

# うつのみやの採れたてを もっと身近に。 — 宇都宮の農業を応援しよう —

ID 1006936

新型コロナウイルス感染症の影響で、おうち時間が増えているのではないのでしょうか。

皆さんは、本市でさまざまな農産物が生産されていることをご存じですか。この機会に、改めて宇都宮の農産物に目を向け、自宅やお店で地元の恵みに触れてみませんか。

問 農林生産流通課 ☎ (632) 2843

## 宇都宮の農産物が おいしく安全な理由

本市は、広大で肥沃な農地と豊富な水資源に加え、長い日照時間など、農産物を作るのに恵まれた環境があります。

また、中心部を少し離れた田畑が多く見られ、普段私たちが食べている農産物がどのような所で作られているのかを知ることができます。

今回の特集では、宇都宮の農産物がおいしい理由や皆さんが宇都宮の農業を応援できる、さまざまな取り組みを紹介します。

## 11月は地産地消強化月間 宇都宮のおいしいを食べよう

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、生産者にとっては安全な農産物を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。地産地消は、地元の農業を応援し、地域の活性化につながる取り組みです。

この機会に改めて、宇都宮の農業を応援しませんか。

## うつのみやの農業を応援しよう

＼12月28日まで／

### 宮の食ベトクナ地産地消フェア

宇都宮産農産物を使用した料理を飲食して、スタンプを1～3個集めると、抽選で宇都宮牛などの賞品が当たるフェアを実施しています。

▼対象店舗 地産地消推進店のうち、宮の食ベトクナチケットを取り扱う飲食店・宿泊施設のフェア参加店舗。

▼その他 詳しくは、リビングとちぎ [HP](https://mrs.living.jp/tochigi/) URL2 をご覧ください。

問 地産地消フェア事務局（栃木リビング新聞社） ☎ (600) 8800



▲リビングとちぎ

### うつのみやのおいしいを買える！食べられる！ うつのみや地産地消推進店

ID 1006943

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148店舗あり、店舗は農業王国うつのみや [URL1](https://u-agrinet.jp/) や市 [URL](https://www.city.utsunomiya.lg.jp/) からご覧になれる他、うつのみや地産地消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。



URL1 <https://u-agrinet.jp/>

URL2 [https://mrs.living.jp/tochigi/town\\_gourmet/topics/3875767](https://mrs.living.jp/tochigi/town_gourmet/topics/3875767)

バラ農家さんに話を聞きました

本市では、ユリ・バラをはじめ、洋ランやリンドウなどさまざまな花が栽培されているのを知っていますか。

特に、ユリ・バラの品質は、全国の品評会などで高く評価され、1年を通じ出荷されています。今回は、市内でバラ園を営む石川遼太郎さんに話を聞きました。

### 1本1本愛情を注ぎながら育てる石川ばら園のバラ

もともと両親がバラ園を営み、その背中を見て「自分も挑戦してみよう」と決心したという石川さん。バラは、1日に2回収穫し、週に約8000〜1万本を出荷しています。

他の花に比べて病害虫が出やすく、消毒の回数も多いバラ。脇芽を取る作業も多く、手が掛かりますが、1本1本に愛情を注ぎながら

ら、日々バラを育てています。

### 花のある暮らしで皆さんに笑顔を

収穫したバラは、市場への出荷がメイン。日々の作業の中では、なかなかお客さんの顔が見えませんが、中には直接注文をしてくれる人もいます。

「受け取りに来たお客さんが感動してくれたのを見ると、やりがいを感じる」と笑顔の石川さん。今後は、「栽培面積を増やすよりも、品質を上げていきたい」とさらなる挑戦を続けます。

また、今年は新型コロナウイルス感染症の影響で、毎年1番の書き入れ時である、3・4月の卒業・入学・歓送迎会シーズンの売り上げが減少。徐々に需要は戻ってきているといいます

が、おうち時間が増えた今、改めて「花のある暮らし」を楽しみたいきっかけにしてほしいと石川さんは話します。

これから、年末に向けて需要が増えるシーズン。クリスマスなどのイベント時はもちろん、普段の暮らしにもリラックス効果のある花を取り入れてみてはいかがでしょうか。

### 宇都宮市役所1階

### フォトスポットに宇都宮市産の花を展開中

新型コロナウイルス感染症拡大の影響で、催事・業務向けの花の需要が低迷している現状があります。

そこで、婚姻届などの届け出に訪れる市民が記念として写真を撮影できるよう、市役所1階のフォトスポットに本市産の花を展示し、来庁者に対しても本市産の花をPRするとともに、季節の花の魅力を紹介しています。

今後も、花の匂や各種イベントなどと連動して月替わりで飾る花を変更し、令和3年3月まで本市産

の花を中心に展示する予定です。この機会に、宇都宮市産の花を楽しんでみませんか。



### メールマガジン配信中

### うつのみやアグリファンクラブ

うつのみやアグリファンクラブとは、宇都宮の農業を応援するファンクラブです。農業イベントや旬の農産物情報など宇都宮の食と農に関する楽しい情報がメールマガジンで届き、プレゼントが当たるアンケートなども実施しています。

▼入会方法 農業王国うつのみや [HP](#) URL1 をご覧ください。



▲農業王国 うつのみや [HP](#)

### シールを集めて応募しよう

### 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産農産物を購入し、シールを10枚集めて応募すると、「宮の牛すきセット」など宇都宮産農産物が当たるキャンペーンを実施しています。

▼期間 12月28日まで。

▼その他 詳しくは、農業王国うつのみや [HP](#) URL1 をご覧ください。

📍地産地消フェア事務局 (栃木リビング新聞社) ☎ (600) 8800



石川ばら園 代表 石川 遼太郎さん

知っていますか？

# うつのみやのブランド農産物

現在、豊富な生産量などにより「農業王国うつのみや」のイメージにつながるものと、地域性・ストーリー性などのある宇都宮ならではのものの2つの区分に分けて、ブランド農産物として15品目を推進しています。



## 米 \ 53ページもチェック /

品種はコシヒカリを中心に栽培されていますが、厳選されたコシヒカリを集めた「みやおとめ」、宇都宮大学が育成した新品種「ゆうだい21」など、特徴あるお米も生産されています。



## いちご

いちごの生産量50年連続日本一を誇る栃木県ですが、宇都宮でも「とちおとめ」を主力として盛んに生産されています。「とちおとめ」の他、大粒の「スカイベリー」や夏から秋に採れる「なつおとめ」も生産されています。

### NEWS

今年度、新たに「大谷夏いちご」がブランド農産物に認定されました。

### トピックス TOPICS

## 子どもたちに宇都宮の美味しいお米を

農家の皆さんが丹精込めて育てた美味しいお米に子どもの頃から親しんでもらい、食育や農業への関心を高めてもらうきっかけとなるよう、子どもの節目にお米を配っています。

▼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、1歳6カ月児健診会場で、宇都宮産の3種類のお米を配布。 **ID 1018781**

▼げんきにごはん事業 食べることの大切さや地元のお米の美味しさを知ってもらうため、新小学1年生、新中学1年生のいる家庭に宇都宮産の3種類のお米を配布。 **ID 1013713**

## \ 宮の牛すき(5ページ参照)に使われるブランド農産物 /



## 宇都宮牛

全国で10番目の銘柄牛。どの部位も非常に良質で、脂に上品な甘みがあるのが特徴です。

## 新里ねぎ



新里地域で江戸時代末期から変わらぬ栽培方法で生産されている伝統野菜です。柔らかく甘みが強いのが特徴です。



## 宮どんこ

傘の大きさや厚みなどの一定の基準を満たした、香りが優れている高級しいたけです。



## 宮ゆず

新里地域を中心に、寒い地域で栽培されることから、皮が肉厚で香りが高いことが特徴です。

## ブランド農産物はこのマークが目印です



■豊富な生産量などにより「農業王国うつのみや」のイメージにつながるもの

▼米 ▼いちご ▼トマト ▼梨

■地域性、ストーリー性などのある宇都宮ならではのもの

- ▼プレミアム7 (トマト)
- ▼プレミアム13 (梨)
- ▼アスパラリン (アスパラガス)
- ▼宮どんこ (しいたけ)
- ▼みやおとめ (米) ▼にら
- ▼宇都宮牛 ▼新里ねぎ ▼宮ゆず
- ▼うつのみやブリッツェン米
- ▼大谷夏いちご

## 答えてノベルティをゲットしよう

**ID 1025451**

- 農産物認知度アンケートにご協力ください
- 回答すると、アグリファンクラブ会員先着50人と、その他抽選で50人に、うつのみや農産物ブランド推進協議会ノベルティ (バターナイフ&スプーン、ボトルカバー、蚊帳ふきんなど) をプレゼントします。
- ▼回答方法 11月1~30日にアグリファンクラブに登録の上、市ホームページから回答してください。 ▲市ホームページ
- ▼その他 当選の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。





鈴木 和弘さん

牛肉の畜産農家には、繁殖農家と肥育農家の2種類の農家があります。今回は、市内繁殖農家である鈴木和弘さんに話を聞きました。

**一頭一頭違う個性を見極め 牛たちに注ぐ愛情**

繁殖農家は、母牛が生んだ子牛を、健康で丈夫な体になる生後9カ月まで育てた後、さらに牛を大きくし、肉を付けさせる肥育農家につなぐのが仕事。30年前から繁殖農家を営む鈴木さんは、稲わらで作った自家製の粗飼料そくじょうりょうを使い、常時30頭の母牛を育てています。

牛の飼育の難しさは、一頭一頭の個性の違い。性格が違うので、牛同士の相性を見ながら、日々接しているといいます。「私たちは、

人間でいうと医者と同じ役割。生命の誕生に立ち会えるのがやりがいでもある」と話す鈴木さん。お産は、何が起きるか分からないため、常にハラハラドキドキするといいますが、そこがこの仕事の魅力だと笑顔を見せます。

また、健康管理をしっかり行い、愛情を込めて育てた牛を肥育農家へつなぐ際は、我が子を送り出すような思いで、さらに元気に育ってほしいと願いながら、牛たちを見守っています。

**この機会に改めて 宇都宮牛を食べてほしい**

「牛肉は生産者を追跡できるので、消費者との信頼関係を大切にしたい」と話す鈴木さん。新型コロナウイルス感染症の経済対策として、食事券事業などが始まっている今、和牛を食べるきっかけになればと期待しています。

和牛の魅力は、36℃で溶ける脂肪の融点。また、「宇都宮牛」は、オレイン酸を含んだ良質な脂肪を備えている和牛であり、宇都宮のブランド農産物にも認定されています。「これからもおいしい和牛を楽しんで食べてもらいたい」と鈴木さんは笑顔です。



宇都宮産農産物で作る

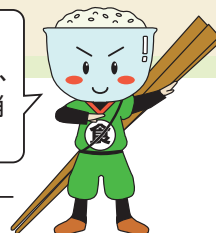
宮の牛すき

作り方

- 1 食材を切る（ねぎは1cm幅の斜め切り、白菜はざく切り、春菊は5cmの長さに切る。宮どんこは軸を切り、ニンジンは1cmの輪切りにし、それぞれ飾り切りにする。余ったニンジンは短冊切りにする）。
- 2 宮ゆずは2~3mmの輪切りにする（5~6枚）。余ったゆずの皮をみじん切りにし、果汁は絞っておく。
- 3 Aを混ぜ合わせ割り下をつくる。
- 4 すき焼き鍋を熱し、牛脂を溶かして鍋全体になじませる。
- 5 ねぎを炒め、牛肉の両面を焼く。
- 6 3と1で切った野菜を加え、全体に火を通す。
- 7 全体に火が通ったら、宮ゆずの皮のみじん切りを入れる。
- 8 最後にゆずのスライスのをせ、果汁をかけ、火を止める。
- 9 溶き卵につけて食べる。

材料(4人前)	
▼宇都宮牛	400g
▼新里ねぎ	4本
▼宮どんこ	8枚
▼春菊	100g
▼ニンジン	1/2本
▼白菜	400g
▼卵	4個
▼宮ゆず	1個
▼牛脂	適量
▼割り下	
しょうゆ	100ml
みりん	100ml
A 酒	50ml
砂糖	大さじ4
だし汁	150ml

季節の野菜をたくさん入れて、野菜不足を解消しよう♪



食育応援キャラクター 忍者食丸くん

栄養成分表示(1人分)

エネルギー	676kcal
たんぱく質	25.7g
脂質	43.0g
炭水化物	38.0g
食塩相当量	4.0g

※ 割り下を全て摂取した場合

宮ゆずの量は好みで調整してください！  
溶き卵に入れるのもおすすめです♪



健康増進課 管理栄養士  
小宮 奈々 宮下 美紅 枝 有紀

採れたてうつつのみやまるかじりキャンペーンでは、「宮の牛すきセット」をプレゼントします(3ページ参照)。