

Made in SAKURA

今おいしいもの、あつめました

やっぱり、地元

食の安全性やSDGsの観点から地産地消のニーズが高まっています。さくら市は、恵まれた地形や自然環境、災害の少なさから農業や畜産が盛んです。市内の直売所には、地元の新鮮な農産物が多数並んでいますので、ぜひ訪れてみてください。

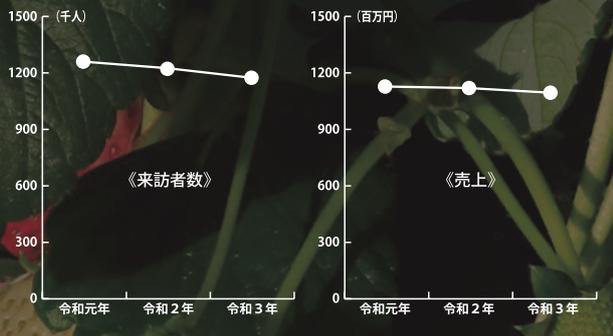
地産地消の取り組み

市内小中学校では、学校給食にできるだけ地元の食材を使用しています。「もち麦」や「牛肉」を提供した際には、生産者が校内放送で食材を紹介し、交流を図りました。



市内の直売所の来訪人数や売り上げは、新型コロナウイルス等の影響によりわずかに減少しました。

そんな中でも、より新鮮で美味しい農産物を消費者に届けたいと日々研究を重ねる生産者が大勢います。この特集を通じて生産者のこだわりや想いを知り、実際に食べて、市産の美味しい農産物の魅力を再発見してみてください。



POINT

6、7粒食べるだけで1日分のビタミンCが補える。美肌づくりや風邪予防に効果的。

いちご



味の濃さにこだわったとちおとめ

大粒でほどよい酸味と甘さが特徴的なとちおとめ。味の濃さにこだわり、気温や肥料など試行錯誤を重ね納得のいく味にたどり着いたそう。年間通していちごを味わって欲しいと昨年より冷凍いちごの出荷も始めました。松本さんは「いちごは繊細で何か一つでも違つと納得する味にならない。日々研究を重ねてより美味しいいちご作りに努めています」と話されました。

▼購入できる場所

JAしおのやさくら直売所 (冷凍いちご)

氏名 まつもととしあき 松本利明さん



いちご農家を始めたいと9年前に会社員を辞め一念発起した松本さん。その後、JAしおのやの新規就業者育成研修事業の1期生として農業のノウハウを学び56歳で就農。現在は、夫婦で力を合わせて栽培から出荷までを行っています。



POINT

アントシアニンは加熱しても壊れにくく、視力回復や高血圧予防、血管を丈夫にする働きがある。

喜連川温泉なす



やわらかでみずみずしい越冬なす

栽培開始から39年目を迎える「喜連川温泉なす」。喜連川温泉の源泉をハウス保温や灌水として贅沢に使用しています。環境にも優しいエコ農法でつくられたなすは色鮮やかで、皮が柔らかいのが特徴。角田さんは「温泉なすは非常にデリケート。高品質のなすを皆さんにお届けできるように頑張ります」と話されました。

▼購入できる場所
道の駅きつれがわ
こうと直売所

上河戸
かくたみつなり
角田充也さん



就農4年目の角田さんは、喜連川ならではの農産物を作りたいと一念発起。今季から喜連川温泉熱園芸組合に所属し温泉なすの栽培に取り組んでいます。直売所でも大好評の温泉なす。組合員7人で年間140tを出荷しています。



SAKURA

あつめました

櫻野
ひやまたかし
檜山宗志さん



檜山さんは大学院を卒業後、米農家の実家を継ぎ、新たにねぎの栽培・出荷に着手。令和4年度には、就農5年目で栃木県農業大賞芽吹き力賞を受賞されました。実はねぎが苦手だという檜山さん。だからこそ自分が美味しいと思えるねぎを納めできるまで追及したそうです。

POINT

アリシンが体を温め抵抗力がアップ。加熱しすぎはNG！
食べる直前に加えるのがポイント。



長ねぎ

ねぎが苦手な人にこそ
食べてほしい

ねぎ特有の筋っぽさや臭みを抑えた「長ねぎ」は、ねぎが苦手な人でも食べられると好評。配合にこだわった肥料を使うことで食べやすく美味しいねぎに育つそうです。

檜山さんは、「ハウスねぎは柔らかく、加熱したときの甘みが特徴です。消費者から直接『美味しかった』と言ってもらえることがやりがいです」と話されました。
▼購入できる場所
菜っ葉館

葛城 てつかとおる ちか
手塚徹・智香さん



会社員を辞めてさつまいも農家を始めた手塚さんご夫婦。食品ロスを減らそうと2年前から規格外のさつまいもの加工と販売を始めました。リピーターも多く全国からSNSを通じて注文が殺到しているそうです。

POINT

ビタミンCは免疫力を高めてくれる他、コラーゲンの生成にも役立ち美肌効果も。

干し芋



さつまいもの個性を活かしたオリジナル干し芋

紅はるかを使い、ねっとりとした焼き芋のような口当たりが特徴の「てっちゃん干し芋」。一度焼いてから干し芋にすることでより香ばしさと甘みを感じられる一品です。夫婦手作業で加工しており、大量生産は難しい分品質と味にこだわっています。

手塚さんは、「さつまいもは大きさや甘みに個性がある。1本1本の個性を活かして焼き芋や干し芋に加工できるのがうちの強みです」と話されました。

▼購入できる場所
菜っ葉館

Made in
生産者の声

POINT

ビタミンB1が肉類の中で最も多い。炒め物や汁物にすると効果よく摂取できる。

あさの豚



あさのひさみ しげかつ
浅野久美・重勝さん



生産専門だった先代から事業を引き継ぎ、兄弟二人三脚で事業を拡大。現在は、生産から加工・販売までを担っています。安心安全で美味しい豚肉が手に入ると好評で、遠方から訪れるリピーターも多いそうです。



▼購入できる場所
有限会社あさの直売所
(毎週土曜午後1時〜5時)
道の駅きつれがわ

毎日食べても飽きない
上品な味わいと肉質
やわらかできめ細やかな
肉質と甘みのある脂が特徴
的なブランド豚「あさの豚」。
飼料、地下水、豊かな環
境が育んだ品質の良さと安
全性の高さが自慢です。
浅野さんは「脂があつさ
りとしていて毎日食べても
飽きない豚肉を目指してい
ます。皆さんに美味しいと
言ってもらえることがやり
がいです」と話されました。

干し芋のキャラメリゼ

バター×キャラメル風味が食欲をそそる絶品おやつ

ねぎめた

和えるだけで簡単懐かしい味

干し芋とトマトのチーズ焼き

干し芋の甘さにチーズとトマトの酸味が意外にマッチ

なすの肉巻き

トロトロのなすと柔らかな豚ロースが相性抜群

かんたん×おいしい

Made in SAKURA を味わう

健康レシピ

季節の変わり目は

体温が上がる食事です免疫力をアップ

なすの肉巻き

材料（2人前）

豚ロース薄切り肉8枚、なす2本、サラダ油小さじ2
★酒・みりん・しょうゆ各大さじ1、砂糖小さじ1

作り方

- ① なすを縦4等分にし、豚肉で巻く。
- ② フライパンにサラダ油を入れて熱し①の巻き終わりを下にして並べ、中火で全体に焼き色がつくまで焼く。なすに火が通るまで、蓋をして弱火で7分ほど蒸し焼きにする。
- ③ ★を混ぜ合わせて加え、照りが出るまで調味料をかけながら煮絡める。

干し芋とトマトのチーズ焼き

材料（2人前）

トマト1個、干し芋2枚、とろけるチーズ2枚、オリーブオイル小さじ2

作り方

- ① トマトを薄くスライスし、干し芋は一口大にカットする。
- ② 耐熱皿にトマトを並べ、上に干し芋を並べる。オリーブオイルを回しかけ、とろけるチーズをのせる。
- ③ 500Wのレンジで1分半温め、トースターでチーズに軽く焦げ目がつくまで焼く。

ねぎめた

材料（2人前）

長ねぎ2本
★みそ小さじ2、砂糖小さじ1、酢小さじ2、からし（お好みで）

作り方

- ① ねぎを4cm幅に切る。耐熱ボウルに入れ、ラップをせずに600Wの電子レンジで3分加熱し粗熱をとる。
- ② ボウルに★を入れて混ぜる。
- ③ ①を加えて和える。

私たちが考案しました！ぜひ作ってみてください。

レシピ動画はこちら



干し芋のキャラメリゼのレシピは
ホームページ限定で公開中



管理栄養士の荒巻さん、佐藤さん

菜っ葉館



新鮮野菜や果物、花、地元食材を使った加工品が並ぶ

営 8時30分～17時
休 12/31 午後～1/4
📍 蒲須坂 85-2 ☎ 681-1022

朝採り!新鮮食材の宝庫

直売所へ 行ってみよう

直売所に並ぶ新鮮な野菜や果物の味は格別です。
ぜひ味わってみてください!



詳細はこちら▲



こうと直売所



野菜や果物、精肉、加工品、花きなどを
目当てにリピーターが集まる

営 8時30分～17時30分
休 1/1～1/3
📍 上河戸 952-14 ☎ 686-5423

道の駅つれがわ



名産品から採れたて野菜、グルメも充実
全国配送で贈り物にも

営 9時～18時
休 第2・4月曜日 (祝日の場合は翌日)
📍 喜連川 4145-10 ☎ 686-8180

JAしおのや

かのこはた直売所



リピーターが多い地域に愛される直売所
新鮮野菜と果物を豊富に販売

営 8時30分～16時
休 12/31 午後～1/4
📍 鹿子畑 281-1 ☎ 686-2268

JAしおのや

農産物直売所さくら



地元の旬な野菜はもちろん、地元産牛肉
や豚肉、加工品、お惣菜も豊富

営 9時～18時※10～2月は17時まで
休 12/31 午後～1/4
📍 桜野 1581 ☎ 682-0090