農産物

日光やしおの湯農林産物直売所

日光市清滝和の代町1726-1　☎0288-53-1331　㊷日光市

天ぷらにするとサクサクと美味しく、酢漬けでいただいても美味な食用菊なども手ごろな価格で販売しています。

これは「とうがらし葉」。さっぱりした味わいで、一度湯がいたあと、酒としょうゆで煮ると、ご飯のおかずや晩酌のつまみにピッタリです。

ぎんなんは茶碗蒸しの具はもちろん、炒って塩をつけていただくと晩酌の友に。スタッフさんいわく「お赤飯の中に入れて、一緒に炊いてもおいしい」とのことです。

ブロッコリーは濃厚な味わいで甘みも強くてやわらか。茎もおいしくいただけます。

「地元で採れた農産物を販売する」ことが同所のモットー。

辛ウマ食材・葉わさびを自家製しょうゆ漬けに！

公共温泉「やしおの湯」敷地内で営業している直売所です。お客さんの多くは温泉のついでに立ち寄る人々ですが、日光市内在住の常連さんも訪れます。

市内で秋から冬にかけて収穫している「葉わさび」が自慢です。保存が利くしょうゆ漬けで食べるのがおすすめです。作り方は簡単。洗ったわさびを2センチ、根は5ミリ程度に切り、沸騰した湯に1秒ほどくぐらせてザルにあけます。その後、調味料を入れた容器で密閉すること2時間。これで自家製わさびしょうゆ漬けの完成です。お客さん向けにしょうゆ漬けのレシピも配布していますので、ぜひチャレンジしてみてはいかがでしょうか。

旬の農産物のほかにも、特大の「自家製おはぎ」や、地元産の餅米を使い、季節によっては小豆のほかにくりやぎんなんを入れて炊いた「赤飯」も好評です。

秋から冬にかけて出荷している葉わさび。簡単な調理方法で、つんとしたさわやかな辛みが楽しめ、保存も利きます。

農産物

湯西川水の郷

日光市湯西川473-1　☎0288-98-0260　㊹日光市

「紅しぐれ赤だいこん」。クセがなく、辛みもほとんどない味わいで、生のままスライスして甘酢漬けにするとおいしいそうです。

建物の入口前にはその日の朝に採れた農産物が置かれ、施設内部には観光客向けのお土産品を中心に並んでいます。インフォメーションコーナーもあり、周辺の観光情報を得ることもできます。

ひときわ大きなはくさいの株。甘みをたっぷり含んでいます。11月10日前後が出荷のピークだそうです。

どっさりと並ぶ高原だいこん。特に首部分が甘みたっぷりで、みずみずしい味わいが堪能できます。

高原で育てた甘みたっぷりの根菜類

湯西川では、冷涼な高原の気候を生かした農産物の生産を行っています。

昭和35年、湯西川農業者生産組合で初めて「高原だいこん」の生産を開始。平地で生産しているだいこんに比べてひと回りもふた回りも大きく、みずみずしく、甘みが詰まっているのが特徴。

現在、高原だいこんを栽培している農家の数は数件になってしまいましたが、7月末から11月中旬ごろにかけて、店頭に並びます。昭和35年から一貫して高原だいこんを栽培している大島ステさんは、「首部分は水分をたっぷり含んでいて、だいこんおろしに最高だよ。煮つけても軟らかくておいしいよ」と話します。甘みがたっぷりのはくさいも、漬け物はもちろん、鍋物などの料理をいっそうおいしくしてくれます。

生産者のみなさん。右が昭和35年から高原だいこんを作り続けている大島ステさん。

加工品

野菜直売所「おかあさんの店」

河内郡上三川町上郷2140-1　☎0285-56-0755　㉓上三川町

ノンオイルでヘルシーな「ゆうがお特製たれ」。なし、トマト、りんご、たまねぎ、しょうが、にんにくなど、様々な材料を使い絶妙な味を作り出しています。焼肉のたれにも、サラダのドレッシングにも使える万能タレです。

開店当初からのロングセラー、3種類の「ゆうがお特製ジャム」です。地元上三川産の選りすぐりの素材を加工して作っています。

味自慢の手づくり味噌。それぞれに原材料の持ち味を生かしています。「粒」「すり」の米味噌は原材料で大豆の2倍の麹を入れており、「粒」は昔ながらのなつかしい田舎味噌、すりは上品な味わいです。3年の歳月をかけてじっくりと熟成させた米味噌「特製3年熟成」、黒大豆を使ったコクが楽しめる「特選黒大豆」のほか、麦麹と米麹が半分ずつの割合で入っている「麦麹入り」があります。

オープン以来20年間ロングセラーの「ゆうがお特製ジャム」

20年前にオープンした同所。全て上三川町産の新鮮でおいしい農産物で、仕入れは一切ありません。農家のお母さんが愛情を込めて栽培しています。当時から販売し、人気を博し続けている長寿商品が、「ゆうがお特製ジャム」です。いちご、なし、トマトの3種類があり、「たった一軒の農家」から品質の良いものを仕入れています。この贅沢なこだわりが、ジャムの味と歴史を支えています。

このほか、味噌も自信作。製法にひと手間もふた手間もかけています。商品は米味噌の「粒」「3年熟成」「特選黒大豆」「麦麹入り」「すり」の5種類があります。原料で使っている米は上三川産コシヒカリ、大豆も地元のものにこだわり、麹から手づくりで仕込んでいます。

加工品

JAかみつが奈佐原直売所

鹿沼市奈佐原町526　☎0289-75-3311　㉘鹿沼市

スタッフの皆さん

男爵いもをこんがりと揚げた「いもフライ」も美味。

3年ほど前から販売している白和えの素。最初は鹿沼市内の人が買っていましたが、徐々に口コミで広がり、現在は市外のリピーターも増えています。すぐに溶けるため、使いたい日に調理できます。冷凍の状態で販売。

鹿沼市内の学校給食に出されているパンも買えます。定番の食パンや昔なつかしいコッペパンや、ちょっとめずらしい「うずまき型のバターロール」や「まるパン」など、種類も豊富。

晩秋から春先にかけて出回る鹿沼の特産品「鹿沼菜」は、白和えはもちろんのこと、てんぷらにしてもおいしいそうです。鹿沼南高校の生徒が種を育てて、生産者に配布しています。

夕食のおかずにもう一品！「白和えの素」

白和えはおいしいですね。でも一から自分で作るとなるとちょっと面倒…。そんな忙しい主婦の皆さんからとても重宝されているのが、自家製「白和えの素」。ゴマ油と卵黄を使ってコクを出すのが、おいしさの秘密だそうです。冷凍保存ができるのも便利。今夜のおかずをもう一品増やしたいときにいつでも使え、野菜などの好みの食材を混ぜれば出来上がり。若い人からお年寄りまで幅広い世代の常連さんが、この白和えの素を買いに来るとか。

このほか、鹿沼市内の学校給食で子どもたちが食べているパンと同じものが買えるほか、11月中旬から3月にかけて、地元高校の生徒が種を採取して生産者へ配布、栽培した「鹿沼菜（かぬまな）」も販売しています。