農業王国うつのみや

将来にわたり豊かな農業王国へ

ID 1006941

本市が目指すのは、地元の農産物を選び、味わい、分かち合うことで、暮らしも地域も元気になることです。しかし、気候変動や農業従事者の減少などの環境の変化により、今の豊かさは当たり前では無くなるかもしれません。本市の農業を未来に引き継ぐため、改めて、「地産地消」の大切さに目を向けてみませんか。

問農林生産流通課☎(632)2843

地産地消は「おいしっ、たのしっ、うつのみや。」が目印

おいしっ、
たのしっ、
うつのみや。

▲本市の地産地消を表すロゴマーク

ロゴに込めた思い

「豊かな恵みをもっと身近に感じ、もっと楽しんでもらいたい」という思いから、本市の地産地消を表すコンセプト「おいしっ、たのしっ、うつのみや。」と、ロゴマークが生まれました。ロゴマークでは、本市の豊かな農産物と、生産者・お店・市民がつながる様子を表現し、地産地消の輪が広がっていく願いを込めています。

このロゴは、今後、地産地消に取り組むお店やイベントなどを見つける目印として、地産地消推進店で掲示する他、地産地消に関するイベントなどで活用します。

まず知ってほしい地産地消のメリット

消費者にとって

- 新鮮でおいしい農産物に出会える。
- 作り手の顔が見えて安心できる。
- 旬の味わいを楽しめる。

販売者にとって

- 地元の農産物の魅力を消費者に伝えられる。
- 地域とのつながりが深まり、愛される店づくりにつながる。

生産者にとって

- 消費者に直接PRできる。
- 消費者からの声が直接届き、やりがいや関係が深まる。

環境にとって

- 輸送にかかる負荷が少なく、環境に優しい。
- 農地の保全や洪水の防止、美しい景観を守ることにつながる。

まずはここから取り組もう

1 地産地消推進店で買う・食べる

宇都宮産農産物や、それを使ったメニューを選ぶ。

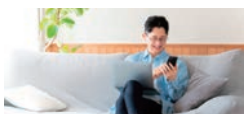
2 旬の宇都宮産を選ぶ

季節のおいしさを楽しみながら、地元の農業を応援。

※　このシールが目印。

3 情報をチェック

地産地消推進店やイベント情報をホームページやSNSなどで確認。



SNSで旬の農産物情報やイベント情報、地産地消推進店などを発信中

▲農業王国うつのみやHP

▲農業王国うつのみやInstagram

特集

＼地方の恵みを、おいしく楽しく／

「うつのみや地産地消推進店」2店舗にインタビュー

ID 1006942

宇都宮産の農産物を積極的に取り扱う「うつのみや地産地消推進店」の２店舗にお店のこだわりなどを伺いました。その他の地産地消推進店など、詳しくは、市HPをご覧ください。

▲市HP

小売店　えにし（下平出町）「生産者の想いとお客様とのご縁をつなぐ」

地産地消の取り組み

アークタウン宇都宮内の店舗で、地元の野菜や果物を、有機野菜も含めて取り扱っています。生産者が毎朝、採れたてを届けてくれるのに加え、ろまんちっく村からも旬の食材を仕入れることで、お客様に幅広く、季節の味覚を楽しんでいただけます。同じ品種でも作り手によって人気が異なるため、生産者とお客様とのご縁をつなぐことを大切にしています。

地産地消推進店として実現したいこと

新たなご縁を広げ、もっと多くの人にお店を知ってもらうため、今後は市のマルシェへの出店を予定しています。そこでより多くの人との出会い「えにし」が生まれることを期待しています。

「えにし」の特色

野菜や果物だけでなく、クラフトビールや加工品、雑貨、ライトライングッズなど、さまざまな「ちょっといいもの」を取り揃えています。宝探しをするような感覚で店内を巡り、ここでしか出会えない商品や、暮らしの中のお気に入りを見つけてください。

▲「えにし　産地直売と暮らしの品」店内

飲食店　イヴォワール洋菓子店（宮みらい）「地元農産物の魅力を届けたい」

地産地消の取り組み

市内で卵を生産する卵明舎の「磨宝卵（まほうらん）」や、なつおとめ、シャインマスカット、ユズ、クリなど、食材はできるだけ地元のものを使っています。店頭のポップやSNSなどでも宇都宮産であることを発信し、地元の農産物の魅力をお客様に伝えています。

地産地消推進店として実現したいこと

今後は市のマルシェやキャンペーンなどを通して、これまでお店を知らなかった市民の皆さんにも店舗に来ていただくきっかけをつくっていきたいと考えています。SNSなども活用しながら、お店の魅力や地産地消の取り組みを発信し、新しいお客様とのつながりを広げていきます。

「イヴォワール洋菓子店」の特色

フランスのイヴォワール村をコンセプトに、生菓子や焼き菓子ギフト、ワインなどを取り揃えています。地元の食材を使った商品とともに、ゆったりとした時間を楽しんでいただけるお店です。ぜひ気軽にお立ち寄りいただき、お気に入りの一品を見つけてください。

▲「イヴォワール洋菓子店　宮みらい店」店内

トマト料理コンクールを開催しました

ID 1049943　問学校健康課☎(632)2757

市内の小・中学校に通学する児童生徒が、本市が作付面積県内１位のトマトを使った料理のレシピを考え、調理することにより、食への興味・関心を高められるよう、「トマト料理コンクール」を毎年開催しています。

今年は、「トマトを使った汁物・スープ　トマトが苦手でも食べられる料理」をテーマとして料理レシピを募集し、市内の小・中学校に通学する小学１年生～中学３年生の52人（個人またはグループ）が参加しました。応募総数43作品の中から、松村南那さんの「誰でも食べられるあまーいトマトスープ　130周年バージョン」が最優秀賞を受賞しました。

入賞レシピはこちらから

▲市HP

トマトが苦手な理由に多い「酸味」と「食感」を工夫をした料理を考えました。タマネギとトマトをよく炒めて甘みを出し、コーンを加えて食べやすくしています。さらに、トマトを袋でよくもんでペースト状にすることで食感を滑らかにしました。小さな子どもでも大人と一緒に作ることができるので、ぜひ作ってみてください。

▲最優秀賞を受賞した料理

泉が丘小学校
5年 松村（まつむら） 南那（なな） さん