

牛久の いいもの

牛久市には「いいもの」がたくさんあります。
身近にある「いいもの」で暮らしを彩りませんか。

問い合わせ

農業政策課 ☎ 内線1812

今年で3年目。毎年好評の

レガーム LEGAME

牛久産ぶどう「富士の夢」を100%使った赤ワインです。ライトボディのすっきりとした後味と紫がかかったきれいな色が特長です。

レガームとはイタリア語で「絆」を意味します。



新登場♪

うしく グレープ USHIKU GRAPE

今年は「LEGAME」妹分のぶどうジュース「うしくグレープ」も新発売。甘みと酸味のバランスが絶妙で、山ぶどう交配品種ならではの濃厚な味わいのジュースです。



Let's Try! ①

もちもち大根もち

【材料】(2人分)

大根…千切り3センチ分、すりおろし8センチ分
小麦粉(ゆめかおり)…大さじ3 片栗粉…大さじ2.5
塩…少々 中華調味料(ねりタイプ)…小さじ1

【作り方】①千切り大根はレンジでやわらかくして、粗熱を取る。②すりおろした大根は、ざるにあけ、軽く水気を取る。③全てを混ぜて、多めのごま油で焼く。

うしく河童大根



一般的な大根に比べて色が白く、みずみずしさが特長でサラダなどの生食に最適です。東京のほか、沖縄まで出荷される牛久市の代表的なブランド野菜です。茨城県の青果物銘柄推進産地指定を受けています。

うしく河童西瓜

茨城県の青果物銘柄推進産地指定を受けています。食味を重視した品種を選定しているため、とても甘くシャリシャリ感のあるおいしいスイカです。また農薬を減らした独自の防除基準を作成し、安心・安全を心掛けています。



うしく河童米



うしく河童米は農薬と化学肥料を通常の半分以下に抑えて生産され、茨城県の特別栽培農産物の認証を受けたコシヒカリです。また生産者全員が県知事からエコファーマー(環境にやさしい農業の実践者)認定を受けています。このお米はオーナー制度で購入でき、「顔の見える米」として毎年好評です。今年の10月には保育園給食にも登場しました。11ページの「みんなの農業」にも掲載しています。

菜の花油

菜の花油は、栽培から搾油まで全て市内で行った純牛久産菜種油です。リノール酸、リノレン酸、オレイン酸が豊富で、トランス脂肪酸ゼロの体にやさしいオイルです。

おすすめ



牛久の梨

奥野地区にはたくさんの梨畑があります。牛久市では地元の甘くてみずみずしい梨を多くの方に楽しんでいただけるよう、オーナー制度を設けています。収穫の際には生産者から食べごろ、もぎ方のコツを直接教えてもらえます。



Let's Try! ②

菜の花 アラビアータオイル

パスタやピザにかけたり、そのままバゲットにつけたりしてアレンジは自由自在!!

【材料】菜の花油 1瓶、鷹の爪 15g にんにく 5片

【作り方】①鷹の爪 10g、にんにく、菜の花油を鍋に入れ、焦げないように、ごくごく弱火で40分炒る。

②残りの鷹の爪 5g を加え、さらに10分おく。

③冷まして元の瓶に戻してできあがり。

牛久の小菊

牛久市の小菊の生産量は、県内のJAで第2位。近頃はかわいらしい品種も増え、部屋に飾って楽しむ人も増えています。また、小菊は県知事から茨城県銘柄産地の指定を受けています。



牛久産小麦“ゆめかおり”

栄養たっぷり!



牛久の大地で育った小麦“ゆめかおり”。この小麦からたくさんの加工品が生まれています。ビタミン、ミネラルが豊富です!



家庭でも牛久の香りを“ゆめかおり”の小麦粉は、個人でも購入することができます。ご家庭でも牛久の大地の香りを楽しんでみてはいかがでしょうか?



学校給食には“ゆめかおり”で作られた、うどんやパンなどが提供されています。どれも地元産ということで子どもたちに大人気!



牛久をたべよう

牛久市では、その恵まれた自然環境を生かしてたくさんの農作物が育てられています。積極的に食卓に並べて生産者を応援してください!!

“ゆめかおり”の小麦粉から加工したパンやシフォンケーキも市内のお店で購入できます。

