

宇都宮の「おいしい」をいただきます



11月は、新米など多くの農産物が旬を迎えます。この機会に、宇都宮の農産物に関心を持ち、地元の恵みに触れてみませんか。

☎農林生産流通課 ☎(632)2843

宇都宮は農業が盛んな「農業王国」

宇都宮は、鬼怒川水系を中心とする豊かな水と10,000haにおよぶ肥沃で広大な農地、長い日照時間などの農業にとって恵まれた環境のもと、お米を中心にイチゴやトマト、梨などさまざまな農産物が生産されています。

宇都宮産農産物は、市内のスーパーマーケットなどの小売店や直売所、農家の軒先で販売されています。



「地産地消」で宇都宮の農業を応援しよう

地元で採れた農産物を地元で食べることを地産地消といいます。地産地消は、生産者にとっては安全な農産物を食卓に届けるという生産意欲の向上につながり、消費者にとっては生産者の顔が見える、安全・安心で新鮮な農産物を味わうことができるということにつながります。

また、輸送距離の短縮による二酸化炭素排出の抑制など、SDGsにも貢献する取り組みです。また、地域の食材を地域で消費することは、地元農家を応援する点で地域貢献にもつながります。

11月は地産地消強化月間です。この機会に、地産地消を意識し、宇都宮産農産物を知って、買って、食べて、宇都宮の恵みを存分にお楽しみください。

買ってみよう！食べてみよう！ うつのみや地産地消推進店

ID 1006943

本市では、積極的に地産地消に取り組んでいる一定の基準を満たした店舗を、「うつのみや地産地消推進店」として認定しています。市内には175店舗あり（10月18日現在）、安全・安心、新鮮でおいしい農産物を買う・食べることができます。

詳しくは、農業王国うつのみや☎URL1や市☎の他、農林生産流通課（市役所7階）や各地区市民センター・図書館に置いてある「うつのみや地産地消推進店MAP」をご覧ください。



▲農業王国うつのみや☎

「うつのみや地産地消推進店で開催中！」詳しくは、農業王国うつのみや☎をご覧ください。

採れたてうつのみや まるかじりキャンペーン

直売所・小売店で、ミヤリーのシールの付いた宇都宮産農産物（花き含む）を購入し、シールを集めて応募すると、宇都宮産農産物が当たるキャンペーンを開催中。

▼期間 11月30日まで。



▲リビング栃木HP「採れたてうつのみや まるかじりキャンペーン」URL2



うつのみや地産地消推進店フェア デジタルdeスタンプラリー

飲食店・宿泊施設で、宇都宮産農産物を使用した対象メニューを飲食・テイクアウトしてデジタルスタンプを集めると、抽選で、宇都宮牛などの宇都宮産農産物が当たるフェアを開催中。

▼期間 12月31日まで。



▲リビング栃木HP「うつのみや地産地消推進フェアデジタルdeスタンプラリー」URL3

知っていますか

宇都宮のブランド農産物

本市では、①豊富な生産量などにより「農業王国うつのみや」のイメージにつながるもの②地域性、ストーリー性などのある宇都宮ならではのものの2つに区分けして、16品目をブランド農産物として推進しています。

ぜひ宇都宮自慢の農産物を、見て・知って・食べて楽しんでみてください。

- ▼豊富な生産量などにより「農業王国うつのみや」のイメージにつながるもの 米、イチゴ、トマト、梨、ユリ。
- ▼地域性、ストーリー性などのある宇都宮ならではのものの プレミアム7（トマト）、プレミアム13（梨）、アスパラリン（アスパラガス）、宮どんこ（しいたけ）、みやおとめ（米）、にら、宇都宮牛、新里ねぎ、宮ゆず、宇都宮ブリッツェン米、大谷夏いちご。

「うんまいうつのみや産」が目印 



ミヤリー

宇都宮には
たくさんの
ブランド農
産物がある
んだね♪

うん！次のページからは、宇都宮ブランド農産物の「トマト」と「宇都宮牛」を紹介するよ！




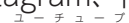
ハッピー

もっと知りたい！

1 うつのみやアグリファンクラブ

宇都宮の農業を応援するファンクラブです。農業イベントやうつのみや地産地消推進店のお薦めメニューをまとめた「推進店だより」など、宇都宮の食と農に関する楽しい情報をメールマガジンで配信しています。農業王国うつのみやからいつでも入会することができます。ぜひ加入してください。

2 SNSで情報発信中

農業王国うつのみや  Instagram、「うつのみやアグリネットワークちゃんねる」  YouTube URL⁴では、旬の農産物情報などを発信しています。ぜひご覧ください。



◀HP



◀Instagram
アカウント名
agri_utsunomiya




◀YouTube

ニュース
News

宇都宮の「ユリ」を新たにブランド農産物として認定

豊富な生産量などにより「農業王国うつのみや」のイメージにつながるものとして、宇都宮の「ユリ」を「MIYA LILY（ミヤリリー）」の名称で新たにブランド農産物として認定しました。

宇都宮は全国でも数少ない1年を通じて出荷できる「ユリ」の産地で、多くの人を楽しめる品ぞろえになっていることが特徴です。オリエンタルユリを中心に、テッポウユリ、スカシユリなど約70を超える品種が栽培されています。

現在13店舗が認定されている、うつのみや地産地消推進店の生花店で購入できます。詳しくは、農業王国うつのみや  をご覧ください。





宇都宮の「トマト」



▲農業王国うつのみや
プロモーションビデオ
「トマト編」URL1

本市では、ビニールハウスを活用しながら、年間を通して栽培されています。冬から春にかけて栽培されるトマトは甘みが強く、夏から秋にかけてのトマトはみずみずしく、爽やかな味になり、季節に応じた味わいに特徴があります。



豆知識

プレミアム7

JAうつのみや管内で生産されたトマトのうち、特に果形が良く、選果場の糖度センサーにより糖度7度以上と判定されたトマトは「プレミアム7」として販売されています。



🍅 トマトをたくさんの人へ届けたい

郷土愛の醸成を目的として、市立小・中学校において実施している「宇都宮学」では、宇都宮が誇る農産物としてトマトを取り上げており、児童生徒にとって身近な食材となっています。



学校給食にトマトを使用

11月から、市立小・中学校の学校給食において、宇都宮市産トマトを使用したメニューを毎月提供します。

11月は、「トマト料理コンクール」の入賞作品をアレンジしたメニューを市立小・中学校で提供します。

「トマト料理コンクール」を開催しました 1033191

児童生徒が、「食」への興味・関心を高められるよう、「トマト料理コンクール」を初めて開催し、市内の小・中学校に通学する小学1年生～中学3年生の55人（個人またはグループ）が参加しました。

応募総数38作品の応募の中から、^{わけ} ^{べり} ^さ 莉彩さんの「トマトとチーズのイタリアン春巻き」が最優秀賞を受賞しました。

生のトマトはあまり好きではないのですが、加熱したトマトを使用した「トマト料理コンクール」ということで、トマトをおいしく食べられる料理を考えてみようと思い、応募しました。

料理の特徴は、春巻きのカリカリ食感と、とろけるチーズのクリーミーさでトマトの酸味が薄れて、苦手な人でも食べやすくなっているところです。

宇都宮はトマトの生産量が多いと社会科の授業で勉強しました。皆さんにもぜひ、宇都宮のトマトを使ってこの料理を作っていただきたいです。

入賞レシピは
こちらから



▲市HP



豊郷中央小学校

5年 分部 莉彩 さん

URL1 <https://youtu.be/R4sFw4Y3ZNM?si=fgf5uwXQXKxkllU6>

URL2 <https://youtu.be/xYbkcKca18Q>

URL3 <https://www.id.nbc.go.jp/top.html?pc>

宇都宮の **おいしい** をいただきます



宇都宮の『牛』



▲農業王国うつのみや
プロモーションビデオ
「宇都宮牛編」URL2

「宇都宮牛」はJAうつのみや管内で肥育された黒毛和種で全国10番目の銘柄牛です。日本食肉格付協会の格付で肉質等級3・4・5等級のものが「宇都宮牛」となり、どの部位も非常に良質で、脂に上品な甘みがあるのが特徴です。



豆知識

牛肉を安心して購入できるように、国産牛のパック商品のラベルなどには10桁の個体識別番号が表示され、家畜改良センターHP URL3の検索システムに番号を入力すると、牛の出生地や肥育地などを知ることができます。

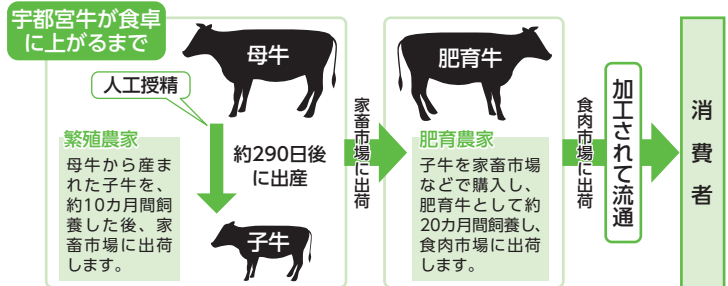


▲家畜改良センターHP



宇都宮牛をたくさんの人へ届けたい

肉用牛の生産者は一般的に、子牛を産ませることを専門にする「繁殖農家」と、子牛を買い付けて出荷できる状態になるまで育てる「肥育農家」に分かれています。約2年半丁寧に育てられ、食肉市場へ出荷された牛は宇都宮牛として私たちの元へ届けられます。



VOICE 市内生産者の声



母牛に宿った命を無事に産ませることが私たちの役目です。牛がストレスを感じないように牛舎を清潔な状態に保ったり、ちょっとした変化に気を配ったりと、子牛に寄り添った飼育を心掛けています。

産まれた子牛が元気に育ち、そして肥育されて、おいしいお肉となって、消費者の元へ届けられるよう、今後も子牛の生産・育成を続けていきたいです。



安心して宇都宮牛を味わっていただけよう丁寧に育てています。また、牛に与える飼料も宇都宮のものにこだわり、飼料となる稲わらの生産者へ牛ふんの堆肥を提供し、地域内での循環型農業にも取り組んでおり、市民の皆さんにはお肉の味以上の付加価値を感じてもらえると思います。

50年以上の歴史がある宇都宮牛を、地域の皆さんの思いを継ぎながら守り続けたいです。

宇都宮牛を楽しもう

地域の力がたくさん詰まった宇都宮牛を地元で味わうことで、地産地消のさらなる発展へとつながっていきます。

■宇都宮牛を楽しめる店

▼買える ビックミート山久 鶴田町店（鶴田町）など。

▼食べる 炭火焼肉 おおつか 宇都宮店（下栗町）など。



宇都宮牛は肉の色が良く、脂の甘みの強さや肉の柔らかさが優れており、非常においしいブランド牛です。皆さんには、この地産地消強化月間で、ぜひ宇都宮牛を食べていただきたいと思っています。

