

地域特産品の例

(道の駅「にしかた」)
(栃木市)



(アイス工房カウベル(道の駅「思川」))
(小山市)



(あまたにチーズ工房)
(那須町)



((有)那須高原今牧場チーズ工房)
(那須町)



(拓陽キスミル)
(那須塩原市)



(チーズ工房 那須の森)
(那須塩原市)



地域の6次産業化等の取組事例

「チーズ工房 那須の森」が出品した「森のチーズ」が「World Cheese Awards 2019」においてスーパーゴールドを受賞しました！

「World Cheese Awards」は、世界各国から多種多様なチーズが集まるチーズコンペティションで、32回目の開催となった2019年は3,804品という過去最大規模で開催されました。国産チーズは、日本とEUの経済連携協定の発効によって特例で初めて出品が可能となり、18工房30品が出品されました。

中でも「チーズ工房 那須の森」が出品した「森のチーズ」は高い評価を受けてスーパーゴールドを受賞し、チャンピオンチーズを決定する世界ベスト16にも選出され、国産チーズの品質と魅力、国際的な競争力を世界市場に向けてアピールしました。

「チーズ工房 那須の森」は、那須の気候風土の中で育ったブラウンスイスとホルスタインの生乳から、日本人の好みに合う那須ならではのこだわりのチーズを作っています。

「森のチーズ」は、ブラウンスイス乳100%で作られ、4か月以上熟成されたセミハードタイプです。熟成期間中はスタッフが愛情を込めて管理しており、食卓にチーズがあることで食事がより楽しく充実するようにと思いのこもった一品です。



「拓陽キスミル」を学校給食に！

とちぎ地産地消夢大賞を受賞

県立那須拓陽高等学校 食品化学科 キスミル同好会は、那須町の森林ノ牧場などから技術指導を受けて、3年前に那須塩原市とオリジナル乳酸菌飲料「拓陽キスミル」を開発しました。製造は4月と9月の年に2回実施し、那須塩原市内のスーパーや道の駅等で、製造に応じ販売されています。

今年度は、「拓陽キスミル」が牛乳との相性が良いことに着目し、牛乳離れの現状に活用できるのではないかと、少量タイプ(1回使い切り)の「拓陽キスミル」を開発して市内の全小中学校の学校給食に提供したところ、牛乳嫌いの児童・生徒からも好評を受けました。

また、同好会は給食提供日に食育活動も実施し、那須塩原市の生乳生産量が本州1位であることをPRしたほか、JR那須塩原駅でも試飲やパンフレットの配布を実施して普及活動を行いました。JR那須塩原駅待合室のカフェでは、「拓陽キスミル」の水割りやお湯割りが期間限定で販売されています。

