品として、「ゆうだい21」の生産・販売を開始しました。

イベントなどで試食をしてもらおうと、大変評判が良く、自信を持って提供できる品種だと思います。「ゆうだい21」の特徴は、もちもちしていて、冷めてもおいしいということ。最近忙しい人も多いため、隙間時間に手軽なおにぎりとして食べるのもお勧めですね。

また、私は、地元の小学校の給食に自分の生産したお米を提供しています。地元の子供たちが食べてくれると思うと、安全でおいしいものをつくらうと頑張る意欲が湧いてきます。そして、子どもの頃に慣れ親しんだ味は大人になっても覚えているもの。何年たっても地元産の食材を求めてくれるのは、うれしいですね。

これからも、宇都宮で、安全安心なおいしい農産物をつくっていききたいと思います。

ゆうだい21を買う場所



▲宇都宮ブリッツェン米のパッケージ

- 宮カフェ(江野町)
- ろまんちっく村(新里町)
- 縁(川向町・JR宇都宮駅ビル内)など

※他の店舗など、詳しくは、農業王国うつつのみや園(2ページ欄外参照)をご覧ください。

地元産の食材で おいしい料理を提供したい

鳥貞社長 **今泉 知明さん**

私は、風見鶏(中央1丁目)という飲食店を営んでいます。今年から、お店で提供のお米の一部に、樋口さんが生産している「ゆうだい21」を使うようになりました。冷めてもちもちしていておいしいお米と聞き、新しい挑戦をしてみようと、今回ご縁のあった「ゆうだい21」を使ってみることにしました。

体育祭などの大きな行事の時には数多くのお弁当の注文があり、朝早くから仕込み、遠方の配達先もあるので、冷めてもおいしい「ゆうだい21」の魅力が伝わるといいます。ぜひ機会があったら、皆さんにも味わってもらいたいですね。

また私は、普段から、たまねぎやじゃがいもなどの野菜も地元の農家から仕入れるようにしています。地元の食材を地元で消費することは、地域を活性化することにもつながると思います。それに宇都宮産の食材は、新鮮でおいしいので、サラダなどの生野菜も安心して提供することができます。

これからも、地元の農家を応援する気持ちを大切に、地元の農産物を積極的に使っていきたいと思っています。



宇都宮の農家の皆さんが丹精込めて育てたおいしいお米に子どもの頃から親しんでもらい、食育や農業へ

子どもたちに宇都宮の おいしいお米を

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徴。

宇都宮は全国的にも水田面積率が高く、約1万ヘクタールの広大な水田でおいしいお米が生産されています。また、特色あるお米も複数栽培されています。

宇都宮の おいしいお米

宇都宮は全国的にも水田面積率が高く、約1万ヘクタールの広大な水田でおいしいお米が生産されています。また、特色あるお米も複数栽培されています。

の関心を高めてもらうため、本市では米消費拡大事業を実施しています。

うつつのみやはじめてごはん

味覚形成に重要な時期である1歳6カ月を迎えた子どもがいる家庭に、健診会場で、宇都宮市産の3種類のお米を配布。

食育形成に重要な時期である1歳6カ月を迎えた子どもがいる家庭に、健診会場で、宇都宮市産の3種類のお米を配布。

げんきにごはん

食育形成に重要な時期である1歳6カ月を迎えた子どもがいる家庭に、健診会場で、宇都宮市産の3種類のお米を配布。



※1宇都宮ブリッツェン米は、城山地域の水稲生産グループ「城山水稲四石会」と、自転車プロロードレースチーム「宇都宮ブリッツェン」が連携して生産しているお米で、宇都宮ブリッツェンファームで生産したもの。品種はゆうだい21を使用。
◎この特集についての問い合わせは、農林生産流通課☎(632)2843へ。