

とちぎの特産品

いちご王国・栃木 ～ いちごの生産量は1968年から連続日本一 ～

全国で最も多く生産されている「とちおとめ」、大きくて美しい「スカイベリー」、ニューフェイスの「とちあいか」、夏に楽しめる「なつおとめ」など、栃木県には多彩なオリジナル品種のいちごが栽培され、四季を通しておいしいいちごが味わえます。

とちおとめ (収穫時期10月～6月)

～全国No1のシェアを誇るいちご王国の主力品種～



光沢のある鮮やかな赤が特徴で、甘味と酸味のバランスがよく、生食はもちろんケーキやジャムにも使われるとてもおいしい品種です。

スカイベリー (収穫時期11月～6月)

～大きい、美しい、おいしい三ツ星いちご～



極めて大きく、きれいな円すい形の果実です。ジューシーで上質な味わいが特徴で、大切な人への贈りものにぴったりな“ハレの日いちご”です。

とちあいか (収穫時期10月～6月)

～甘さが際立ついちご王国のニューフェイス～



酸味が少なく甘さが際立ち、ついついたくさん食べてしまういちごです。果実を縦に切った断面がハート型でかわいらしく、“愛されるとちぎの果実”になってほしいという願いを込めて名付けました。

とちひめ (収穫時期12月～5月)

～栃木県内でのみ味わえる幻のいちご～



とても甘くジューシーですが、果皮が柔らかくデリケートなため、市場に出回らず、栃木県内の観光いちご園でのみ食べることができます。このため、幻のいちごと言われています。

ミルキーベリー (収穫時期12月～5月)

～まろやかな甘さのいちご王国“初”の白いちご～



ミルクのように白く、まろやか食感と甘さが特徴です。果実が大きく、色が白という特徴を生かして、お祝い事や贈答用にもピッタリないちごです。

なつおとめ (収穫時期7月～10月)

～断面がハート型の夏採りいちご～



国産いちごが少ない夏から秋の時期にかけて楽しめる品種で、しっかりとした酸味は、ケーキやゼラートなどのスイーツにぴったりです。果実を縦にカットすると中心が淡い赤色のハート型になるので、見ても楽しいいちごです。

これらのいちごは、全国唯一のいちご専門研究機関「いちご研究所」が開発した品種です



とちぎは食材の宝庫 ～ おいしい栃木の農産物を堪能してください ～

豊かな大地と清らかな水で育てた極上の米

とちぎには、食味ランキング※で最高評価「特A」を獲得しているおいしいお米がたくさんあります。

※(一財)日本穀物検定協会の食味試験によるランキング

とちぎの星

栃木県農業試験場で開発された品種で、大粒で粒がしっかりしていて冷めてもおいしいお米です。令和の大嘗祭に供納され、天皇陛下もお召し上がりになりました。

(2017年産から3年連続「特A」評価)



コシヒカリ

栃木県のコシヒカリは、生産量全国3位。安定した食味と品質が評価を得ています。

(2018年産から2年連続「特A」評価)

なすひかり

栃木県農業試験場で開発された品種で、やや大粒で食感がよく、冷めてもおいしいお米です。

(2018年産から2年連続「特A」評価)

お酒を醸造するためのお米も生産されています。

夢ささら

栃木県農業試験場で開発された品種で、大吟醸酒に向く県オリジナル酒米品種です。2019年3月には、県内数多くの蔵元が「夢ささら」を用いた純米吟醸酒を醸造し、一斉発売を開始しました。

恵まれた自然と生産者の思いが育む数々の畜産物

生乳

酪農が盛んな栃木県の生乳生産量は、北海道に次いで全国2位(平成11年から22年連続)。新鮮な生乳を原料にしたナチュラルチーズやヨーグルト、アイスクリームなどの乳製品も豊富に揃っています。特にナチュラルチーズは、各チーズ工房で特色あるものが数多く作られています。



牛肉

「とちぎ和牛」は、格付等級がA・Bの4・5等級だけの黒毛和種だけに与えられる銘柄で、香り高い赤みと、きめが細かくさらりと良質な脂身が特徴のブランド和牛です。全国的な牛肉の品評会で何度も日本一を獲得するなど、肉質が高く評価されています。

「とちぎ霧降高原牛」「日光高原牛」は、ホルスタインの雌と黒毛和種の雄を交配して生産した交雑種です。こだわりの飼料で育成された交雑種は、黒毛和種と比べて脂身が少なく、味わい深い赤身で人気があります。



豚肉

豚の飼育頭数は全国7位で、県内には様々なブランド豚肉があります。生産者が豚の品種やエサなど独自の工夫を凝らし丹精込めて育て上げた豚肉は自慢の一品です。



食卓を豊かに彩る全国トップクラスの生産を誇る野菜や果物たち

にら



全国2位の産出額を誇るにらは、栃木県内全域で栽培され、1年を通して出荷されます。幅広の葉の「ゆめみどり」は、栃木県農業試験場で開発したオリジナル品種です。

トマト



冬の日照時間が長い栃木県では、県内各地でトマトの生産が盛んです。冬から初夏にかけての収穫がメインとなります。

アスパラガス



アスパラガスの生産が年々盛んになっています。畜産が盛んな栃木県では、良質な堆肥を使った土づくりにより、みずみずしくおいしいアスパラガスが生産されています。

うど



うどの産出額は、全国2位。県北地域を中心に栽培されています。栃木県農業試験場で開発した「栃木芳香1号」は茎の曲がり方が少なく色白、「栃木芳香2号」は苦みやアクが少ないのが特徴です。軟化うどや山うどとして冬から春にかけて収穫されます。

なし



なしの収穫量は、全国3位です。甘くてみずみずしい「幸水」や「豊水」はもちろん、栃木県農業試験場が開発した大きな果実の「にっこり」や青なしの「おりひめ」など、8月から11月にかけて様々な品種の日本なしを楽しめます。

生産者や研究者達の努力と工夫で生みだされるとちぎの魚

鮎

鮎の漁獲量は、全国3位です。那珂川や鬼怒川、思川などに天然遡上がみられます。



ホンモロコ

ホンモロコは、関西で高級魚として扱われるコイ科の小魚です。豊富な水源と耕作放棄地を活用して養殖されています。



プレミアムヤシオマス

ヤシオマスは、栃木県水産試験場が開発した肉質のよい大型のニジマスです。ヤシオマスにオリーブ油などを含む特別なエサを与えて育て、オレイン酸含有量や肉質など7つの基準をクリアしたものだけが「プレミアムヤシオマス」を名乗れます。養殖だからできることをテーマに栃木県水産試験場が開発した魚です。



温泉トラフグ

那珂川町の温泉水を利用して養殖したトラフグです。うま味成分をアップさせるため、出荷前に塩分濃度の濃い池で一定期間飼育する「味上げ」を行っており、天然のものに負けない味を楽しめます。



地域の風土に根ざした歴史ある作物

かんぴょう



栃木県では、300年以上前からゆうがお栽培が始まり、生産量は全国の99%を占める特産物です。かんぴょうは、ゆうがおの実をむいて乾燥させたもので、長期の保存が可能です。近年は、伝統的なかんぴょう料理だけでなく、様々なレ

シピが考案され、楽しまれています。また、原料のゆうがおも、新たな食材として活用されています。

こんにゃく



こんにゃくの原料となるこんにゃくいもの生産は、全国2位です。中山間地域を中心に生産されており、こんにゃくいもの産地では、生いもからの手作りこんにゃく作りも盛んです。

麦秋～黄金色に実る大麦～

麦

栃木県は、ビール用大麦の生産量が日本一です。栃木県農業試験場では、二条大麦の品種を数多く開発してきました。現在では、ビールだけでなく、お菓子などにも使われています。また、長年の研究をもとに、もち麦「もち絹香」を開発し、県内での本格的な栽培が始まりました。炊飯後に色が変わりにくく麦独特の臭いが少ないなど、麦を食べ慣れていない人にもおすすめです。もちもち・プチプチした食感が楽しくサラダなどでもおいしく食べていただけます。



主なとちぎの特産品の旬カレンダー

品目名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
トマト												
にら												
いちご												
アスパラガス												
日本なし								幸水	豊水		にっこり	
うど												
こんにゃくいも											収穫	
かんぴょう							ゆうがおの実の収穫					
米									収穫			
麦						収穫						
あゆ												
ヤシオマス												

■ 旬(収穫量が多い期間) □ 出回り期間

※とちぎの特産品のページ中にある全国順位は、令和元年度の数値

森の恵みがもたらす特産林産物(きのこ・山菜・炭 等)

しいたけ

森林資源が豊富な栃木県は、日本有数のしいたけ生産地であり、郷土料理である五目めしやけんちん汁、お煮しめで欠かせない食材の一つです。

しいたけには、日光に当てるとビタミンD₂になるエルゴステロールが多くふくまれています。ビタミンD₂は、身体がカルシウムを吸収するのを助けることによって、強い骨を維持する働きがあります。



きくらげ

きくらげは、特に食物繊維が多い食材です。食物繊維は脂質や糖、ナトリウム等を体外に排出する働きがあるため、生活習慣病の予防や改善にも効果が期待できる食材です。栃木県では年々生産量が増加しており、7～9月には道の駅などで「生きくらげ」が販売されるなど、身近な食材となっています。最近では、きくらげ特有の食感を生かしスイーツに使用するなど、食べ方にも工夫がされるようになりました。

まだあるとちぎの特産林産物



〈日光市・佐野市〉

わさび生産が盛んであり、美味しい清水と豊かな自然により辛みの中にも優しい甘さを含んだおいしいわさびを作り上げています。



〈宇都宮市〉

映画のロケ地としても有名な竹林があり、竹林の散策やタケノコ狩りが楽しめます。



〈市貝町〉

下野菊花炭といわれる炭の生産を行っています。下野菊花炭とはクヌギを原料とした木炭で、切り口が美しい菊花の形をしており、燃料としてだけでなく、一種の芸術品として茶の湯炭として愛用されています。

「とちぎのしいたけ」シールのご紹介

栃木県では、栃木県きのこ生産工程管理基準(栃木県きのこGAP)の必須項目へ取り組んだ県産しいたけに対して、「とちぎのしいたけ」シールを商品パックに貼付しています。

栃木県きのこGAPにより、しいたけの安全性や品質の確保に取り組んでいます。

丹精込めて生産された「とちぎのしいたけ」は肉厚で、うまみたっぷりです。

