

宇都宮に誇れる 銘菓「宮ゆず羊羹」を

肉厚で香り豊かなゆずの果実をくり抜き、その果実を材料にして作ったようかんを流し込んだ「宮ゆず羊羹」と、サツマイモの甘みにゆずの香りが漂う「宮ゆずスイートポテト」は、里山のゆずの香りを楽しめる「うつのみやげ」にぴったりの和菓子です。

床井さん ゆずは日本が最大の栽培国ですが、「暖地ゆず」と言われる四国九州エリアと「寒地ゆず」と言われる北関東エリアがあります。親の代ですが、先人達が半世紀をかけ育ててきた宇都宮のゆずが「宮ゆず」です。香り深く健康食材として愛されています。うつのみやアグリネットワークの支援もあり、そんな宮ゆずを使って、老舗の菓子製造会社を営む若山さんに協力を頂き、宇都宮に訪れる銘葉を作ろうということになったのです。

若山さん 私も床井さんと組んで何かを作るのはとても素晴らしいことだ

と思いました。東京の高級割烹など で「柚子釜 |という料理があると床井 さんから聞いて、なるほどと思いまし た。ゆずの中身をくり抜き、そこにイク ラなどを入れてゆずの風味を楽しむ ものですが、その「柚子釜」からヒン トを得たのです。新商品の開発のた めに何度も試作品を作り、意見交換 を繰り返しました。ゆずの皮を鍋で煮 るのですが、柔らかくするのが難し かったですね。その後2年の年月を 経て「宮ゆず羊羹 | が完成したので す。評判も上々で、ゆずの中にようか んが入っているという驚きが受けて いるようです。ゆずが好きな人はまと めて数個買っていきます。「宮ゆず 羊羹 |の次に開発したのが 「宮ゆず スイートポテト | です。サツマイモとゆ ずは相性がいいんです。

床井さん サツマイモのほくほくとした甘みにゆずの香りがほんのり漂う味です。ゆずは健康にとても良いので、捨てるところがありません。

若山さん そうですね。第3弾として 平成27年度には「宮ゆずあんみつ」 も完成しました。あんみつにゆずのさ わやかさが加わった商品です。ゆず あんとゆず果汁を、日光の伏流水で 作った歯ごたえある寒天にかけて味 わっていただき、ゆずの香りとビター

special talk

床井さん 農産物の魅力を理解してくれる加工業者の方と率直な意見を交わしながら、時間をかけて互いに納得できる商品を作っていくことが重要です。それがウィンウィンの関係につながるのだと思います。

な風味が楽しめます。

若山さん 一回作ったものをブラッシュアップしていくことが重要です。 農業の苦労や歴史を理解しなけれ ばなりません。床井さんの言うように 生産者と加工業者が協力して取り 組んでいくことが、一番大事だと思 います。



宮ゆずスイートポテト

miyayuzu sweetpotato



外皮が厚く、香りが高い希少な「宮ゆず」を餡子に練り込んで作ったのが宮ゆずスイートポテトです。食べるとゆずの風味とサツマイモの絶妙な食感が口の中に広がります。





■販売所/株式会社若山商店 宇都宮市中戸祭1-13-23



道の駅うつのみやろまんちっく村、宮カフェほか

▲ 関連サイト



宮ゆずあんみつ

miyayuzu anmitsu



もぎたての「宮ゆず」をクラッシュして仕上げたゆず蜜を、角切りの寒天の上に載せました。さらにゆず丸ごとを絞った果汁をかけていただきます。さっぱりとした風味が広がり、一度食べるとくせになるおいしさです。



■販売所/株式会社若山商店 宇都宮市中戸祭1-13-23

1個 500円(税別)

道の駅うつのみやろまんちっく村、宮カフェほか



▲ 関連サイト

宮柚子チーズケーキ

miyayuzu cheesecake

床井柚子園 床井光雄さん

宮ゆずは、北限といわれている宇都宮市で栽培されており、皮が厚くて、香りが強いといわれています。床井柚子園では、昭和39年に 先代が植えた柚子の木を大切に育てており、宇都宮の柚子のすば らしさを次世代に伝えていきたいです。

> 厳選した香り高い「宮ゆず」をたっぷりと使いました。 チーズケーキの上にゆずの輪切りを載せ、果汁のゼ リーでふたをしました。生地にも果汁が練り込んであり ます。爽やかな香りと酸味が生きる大人の味です。



1,500円(税別)

宇都宮中央 郵便局 ●	☆☆	今小路通り いちょう通り	上河原通り
		● 旭中学校	

■販売所/ステーキ&ワイン存じやす 宇都宮市中央5-9-2

※受注生産です。お気軽にお問い合わせください。 ☎028(637)4129



▲ 関連サイト



黒豆チョコ kuromame chocolate



内容量:30g 200 円(税別)

やわらかくて食べやすい宇都宮産の黒大豆。その特性を生かし、硬くならないように焙煎してサクサクとした食感に仕上げました。きなこ、抹茶は国産を使用。いちごはフリーズドライした「とちおとめ」を贅沢に使用しています。

有限会社山口農園 山口 守さん

山口農園では、家族一丸となって、甘さが特徴の玉大黒という品種の黒大豆を6月末頃の種まきから10 月末頃の収穫まで丁寧に育てています。黒大豆は、ほかの大豆と比べて、真丸ではないため、機械選別で 選別しきれないものについて、最後は手作業で形の悪いものや、虫がくってしまったものを選別していま す。大切に育てた黒大豆を、ぜひ召し上がってください。

黒豆味噌がらめ

kuromame misogarame



内容量:80g 300 円(税別)

黒豆は皮に栄養が含まれているので、皮ごと食べてもらえるように焙煎の仕方を工夫しました。安心していただける素材で作ったお菓子なので、お年寄りからお子様までどなたにもおすすめです。ぜひ日本茶とともにお召し上がりください。

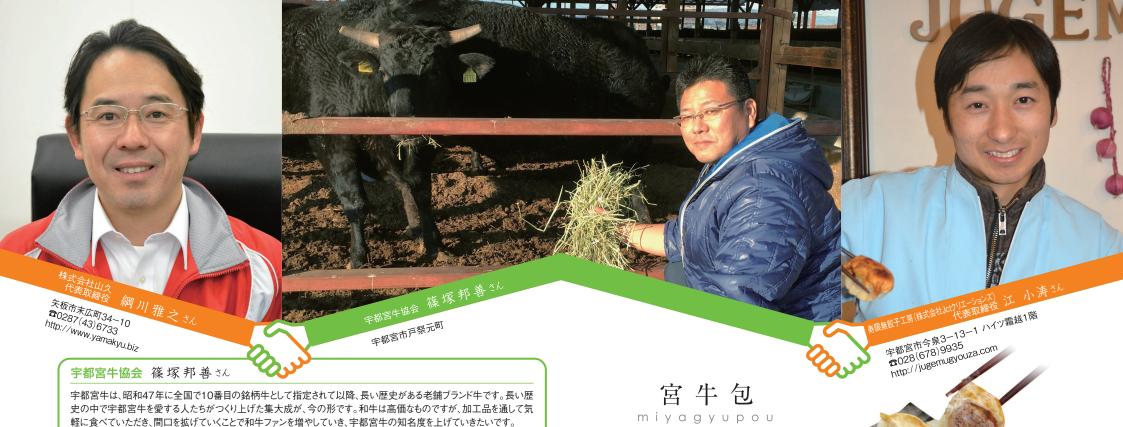


■問い合わせ先/こいしや食品株式会社 宇都宮市宮山田町2353-1

※ご希望により生産。事前にお問い合わせください。 ☎028(674)7800



▲ 関連サイト



ごはんにかけるハンバーグ stamburg gohan ni kakeru

高級牛と言われる「宇都宮牛」のおいしさを、お子さんにも知ってほしいと考え、2年間の試行錯誤を経て開発しました。瓶から出すだけで手軽においしく食べられ、宇都宮牛のうま味を堪能できます。



1個 700 円(税別)



■販売所/ビックミート山久鶴田町店 宇都宮市鶴田町3083

ビックミート山久各店、チーズファクトリー、 県内の道の駅ほか



▲ 関連サイト

宇都の管体を使った日本のたけのです。 本のでいましたのです。 から作りましたのではましたのではましたのでではないが、 を使わそのはのの味を離れるでもののいます。 そのもらうでは、でいるの中に食ががあるい。 の中に食があるいます。 いの中にもいるのかになった。 の中にする。



■販売所/サムライ寿限無

宇都宮市二荒町8-1 渡清本店ビル1階

寿限無餃子工房 ※トチギフトでも通信販売をしています。



3個入り 556 円(税別)

ギフト10個入り 2,130円(税別)

▲ 関連サイト



ローストビーフ

roast beef

宇都宮牛の赤身のモモ肉を塩とハー ブで一日かけてマリネをした後、低温 で長時間かけて、柔らかく焼いたロー ストビーフです。しつこくなく、あっさりし た風味に仕上げています。生産者さ んの顔の見える食材を使って、生産 者と話し合いながら商品を開発してい くことを大切にしたいです。



300g 6,000 円(税別)

宇都宮中央 郵便局 ●	存じやす	今小路通り いちょう通り	上河原通り
		● 旭中学校	

■販売所/ステーキ&ワイン存じやす 宇都宮市中央5-9-2

※受注生産です。お気軽にお問い合わせください。 **2**028 (637) 4129



▲ 関連サイト



かさね醤油ソバ

(みや美豚のチャーシュー) kasanesyoyusoba



695円(税別)

大柿畜産 大柿 仁さん

自然豊かな古賀志山の麓、ストレスのない環 境で育てた健康で安全な豚肉です。飼料に大 麦を多く与えることで、さっぱりとした脂身が特 長です。肉質は柔らかくジューシーです。これか らも地産地消を目指し、地元の方々に愛される 安全安心でおいしい豚肉を生産していきたい と思っています。

地産地消で、地元の生産者の顔が見える食 材を使いたいという想いでみや美豚を使わせ ていただいています。ラーメンとの相性が良く ヘルシーな豚肉で、理屈抜きに美味しい。他 の豚肉と食べ比べすると、その旨さがよく分か ります。多くの人に食べていただきたいし、大切 に育てられている宇都宮の豚を大切に調理 販売してくれる仲間が増えたら嬉しいです。



■販売所/中華ソバ 俊麺製麺所 宇都宮市西川田本町3-9-8



▲ 関連サイト