

加工品



雀宮青空市

宇都宮市東谷町499 12 宇都宮市

開店は午後1時ですが、30分以上も前から待つお客さんが大勢いらっしゃいます。



宇都宮南東部の中島地区、東谷地区で採れる農産物を中心に扱っています。

これが人気の「しもつかれ」。味のバランスを大切に作っています。出来上がった直後の熱々よりも、すっきり冷めて味が具材になじんできたころがおいしいそうです。

直売所の野菜は100円から150円で買える安さです。営業日は火、金の週にわずかに2日、営業時間は午後1時から4時の3時間のみですが、その魅力のとりこになった常連さんが訪れています。

そのおいしさの秘密は鮭の頭の調理の際の「ひと手間」にあります。酢を少々入れて加熱することで、鮭特有の臭みを取り除いています。だいこん、にんじん、鮭の頭、大豆、酒粕をふんだんに使用。味つけは「企業秘密」のことです。だいこんは地元のものを使っており、「地元のだいこんが手に入らなくなったら、しもつかれはあわり」だそうです。

栃木県民のソウルフード「しもつかれ」がおいしい！

12月～3月31日まで作っている郷土料理「しもつかれ」が評判の同所。販売期間には宇都宮市内にある百貨店にも並ぶそうです。



お客さんとのコミュニケーションを大切にしており、野菜の調理方法を伝えて、美味しく食べてもらうように心がけています。向かって右が加藤はるみ会長、左が篠崎幸子副会長。

加工品

北の郷農産物直売所

足利市榑崎町611-3 ☎0284-41-4293 145 足利市



ふわふわのシフォンケーキは、アールグレー、バナナ、マーマレード、抹茶の4種類があります。



スタッフの皆さん。

ジャムはもも、いちじく、トマト、ゆずなど種類も豊富、すべて足利産を使用。



293(ふくみ)まんじゅう。生地には、特産の二条大麦を20%加えて蒸かしました。上には二条大麦の粒をちょこんと乗せています。

これがマール牛丼。おいしい県産牛を探していたところ、地元足利で生産されている「マール牛」に出会ったとのこと。軟らかくてうまみたっぷり。肉のかたまりを仕入れて秘伝のタレですきおおいしさを引き出しています。



カステラ。地元足利産のはちみつを使い、しっかりと焼いています。

試行錯誤の末にオリジナル商品が

より安くてよりおいしいオリジナル商品の開発に力を注いでいる同所。手始めに足利名物「ソースかつ丼」を作ったところ、平日でも100食が売れる人気を獲得しました。これに続くヒット作を試行錯誤しながら生み出したのが、「オリジナル丼」「マール牛すき丼」です。地元のワイナリーから出るぶどうの搾りかすを混ぜた餡を食べて育った牛肉を使い、価格も手ごろに設定しました。たちまちブレイクし、新たな看板商品のひとつに成長しました。土日限定販売です。

加工品

JAしもつけみぶ農産物直売所「いなばの郷」

下都賀郡壬生町上稲葉1664 ☎0282-82-8361 76 壬生町



県内の企業が製造している「たまり漬けの素」もよく売れています。



天日に干されて、真っ白に仕上がったかんぴょうです。壬生菜とともに卵でとじていただくとも美味。

しょうがは町内のおよそ10軒の農家が栽培しています。葉しょうがはお盆頃がシーズンで、それ以降に収穫したものは、たまり漬けやらっきょう酢漬けにして食べるとおいしいそうです。



漬物調味液「らっきょう酢」です。「らっきょう」だけに使うのはもったいない。うめやししょうがにも合いますし、ピクルスなど洋風料理の付け合わせにもとスタッフの方が話しています。

特産品の一つである石橋ごぼうは、身の色が比較的白く、軟らかな味わいです。



また、黒川の東地区を中心に生産しているかんぴょうをおいしく食べるレシピもあります。店頭に並ぶ旬の農産物を見つけたら、どうやって調理するのにおいしく食べられるか、直売所の方に聞いてみてください。

旬の食材のおいしい食べ方、伝授 関東平野の肥沃な土壌に恵まれている壬生町にあるこの直売所では、自慢の農産物をよりおいしく食べていただくための研究を行い、訪れたお客さんに調理方法を気軽に教えてくれることで知られています。たとえば特産品の一つであるごぼうは、かんぴょうとともにきんぴらごぼうにしたり、かきあげや、けんちん汁など、あらゆる料理に重宝します。しかし、調理の段階で細い部分が残ってしまうのが悩みの種。そこで登場するのが漬け物調味液「らっきょう酢」。この液に一昼夜漬けておくと、立派なおかずの一品になり、お酒のつまみにも最適です。この「らっきょう酢」は同所で販売しており、あらゆる旬の食材に応用できます。旬の食材を買い求め、さまざまな食べ方にチャレンジしてみてください。

加工品

木もれびの里 箒路

日光市大室1610-1 ☎0288-25-7041 46 日光市



きゅうりの古漬け。樽に漬けて3か月間熟成させ、深い味わいを引き出しています。ごはんのお供にぴったりです。



めしどろぼうの「ふりかけ」と、これを混ぜ込んだおにぎりで。併設しているレストランで提供しているそばつゆのだしを取った際のかつお節と昆布を活用。口の中に香りがふんわりと広がります。添えられているきゅうりの古漬けと昆布の佃煮も店内で買えます。



「めしどろぼう」の数々がずらり。値段も手ごろです。



笑顔で迎えてくれるスタッフの皆さん。「お店に置くものはおいしいものを」が店長さんのポリシーだそうです。



試行錯誤の末に独自のレシピを開発した自慢のだし巻き玉子。だしの作り方は「秘密」。

「ごはん3杯はいける」 惣菜がずいり 「ごはんが進むおかずを「めしどろぼう」と呼びますが、この直売所に並ぶ惣菜が逸品ぞういであることから、別名は「めしどろぼう」のメッカだそうです。 一番人気の「だし巻き玉子」は、東京・築地の有名店から商品を取り寄せて研究した末に生まれた自信作です。濃厚な味わいで知られる鹿沼産の卵に企業秘密のだしを加え、しつとりふっくらと焼きあげています。このほか、地元のお母さんが作っているきゅうりの古漬けは、毎年店頭で並ぶのを楽しみにしている人が大勢いるそうです。自家製「ふりかけ」は、さんしょうの実を入れて、さわやかな味わいに仕上げました。「ごはん3杯はいける」と評判を呼び、リピーターが続出してはいます。