

Made in TOCHIGI

2023年

とちぎの 地産地消

新しいおいしさ発見 *Book*





地産地消とは、

地元でとれた農産物を、地元で消費することです。

これら全て「地産地消」です！

みなさん、実は知らないうちに「地産地消」を実践していると思います。



農産物直売所やスーパーなどで地元の農産物を購入し、家で料理して食べる。



レストランで地元農産物を使った料理を提供する。



地元のレストランで地元農産物を使った料理を食べる。



地元農産物を使って加工品を作ることや食べること。



自分で農産物を栽培して食べる。

新鮮

私たちのものに届くまでの時間が短いので新鮮さが違います。

安心

作る人の顔が見えるから信頼と安心が生まれます。

元気

生産者と消費者のコミュニケーションが生まれ、地域が元気になります。

Made in TOCHIGI 地産地消の魅力

食育

食や農に関する理解を高め、地域の伝統的な食文化の伝承に繋がります。

環境

生産地と消費地が近いので、輸送距離が短く、環境負荷軽減が期待されます。





とちぎ地産地消夢大賞 受賞者紹介

とちぎ地産地消県民運動実行委員会では、地産地消に積極的に取り組んでいる優良な団体等を表彰する「とちぎ地産地消夢大賞」表彰事業を実施しています。令和4年度の受賞者をご紹介します。

とちぎ地産地消夢大賞

2023年

優秀賞受賞者

食べ物で健康と文化をつくる社会！

捨てるを活かす「やさいくる活動(食循環システム)の確立！

日本栄養給食協会グループ

2010年に開設した食品リサイクル工場「エコ・ファームHAGA」(芳賀町)で給食や外食業から出る食品残渣を土壌活性化液「育(そだつ)くん」として製造し、グループ内の農業生産法人「育くんファーム」で活用しています。

ファームでは「ごろごろ畑の野菜」と名付けた農産物を県内飲食店へ提供するほか、収穫体験や食育講座により地域の子供達に食の大切さを積極的に伝達しました。

さらには、「大豆文化を創造する」をコンセプトとし、茂木町小深地区の在来大豆の生産と商品化により伝統食を提供するなど、総合的な食の循環に取り組みました。



日本栄養給食協会



育くんファームでの収穫体験の写真



育美ちゃん



大豆のおいしさを感じていただけるような商品開発に取り組んでいます。現在は、むしだいず・だいずの甘納豆・カリッと揚げ塩豆の3商品を販売しています。



宇都宮市



新たなレモンの産地宇都宮から「宮レモン」を活用した商品開発！

地域活性化と地産地消食育プロジェクト

栃木県立宇都宮白楊高等学校 食品科学科

市内で生産された「宮レモン」(商標登録)を活用し、レモンパンやレモンマレード等の商品開発を通じた地域の連携・交流に2021年度から渡り取り組んでいます。生産者との対話により得られた情報を商品販売時にQRコードとして情報発信するほか、消費者アンケートを生産者にフィードバックする等、宮レモンを通じて生産者と消費者の交流を後押ししました。活動を通じ将来農業に取り組むことや製菓店を開業したい等の夢を持つ生徒が増えました。



地域イベントで好評販売！
本校HPより活動の様子が見られます!!



さくら市

「氏家うどん」による地域振興プロジェクト

地産産小麦を核に生産から加工、消費まで地域が一体的に取り組む

氏家商工会

市内の小麦生産による地域活性化を目指し、JAしおのや氏家地区麦大豆部会により生産された小麦を市内製粉・製麺所へ供給。「氏家うどん」として提供する推進店は2021年度に市内外で16店舗に拡大し、2017年度にはさくら市ブランド認証第1号となりました。うどん打ち体験やうどん絵画展の開催のほか、2020年度にはさくら市友好都市の米国ランチョパロスベルデス市に氏家うどんを贈呈する等、広くPRを図りながら小麦の生産拡大につなげています。



氏家うどんHP(氏家商工会)で提供店舗が確認できます。



栃木市

栃木農業高等学校と
学校給食のコラボレーション

栃木市教育委員会 ・栃木県立栃木農業高等学校

2017年度の市と栃木農業高等学校との包括連携協定の締結を機に、2021年度より大平地域の小中学校において同高校の生徒が生産した農畜産物を用いた給食を提供する「栃農給食DAY」を開始。2022年度は全市にて、市産の食材や加工品を使用した「とち介ランチ」に同高校産の食材を使用しました。同高校の教諭が中学生にスマート農業についての講義や、農作業の様子をHPに掲載、同高校産の食材を使用した体験授業の実施等、高校から小中学校に対し農業への関心を高める取組を実施しました。



栃木農業高等学校HP(栃農給食DAY特設ページ)で情報発信しています。



鹿沼市

「ステーキ専用しいたけ」で
とちぎのきのこを魅力発信

有限会社 仲屋椎茸

東日本大震災に伴うきのこの売上低迷を受け、きのこの消費拡大を応援するための「鹿沼のきのこ応援キャンペーン」に県特用林産協会鹿沼支部長として尽力。イベントを通じた販売や調理きのこの提供により、鹿沼市しいたけの知名度向上と販売促進に貢献しました。同社の3Lサイズの「ステーキ専用しいたけ」はパッケージにQRコードを付して調理方法を提案する等の工夫が凝らされ、2019年に「かめまブランド」に認定されています。



[主な販売先]
・まちの駅 新鹿沼宿
・農産物直売所 あぜみち
国産広葉樹を使用した菌床にこだわり、大きくて肉厚な「ステーキ専用しいたけ」を販売しています。

大平山麗ゆずの里PRプロジェクト

観光客増加への「足掛かり」を目指して

栃木県立栃木農業高等学校
農業環境部食品科学班

「大平山ゆずの里」の認知度向上に向けて「ゆずマーマレード」の商品化や菓子店や製茶工場との連携によるコラボ商品開発を実施。「ダルメイン世界マーマレードアワード&フェスティバル日本大会」にて2021年のアマチュア部門を金賞受賞に加え、本年にプロ部門で銅賞を受賞。柑橘果皮成分「オーラプテン」の機能性について県内大学と連携して検証を進めています。



Brilliant foodstuff

地元食材に光を当てて

栃木県立真岡北陵高等学校
食品科学研究部

道の駅「にのみや」との連携により、地元農産物を活用したジャムやお菓子を開発し、高校で作った加工品とともに道の駅の北陵高校ブースで販売。JAはが野と連携することで、野菜の活用レシピの提供も行った。カゴメ(株)との共同研究により「ベジチェック®」を用いた推奨野菜摂取量の調査を行い、市民への摂取を呼びかけるなど、健康づくりと野菜消費拡大の啓発に積極的に取り組みました。



宇都宮市

「宮ゆず」として柚子の高付加価値化や

六次産業化などの取組み

床井柚子園(宇都宮ゆず組合)

「宇都宮ゆず組合」の組織の中心として、「宮ゆず」産地の活性化に尽力。1964年に100本の柚子から始まり、新品種導入や貯蔵技術の改良に取り組んだことで生産が拡大しました。消費者に柚子を手軽に味わってもらうため、柚子ドレッシングや柚子唐辛子などの多様な商品開発に取り組み、地元の菓子店や料亭のほか、ギフト商品としても販売。2019年の「大嘗祭」では同園の柚子が奉納されました。



宇都宮市

東武宇都宮百貨店「とちぎ全国うまいもの市」に出店し

「まるごと栃木Utanf愛す」を販売

宇都宮短期大学附属高等学校

同校講師の田村大作先生(益子町・グラッセ770オーナー)監修のもとで益子町産のパナナやブルーベリー等のフルーツや、市員産の鶏卵、八溝山系の生乳などを用いた無添加のアイスを開発し、東武宇都宮百貨店の特設会場(とちぎと全国うまいもの市)にて販売。2021年8月の6日間で、合計372個のアイスクリームを販売し、栃木県産のフルーツを広くPRしました。



ユウガオチームの

かんぴょう剥きの取組み

栃木県立宇都宮白楊高等学校

特産物のユウガオについて、子ども達が理解を深め、学生が関心を持つことで伝承につながるよう、かんぴょうの皮剥き体験交流を2015年度から継続しています。栃木県干瓢商業協同組合からの無償提供による苗を同校ユウガオチームが栽培し、その技術や歴史を学ぶことで、小学生や園児、栄養教諭の先生に、かんぴょう剥き体験会やユウガオに関する説明会を生徒が実施しました。



残った野菜苗や種子を活用した

「子ども食堂への食材提供」

栃木県立鹿沼南高等学校
こぶしインターアクトクラブ

2020年度にこぶしインターアクトクラブへ校内ボランティア部が合併し、部員10名が地域ボランティア活動を実施しています。農業科の実習で生じたトウモロコシ、ナス、ピーマン、ダイコン等の生育不良の野菜苗や野菜種子を有効活用するため、クラブメンバーが農業科職員に栽培方法を学び、自ら栽培し、市内の子ども食堂に提供しました。



県内の地産地消の取組

学校給食での地産地消

栃木県では、学校給食での地産地消の取組が進んでいます。(公立)小中学校の給食で出されるお米は、すべて地元産のお米です！
また、給食に使用される食材のうち、約7割※が県産！
新鮮でおいしい給食を食べながら、地元の農産物や郷土のことが学べるなんて素敵ですね。ここでは、特徴的な市町の取組を紹介します。

※県教育委員会調べ。食材費で算出した県産食材の割合の県全体の平均。調査期間：6月と11月の各1週間。



宇都宮市の取組(市産小麦100%のパン提供)

宇都宮市は小麦の生産量が多く、県内でも有数の産地となっています。そこで、宇都宮市では、児童生徒の地産地消に対する意識を高め、郷土への愛情を育むことを目的に、令和4年度から、全市立小・中学校の給食において、全て市産小麦「ゆめかおり」を100%使用して作ったパンを提供しています。子供たちには「モチモチしていておいしい」と評判だそうです。



献立

地産地消ウィーク
セルフごもくごはん
(ごはん・ごもくごはんのく)
牛乳
やしおますしおやき
かびょういりかきたまじる

やしおますは、栃木県でニジマスを改良し、養殖した魚です。身の色が県の花、ヤシオマツツツジに似ていることから名付けられました。脂がのって臭みがなく、食べやすいのが特徴です。今日は塩焼きです。

高根沢町のほぼ100%地産地消給食メニュー

高根沢町では、地元のJAや生産者などと連携し、学校給食にできるだけ多くの町産農産物や県産農産物を使用しています。6月の地産地消ウィークで提供された給食は、なんと県産食材が99.9%でした！毎日の「献立一口メモ」では、この日の主菜「ヤシオマス」の紹介がされました。



かんたん・おいしいレシピ集を作成 (とちぎち地産地消県民運動実行委員会)

栃木県が誇る農産物を使った料理を生産者に伝授してもらい、レシピ集にして農産物直売所やスーパーで配布しています。ホームページにも掲載していますので、ぜひ県産の食材を使って作ってください。

レシピ集HPはこちらから
<https://www.pref.tochigi.lg.jp/g01/shokuiku/chisanchisho.html>



「とちぎの星」食味コンテスト (とちぎ農産物マーケティング協会)

栃木県オリジナルのお米「とちぎの星」の食味コンテストを開催しました。一本審査会では6名の審査委員が、一次・二次審査を経て選出された10点について「色ツヤ・香り・味・粘り・硬さ・総合評価(バランス)」により審査し、大賞・金賞・銀賞を決定しました。

「とちぎの星」は、しゃきっと米粒が立っていて、外側はぱりっとして、中は弾力がありふりっとした食感。コシヒカリ系の良さをもちつつ、いま流行のしつかり系の要素を持ち合わせた、粒感のある凄く響くお米です。炊きたては旨味が強く、冷めると甘みが増してさらにもっちり！炊きたてと冷めてからの2度楽しめるので、おにぎりやお弁当など食べ盛りのお子様を持つご家庭にもピッタリです。





食生活改善推進員協議会の 全国大会で郷土料理を展示

令和4(2022)年9月2日(金)、食を通じた健康づくりに取り組む地域ボランティア「食生活改善推進員」の相互交流などを目的に、「令和4年度全国食生活改善大会」及び「第52回全国食生活改善推進員協議会大会」が栃木県で開催されました。会場では、本県の食生活改善推進員が、しもつかれや耳うどんをはじめとした郷土料理を県産農産物とともに展示し、普及啓発を行いました。



JAグループ栃木の消費拡大啓発活動

JAグループ栃木では、令和4年5月と令和5年1月の地産地消の日(18日)に「やっぱり国産農畜産物推進運動～みんなのよい食プロジェクト2022～」統一街頭宣伝活動を行い、消費者へ国産・栃木県産農畜産物の消費拡大を呼びかけました。また、JA栃木女性会は令和5年2月25日の「栃木県民ごはんの日※」に、役員9名がJR宇都宮駅・小山駅・那須塩原駅の3か所で一斉に県産米パックご飯とレシピ集を配布し、米の消費拡大を訴えました。

※毎月「5」と「8」のつく日を「栃木県民ごはんの日」として、ごはんを中心とした日本型食生活の推進をしています。



県では、県庁の食堂やカフェと連携し、毎月18日の「とちぎ地産地消の日」のほか、毎月8のつく日を「県産農産物応援デー」として県産農産物を使った「地産地消メニュー」を提供しています。生協食堂で人気のメニューの一部レシピを紹介します。

Recipe

栃木県産なすと鶏肉のおろし南蛮

【材料】分量(2人分)

鶏もも肉(大きめ)	1枚	A	醤油	大さじ2
塩・こしょう	少々		酢	大さじ2
かたくり粉	適宜		砂糖	大さじ2
揚げ油	適宜		酒	大さじ1・1/3
なす	2本		水	大さじ1・1/3
揚げ油	適宜	B		
大根	100g		かたくり粉	大さじ1/2
大葉	2枚		水	大さじ1
糸唐辛子(あれば)	適宜			

【栄養価参考】分量(1人分)

熱量:603kcal 塩分相当量:4.7g



【作り方】

- 鶏肉を唐揚げ用に切り分け、塩こしょうで下味をつけます。
- なすを乱切りにし、水にさらしてアクを抜きます。
- 大根はすりおろして、軽く水気を切ります。
大葉は刻んで水にさらし、水気を切ります。
- Aを合わせて煮立て、Bの水溶きかたくり粉でトロミをつけます。
- 5.2を素揚げにします。
1はかたくり粉をまぶして唐揚げにします。
- 皿に5を盛り合わせて上から4をかけ、上に3の大根おろしと刻んだ大葉、糸唐辛子を飾ります。



発行

とちぎ地産地消県民運動実行委員会

—とちぎ地産地消県民運動実行委員会構成団体(令和3年度55団体)—

栃木県生活協同組合連合会 / 栃木県生活学校連絡協議会 / 栃木県市町村消費者団体連絡協議会 / 栃木県地域婦人連絡協議会 / 栃木県農業士会 / 栃木県女性農業士会 / 栃木県農村生活研究グループ協議会 / JA栃木女性会 / 栃木県酪農協会 / 栃木県特用林産協会 / (一社)とちぎ農産物マーケティング協会 / (一社)栃木県農業会議 / (公財)栃木県農業振興公社 / 全国農業協同組合連合会 栃木県本部 / 栃木県農業協同組合中央会 / 栃木県食糧集荷協同組合 / 栃木県卸売市場連絡協議会 / 栃木県酒造組合 / (一社)栃木県食品産業協会 / 栃木県旅館ホテル生活衛生同業組合 / 栃木県料理業生活衛生同業組合 / (一社)栃木県商工会議所連合会 / 栃木県商工会連合会 / 栃木県中小企業団体中央会 / (公社)栃木県観光物産協会 / 栃木県保育協議会 / (一社)栃木県幼稚園連合会 / 栃木県PTA連合会 / 栃木県小学校長会 / 栃木県中学校長会 / 栃木県高等学校PTA連合会 / 栃木県高等学校長会 / (公財)栃木県学校給食会 / 栃木県食生活改善推進員協議会 / (公社)栃木県栄養士会 / (一社)栃木県医師会 / (一社)栃木県歯科医師会 / (一社)栃木県薬剤師会 / (公財)とちぎ未来づくり財団 / 栃木県コミュニティ協会 / (福)栃木県社会福祉協議会 / (一財)栃木県老人クラブ連合会 / (株)とちぎテレビ / NHK宇都宮放送局 / (株)エフエム栃木 / (株)栃木放送 / (株)下野新聞社 / 栃木県町村会 / 栃木県市長会 / 関東農政局栃木県拠点 / 宇都宮大学農学部 / 作新学院大学 / 宇都宮短期大学・宇都宮短期大学附属高等学校 / 栃木県教育委員会 / 栃木県

お問合せ

とちぎ地産地消県民運動実行委員会事務局

JA栃木中央会総務企画部内

〒321-0905 宇都宮市平出工業団地9番地25 TEL:028-616-8540 FAX:028-616-8590

栃木県農政部農政課 食育・地産地消担当

〒320-8501 宇都宮市塙田1-1-20 TEL:028-623-2288 FAX:028-623-2340

