

とちぎの 地産地消



とちぎ地産地消県民運動実行委員会

～毎月18日は「とちぎ地産地消の日」～

「地産地消」どのくらい 知っていますか？



とちぎの地産地消を
紹介するまる！

- ❁ 地産地消ってどんなこと？ 2
- ❁ とちぎの優れた地産地消の取組 3
- ❁ 学校給食における地産地消の取組 7
- ❁ とちぎ地産地消県民運動実行委員会 構成団体の取組 9

とちぎの旬をいただきますっ！

とちぎ地産地消県民運動実行委員会 構成団体一覧

はじめに

栃木県では、平成16（2004）年から、関係機関や団体で構成する「とちぎ地産地消県民運動実行委員会」が中心となり、地産地消推進方針に基づき、①消費者と生産者の相互理解、②地域農産物の利用及び提供の拡大、③豊かなとちぎの食づくりを目指して、地産地消を県民運動として推進してきたところです。

その結果、学校給食における県産農産物の利用や量販店における地場産物コーナーの設置が進むとともに、農家が生産から流通、販売までを行う6次産業化の取組や、子どもたちを対象とした農業体験の活動が拡大するなど、様々な取組が展開されています。

地産地消を広めるためには、消費者、生産者、市町村、関係団体などが各地域において取組を実践し、あるいは連携して取り組むことがとても大切です。

あなたも「とちぎの地産地消」の取組に参加してみませんか？

地産地消ってどんなこと？

地産地消とは

「地元でとれた農産物を
地元でおいしく食べること」
です。



地産地消はなぜ良いの？

新鮮

生産地が近いから、
新鮮でおいしさが
違います。

安心

作る人の顔が見えるから
信頼と安心が生まれます。

元気

生産地と消費者の間に
コミュニケーションが
生まれ、地域を
元気にします。

環境

生産地と消費者が近く
輸送距離が短いので、
CO₂の排出量が少なく
環境にやさしい。

食育

地元の食材を知ることで、
子どもたちに食文化を
伝えます。



地産地消をはじめてみよう

毎日の食事や買い物のときに少し意識するだけで地産地消に取り組むことができます。

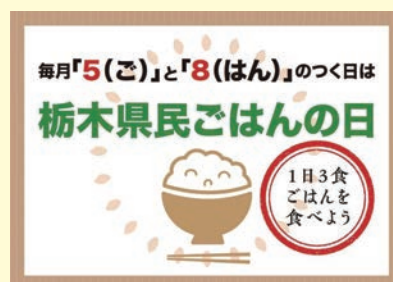
とちぎ地産地消の日

とちぎ地産地消県民運動の機運を高めるため、毎月18日を「とちぎ地産地消の日」としています。



栃木県民ごはんの日

ごはんを中心とした日本型食生活の推進のため、毎月5（ご）と8（はん）のつく日を「栃木県民ごはんの日」としています。



これらの日は、「1日3食ごはんを食べよう」を合い言葉に、地元の魅力ある農畜産物をご家庭で楽しみましょう。

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
「べっぴんコーラ」



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。



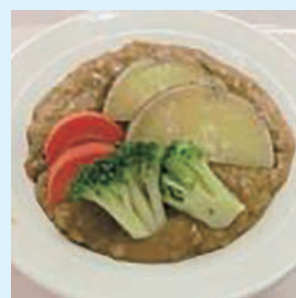
栃木農業高等学校 農業環境部地域デザイン班（栃木市）

栃木県伝統工芸品である都賀の座敷蓐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。



学校給食における地産地消の取組

栃木県産の食材を学校給食に活用し、食に関する指導の教材に用いることで、子どもたちが地域の自然や産業、食文化等について理解を深め、生産者や食べ物への感謝の気持ちを育てることにつながります。県内では、学校給食への地場産物利用を拡大するため、さまざまな取組が行われています。

とちぎの学校給食地産地消研修会

学校給食への地場産物の活用を進める上で課題となっている、食材の供給方法や発注方法についての課題を解決するため、各市町や学校給食の関係者を対象とした研修会を実施しました。

優良事例の共有として、日光市農林課から、令和元年度地産地消コーディネーター派遣事業を活用した、学校給食における地場産物の利用拡大に向けた取組について報告をいただきました。

県では、今後とも、課題を抱える市町へ地産地消コーディネーターの派遣等により、地場産物の利用拡大に取り組んでいきます。

※地産地消コーディネーター派遣とは、(一財)都市農山漁村交流活性化機構が実施する事業であり、地産地消に関わる関係者の連携をアドバイスできるコーディネーターを派遣するもの。



日光市による事例報告



研修会の様子

とちぎの学校給食地産地消総合推進事業

学校給食へ県産農産物を安定的に供給する体制を構築すること、児童・生徒等に地産地消への理解を促進することを目的として、「とちぎの学校給食地産地消総合推進事業」を実施しています。

野木町では、きゅうり・ねぎ・大根を、小山市では、にらを利用拡大を推進する農産物と定め、学校給食に提供しています。

芳賀町では、冬期野菜を安定して供給する体制を整備するため、栽培に適した被覆材と種苗を購入し、長期間の供給及び供給量の拡大を図りました。

●地場産物を活用した給食 野木町の事例

献立

- ・ごはん・牛乳
- ・なすと豚肉のみそカレー炒め
- ・きゅうりの中華漬け
- ・レタスと卵のスープ
- ・とちおとめいちごゼリー

県産食材

- ・お米
- ・牛乳
- ・豚もも肉
- ・なす
- ・みそ
- ・きゅうり
- ・レタス
- ・卵
- ・ひまわり油

地場産物活用割合

71.4%



ランチョンマット及びいちご贈呈

JAグループ栃木では、子ども達に「食」や「農」に『興味を持ってもらいたい』、『理解を深めてほしい』という思いから、毎年、県内新入学1年生に「ランチョンマット」を贈呈しています。

また、県内の小・中学生の学校給食に、県を代表する農産物である「いちご」を贈呈しています。令和2年度は、県内25市町の489校（小学校349校、中学校123校、小中一貫校3校、特別支援学校14校）、約15万4千人の児童・生徒達に生のいちごや、県産いちごを使用した加工品（ゼリー）の提供を行いました。併せて、チラシ「とちぎのいちご」を作成し、品種の説明や「いちごができるまで」を紹介しています。



ランチョンマット



学校給食へのいちご提供の様子



チラシ「とちぎのいちご」

地産地消元気アップ給食事業

県産和牛販売促進協議会及び栃木県養殖漁業協同組合では、新型コロナウイルス感染症の影響により、需要が減少した牛肉やあゆ、プレミアムヤシオマスなど水産物の消費拡大を図るため、学校給食に提供しました。

牛肉給食は、主に牛丼やビーフシチューなど、水産物給食は、塩焼き、フライなど子どもたちに人気なメニューを、県内約520校、約16万人に提供しました。

併せてリーフレットを作成配布し、食材や農業への理解促進を図りました。



県産和牛を使用した牛丼



リーフレット

学校給食へのヨーグルトの提供

栃木県牛乳普及協会では、県内の児童生徒に改めて県産乳製品の魅力を知ってもらい、家庭において乳製品をもう一品多く食べてもらうなど、県民の県産乳製品の消費拡大を図るため、学校給食に県産ヨーグルトを提供しました。



とちぎ地産地消県民運動実行委員会 構成団体の取組

とちぎ地産地消県民運動実行委員会では、多様な構成団体（裏表紙参照）が「とちぎ地産地消推進方針」に基づき、それぞれの特色を生かした地産地消の取組を行っています。

農業関係高校による地産地消の取組（栃木県高等学校長会）

那須拓陽高等学校

オリジナル乳酸菌飲料「拓陽キスミル」を開発し、給食での提供やイベント販売等でPR

- ・ 地域の特産品である生乳を用いたオリジナル乳酸菌飲料の開発やイベント販売によるPRを行っています。
- ・ 小学校での食育活動を実施し、地元の子供たちの酪農への関心を向上させました。
- ・ 那須塩原駅構内のカフェのメニューとして提供しています。
- ・ ブランド化を進め、新しい那須のお土産となるべく取組を発展させています。



矢板高等学校

矢板市ふるさと推進協議会と連携した矢板高校コラボによる矢板市の魅力発信

- ・ 生徒達が丹精込めて作ったお米、りんご、トマトや生徒が開発した自校産リンゴを使用したアップルカレーを詰め合わせたコラボ便を開発しました。
- ・ 平成26年から、矢板市幸岡地区の伝統野菜である幸岡ネギの栽培を開始し、販売するなど、食文化の継承活動も行っています。



地産地消推進店の認定（一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会）

栃木県内で採れた旬の農産物をメインに、心を込めて提供・販売するお店を「とちぎの地産地消推進店」として登録しています。

新鮮な素材を生かしたレストランや菓子店、生産者が運営する農村レストラン、また、地元野菜のコーナーを常設しているスーパーマーケットなど、各店それぞれのこだわりと真心あふれるメニューや商品を提供しています。



金のメダルが目印！

きのか料理コンクールの開催（栃木県特用林産協会）

新しいきのか料理の創造と需要の拡大を図るため、「きのか料理コンクール」を実施しています。今年度は、県庁生協食堂とコラボし、12月の「地産地消メニュー」として、奨励賞受賞作品である「たっぷりきのこの豆腐グラタン」をアレンジしたメニューが提供されました。



JA グループ栃木による地産地消の取組 (JA 栃木中央会)

● やっぱり国産農畜産物推進運動！みんなのよい食プロジェクトの展開

JAグループ栃木では、国産・地元産の農畜産物の積極的な消費拡大を目指して、『みんなのよい食プロジェクト』を展開しています。消費者のみなさんに農業や食の大切さ等を伝えるため様々な広報活動に取り組んでいます。

毎月18日の「地産地消の日」「3食ごはんの日」に合わせて、年に2回ほど駅前等で街宣活動を行っています。



えみ
私は笑味ちゃんです。
みんなのよい食プロジェクト
のキャラクターです。
よろしくね！



街宣活動の様子（令和元年度）

● JA 直売所の紹介

JAで運営している直売所は、県内に45店舗（令和3年1月末時点）あります。直売所には、安全・安心、新鮮な農畜産物をそろえています。直売所によっては、観光農園等を併設している場合もあります。ぜひ、ご家族で直売所にお出かけください！



栃木 JA直売所

検索

店舗の場所等の詳細は、
HPで検索してね



寄贈品を活用した道の駅における地産地消の推進（栃木県）

県では、JA共済連からエコバッグ、啓発ポスター、チラシを寄贈いただき、県内道の駅において地産地消推進の取組を実施しました。

道の駅内の農産物直売所利用者からいただいた地産地消実践口コミ情報（旬のおすすめ食材や調理方法など）を直売所の一角に掲示し、訪れる方々に地元の農産物等の魅力を発信しています。



「いちご」と「牛くん」のエコバッグ



口コミ情報を記載している様子



啓発ポスターと寄せられた口コミ情報

とちぎの旬をいただきますっ！

県では、地産地消を積極的に推進するため、県庁生協食堂と連携し、毎月18日の「とちぎ地産地消の日」に、旬の県産農産物を使用した「地産地消メニュー」を提供しています。実際に提供されたメニューのレシピをご紹介します。

もち絹香で 豚みそ麦とろ丼



もち絹香とは？
栃木県が品種改良を重ねて開発したもち麦です。精白米に比べ、19.2倍の食物繊維が含まれています。

〈作り方〉

- ①もち麦を混ぜてごはんを炊く。
- ②Aを合わせて沸騰させ、冷ます。山芋をすりおろして冷ましたAでのばす。
- ③たまねぎはくし切り、万能ねぎは小口切りにする。Bを混ぜ合わせておく。
- ④フライパンに油と生姜を熱して香りを出し、豚肉を炒める。
たまねぎを加えてさらに炒め、Bを加えて味付けする。
- ⑤丼に①を盛り、②をかけて中央に④を盛る。
万能ねぎをちらし、糸唐辛子を飾る。



材 料

分量
(2人前)

精白米 もち絹香 ……2 杯分
山芋 ……150g
白だし (3 倍希釈) ……小さじ 1
水 ……1/4 カップ
豚小間 ……200g
たまねぎ ……3/4 個
炒め油 ……適宜
すりおろし生姜 ……4g
醤油 ……大さじ 1
みりん ……大さじ 1
酒 ……大さじ 1
味噌 ……大さじ 1
上白糖 ……大さじ 1/2
万能ねぎ ……適宜
糸唐辛子 ……適宜

たまねぎと 鶏肉のグリル シャリアピンソース



〈作り方〉

- ①鶏肉に塩こしょうをふって下味をつける。
- ②たまねぎを下準備する。
ソース用は、1/6 個分をすりおろし、付け合わせ用集めの輪切りにする。
- ③ソースを作る。②のすりおろしたたまねぎとAを合わせて火にかけ、仕上げにバターを落として風味を付ける。
- ④皮付きポテトは素揚げし、塩こしょうをふって味付けする。人参は輪切りにし、コンソメスープで煮て柔らかくし、ブロッコリーは色よくゆでる。
- ⑤鶏肉と②のたまねぎを鉄板に並べ、180℃に温めたオーブンで、15～20 分焼く。
- ⑥皿に付け合わせと食べやすい大きさにカットした鶏肉を盛り付け、肉の上に③をかける。

材 料

分量
(2人前)

鶏もも肉 (大きめ) ……1 枚
塩・こしょう ……適宜
シャリアピンソース
たまねぎ ……1/6 個
醤油 ……大さじ 1 と 1/3
砂糖 ……小さじ 2
赤ワイン ……小さじ 1
酢 ……小さじ 1
にんにく ……少々
水 ……大さじ 1
バター ……大さじ 1/2

付け合わせ

たまねぎ ……1/2 個
塩・こしょう ……適宜
皮付き冷凍ポテト ……100g
塩・こしょう ……適宜
揚げ油 ……適宜
にんじん ……1/6 本
ブロッコリー ……2 房

●とちぎ地産地消県民運動実行委員会 構成団体一覧 (令和2年度時点)

栃木県生活協同組合連合会	栃木県生活学校連絡協議会	栃木県小学校長会	栃木県中学校長会
栃木県市町村消費者団体連絡協議会	栃木県地域婦人連絡協議会	栃木県高等学校PTA連合会	栃木県高等学校長会
栃木県農業士会	栃木県女性農業士会	公益財団法人栃木県学校給食会	栃木県食生活改善推進員協議会
栃木県農村生活研究グループ協議会	J A 栃木女性会	公益社団法人栃木県栄養士会	一般社団法人栃木県医師会
栃木県酪農協会	栃木県特用林産協会	一般社団法人栃木県歯科医師会	一般社団法人栃木県薬剤師会
一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会	一般社団法人栃木県農業会議	公益財団法人とちぎ未来づくり財団	栃木県コミュニティ協会
公益財団法人栃木県農業振興公社	全国農業協同組合連合会 栃木県本部	社会福祉法人栃木県社会福祉協議会	一般財団法人栃木県老人クラブ連合会
栃木県農業協同組合中央会	栃木県食糧集荷協同組合	株式会社とちぎテレビ	NHK宇都宮放送局
栃木県卸売市場連絡協議会	栃木県酒造組合	株式会社エフエム栃木	株式会社栃木放送
一般社団法人栃木県食品産業協会	栃木県旅館ホテル生活衛生同業組合	株式会社下野新聞社	栃木県町村会
栃木県料理業生活衛生同業組合	一般社団法人栃木県商工会議所連合会	栃木県市長会	関東農政局栃木県拠点
栃木県商工会連合会	栃木県中小企業団体中央会	宇都宮大学農学部	作新学院大学
公益社団法人栃木県観光物産協会	栃木県保育協議会	宇都宮短期大学附属高等学校	栃木県教育委員会
一般社団法人栃木県幼稚園連合会	栃木県PTA連合会	栃木県	

このパンフレットについてのお問合せ

とちぎ地産地消県民運動実行委員会事務局
JA栃木中央会総務企画部
〒321-0905 宇都宮市平出工業団地9番地25
TEL : 028-616-8540 FAX : 028-616-8590

栃木県農政部農政課 食育・地産地消担当
〒320-8501 宇都宮市埴田1-1-20
TEL : 028-623-2288 FAX : 028-623-2340