

# とちぎの優れた地産地消の取組

本県においても、さまざまな地産地消の取組が行われています。

とちぎ地産地消県民運動実行委員会では、平成17年度より、県内において地産地消活動に積極的に取り組んでいる優良な団体等を「とちぎ地産地消夢大賞」として表彰しています。

## 夢大賞

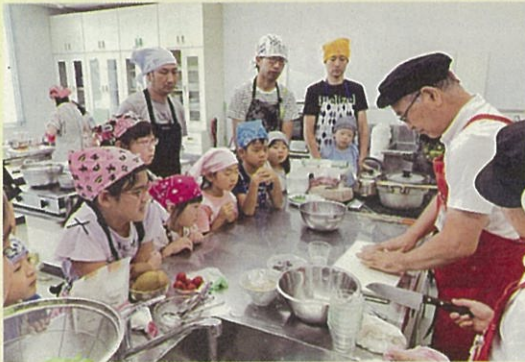
はとむぎで健康長寿 100 歳を目指すまちづくり推進協議会  
(小山市)

### 取組概要

- ・かつて生産量日本一を誇っていたはとむぎの高い健康機能性に着目し、市民の健康増進を図るため、はとむぎを食生活に取り入れる活動を行っています。
- ・飲食店や企業の商品開発を応援する補助制度を設けています。
- ・家庭で気軽にはとむぎを食べるためのレシピを開発し、DVDや動画で紹介しています。
- ・はとむぎマイスター(調理講師)を小学校等に派遣する取組を行っています。

### 取組成果

- ・はとむぎの生産量やはとむぎを使用した商品の総売上額が約500万円増加するなど、市民の健康増進とともに、農商工の経済発展にも寄与しました。



はとむぎマイスターによる料理教室



小山市農業祭への出店



はとむぎを使用した「ベっぴんコーラ」



小山はとむぎ生産組合



小学校での授業風景



「はとむぎふりかけ美人」

### ■販売先 Hatomugi Labo / Cucina MOD MIO

「Hatomugi Labo」は、はとむぎ製品を取り扱うはとむぎ専門店です。併設のカフェ&レストラン「Cucina MOD MIO」では、はとむぎを使ったカフェメニューや洋食を提供しています。

小山市喜沢704-1 ☎0285-36-1406



## 優秀賞

### 真岡北陵高等学校 食品科学研究部 (真岡市)

■取組名 一期一会 ～いちごで広げる地域の輪～

#### ■取組概要

- ・「全国いちごサミットinもおか2020」への参加に向け、2018年度から3年にわたりいちごを活用した取組を展開しました。
- ・いちごを使った加工品の開発や、県内外に対しての「とちぎのいちご」のPR等、消費拡大を目標に活動を行いました。
- ・真岡市・道の駅・JAはが野・企業などと連携して県内外のイベントへ参加し、いちご料理の試食会を実施しました。
- ・JA広報誌におけるレシピ提供や、生徒開発商品の販売など幅広い活動を行いました。



生徒が開発した「とちおとめ杏仁豆腐」



ヨコハマストロベリーフェスティバルへの出店



食品企業との商品開発打合せ

■販売先 道の駅にのみや

「とちおとめ杏仁豆腐」「いちごのメロンパン」など生徒たちが開発した商品を販売しています。

真岡市久下田2204-1 ☎0285-73-1110

### 有限会社メルシー (宇都宮市)

■取組名 大地の恵みにありがとう。生産者にありがとう。贈る相手にありがとう。  
全てへの感謝を込めて。～農をおいしく。果実と野菜と卵のスイーツ。～

#### ■取組概要

- ・養鶏農家として卵の生産・販売を行う一方、6次産業化を目指し、有限会社メルシーを立ち上げ、自社の卵と地場産物をふんだんに使った商品を販売しています。
- ・県内の小学校、福祉施設等で、ケーキ作りを通して子どもたちに夢を持ってもらう「夢ケーキプロジェクト」を実施しています。
- ・コロナ禍においても地元産の食材でケーキ作りを楽しんでもらうドリームケーキキットの販売を行いました。



ドリームケーキキット

■販売先 ラボラトワールメルシー

地元産の卵や野菜の直売とともに、それらを利用したお菓子を販売しています。

宇都宮市砥上町795-4 ☎028-649-0607



## 道の駅ましこ（益子町）

■取組名 コロナ禍における「野菜ドライブスルー」と「高速バスを活用した農産物の産直販売」

### ■取組概要

- ・コロナ禍における道の駅の営業自粛に対応し、安心して野菜等を購入できるよう、道の駅の駐車場において「野菜ボックスのドライブスルー販売」を行いました。
- ・町内を対象にした電話予約による配達、県外消費者を対象にネット通販による販売など様々な手法による地場産物の販売を展開しています。
- ・高速バスの荷物積み込みスペースを活用し、農産物を首都圏に直送、都内のコンビニエンスストアにおいても販売を行いました。



ドライブスルー販売した野菜ボックス



ドライブスルー販売



高速バスでの貨客混載事業

■販売先 道の駅ましこ

地元の農家さんたちが丹精込めて栽培した農産物や加工品が揃っています。  
益子町長堤2271 ☎0285-72-5530

## 耕作放棄地解消対策の会（鹿沼市）

■取組名 オール鹿沼産の商品開発で耕作放棄地解消

### ■取組概要

- ・耕作放棄地を利用して、さつまいもやじゃがいもの栽培を行い、地元企業と連携して「オール鹿沼産」の6次産業化商品を開発しました。
- ・販売の際は、耕作放棄地で栽培された芋であることをPRし、活動への理解促進を図るとともに、地域に愛される作物としてファンづくりを目指しています。
- ・栽培技術向上のための研修会の開催や、新品種の導入による高付加価値化を目指し、活動を進めています。



さつまいもの収穫作業



芋焼酎「鹿沼娘」

■販売先 耕作放棄されていた土地で栽培した、さつまいもやじゃがいもを使った、「オール鹿沼産」の6次産業化商品を鹿沼市の各所で販売しています。

焼き芋：鹿沼市花木センター（鹿沼市茂呂2086-1 ☎0289-76-2310）

芋焼酎「鹿沼娘」：小林酒店（鹿沼市千渡1792 ☎0289-62-5537）

鹿沼市内ヨークベニマル全店（鹿沼店、鹿沼上殿店、鹿沼睦町店）

かめまコロッケ：キッチン七（鹿沼市仲町1604-1 まちの駅・新鹿沼宿敷地内 ☎0289-62-7550）



## 那須文化研究会・中禅寺金谷ホテル（那須塩原市・日光市）

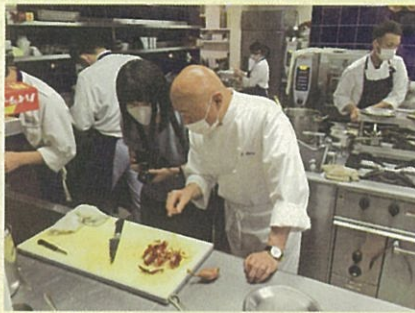
■取組名 地域と一体となった大正天皇即位礼饗宴料理再現

### ■取組概要

- ・大正天皇即位礼で振る舞われたザリガニのポターージュを再現しました。
- ・食材とするザリガニの確保、下処理には県内漁協、高校と連携して取り組みました。
- ・再現したポターージュは日光中禅寺湖金谷ホテルと協力し、ディナーメニューとして提供するほか、地元保育園等でも試食や講演を実施するなど、地域資源の活用と理解促進に取り組んでいます。



金谷ホテルで提供されているロイヤルポターージュ



泥抜き検証委員会



養殖ザリガニの試食会

■販売先 中禅寺金谷ホテル

ディナーコース「皇室の愛した料理たち」の中で、ザリガニのポターージュが提供されています。

日光市中宮祠2482 ☎0288-51-0001

## 奨励賞



鹿沼南高等学校作物チーム（鹿沼市）

循環型農業の意義や魅力を伝えるため、地域の特産品であるこんにゃくいも等を栽培し、授業で学んだ保存技術や製造方法を高校生が自ら小学生に指導することで、地域の食文化の継承を行いました。



足利手打ち蕎麦切り会（足利市）

足利市でそば店を営む店主たちがそばの生産に挑戦し、そばの栽培から製麺まで全工程を昔ながらの手作業で行い、各店舗やイベント等で「完全足利産蕎麦」として提供しました。



宇都宮短期大学附属高等学校（宇都宮市）

コロナ禍で休校期間中の子どもたちを笑顔にしたいという思いから、調理科の教員と生徒が家庭を訪問し、一緒に県産食材を使用した料理を作って食べるなど、子どもたちが県産食材に誇りと愛着を持ってもらえるよう取組を続けています。



栃木農業高等学校 農業環境部地域デザイン班（栃木市）

栃木県伝統工芸品である都賀の座敷蓑の伝統技術や原料であるホウキモロコシの栽培方法を学び、地域社会と連携、栃木市特産品を全国に発信しました。



JAかみつが厚生連 上都賀総合病院（鹿沼市）

毎月18日の「地産地消の日」に、地元の食材を使用した献立を入院している方々に提供するとともに、食材の栄養や効能、おすすめの食べ方等をわかりやすく示した手書きのチラシを作成し地元の食材の魅力を伝えています。

