





日光市内の

農産物直売所

便利マップ





目次

■ 農産物直売所紹介	03
JAかみつが 森友直売所スマイル館	04
JAかみつが 今市農産物直売所	05
JAかみつが 落合農産物直売所	06
JAかみつが 豊岡農産物直売所	07
JAかみつが 大沢農産物直売所	08
JAかみつが 小林農産物直売所	09
栗山ふるさと物産センター	10
湯西川水の郷	11
日光ブランド情報発信センター(だいやの森旬菜館)	12
木もれびの里 箒路	13
道の駅日光 日光街道ニコニコ本陣 農産物直売コーナー	14
■ 農産物直売所の食材を使ったレシピ紹介	15
粕汁	16
米粉の豆乳クリームシチュー	17
あんかけ茶碗蒸し	17
野菜のテリーヌ	18
大根蕎麦	18
豚すき	19
蕎麦粉のガレット	19
切山椒	20
青汁スムージー	20
山椒味噌(芋串)	21
揚げ蕎麦がき	21
日光丼	22
■ 日光産野菜カレンダー	22
■ 直売所全体マップ	23



市内にある11か所の農産物直売所をピックアップして紹介いたします。店舗ごとの特徴や主要な農産物の取り扱い状況を知ることにより地産地消を促すヒントになれば幸いです。

※本誌に掲載している情報は、2021年1月時点のものです。
営業時間や定休日、販売内容等は変更になる場合があります。



JAかみつが 森友直売所スマイル館



市内最大級の直売所となっており、品目・量ともに多く、利便性が高いです。地元野菜はもちろん、日光HIMITSU豚、日光牛乳などの取り扱いもあります。惣菜や漬物など加工品も充実しており、日光資材店舗が隣接しています。

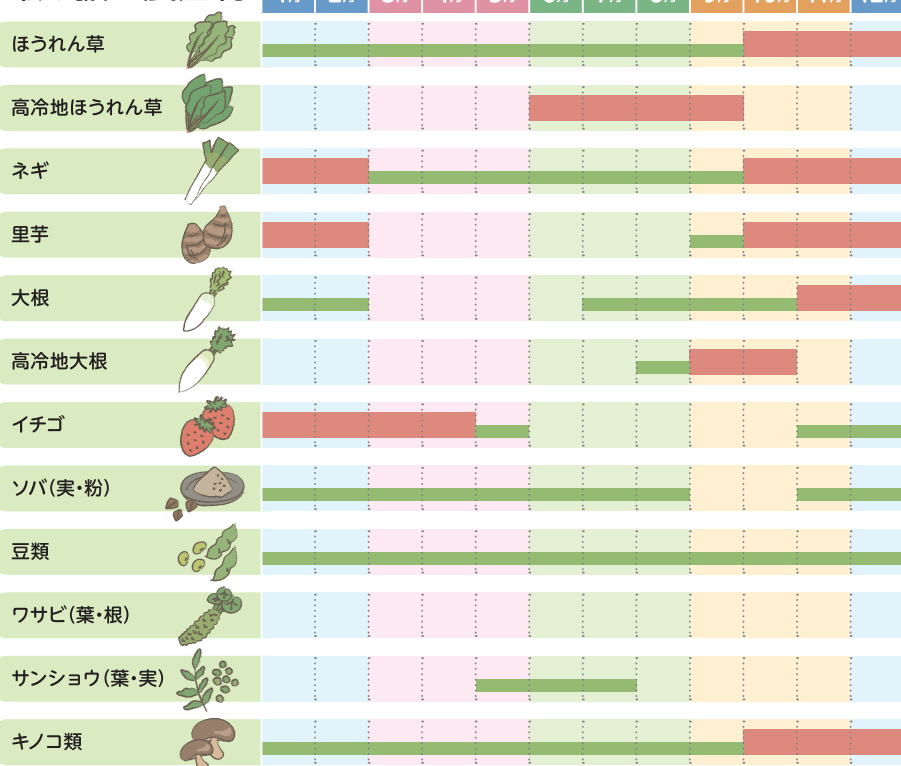


住所 森友923-3
TEL 0288-25-5050
駐車 50台
定休 年末年始(12/30P.M.~1/5)
営業 8:30~17:00(3~10月)
8:30~16:30(11~2月)



取引量 ■ 多い ■ 少ない ※取引量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物



JAかみつが 今市農産物直売所



日光市役所に最も近い直売所で、地元野菜とともにソバ粉や漬物、地元産のこんにやくなどの加工品の取り扱いがあります。米など小分けで販売されているものが多く、それほど量を必要としない買い物に便利です。

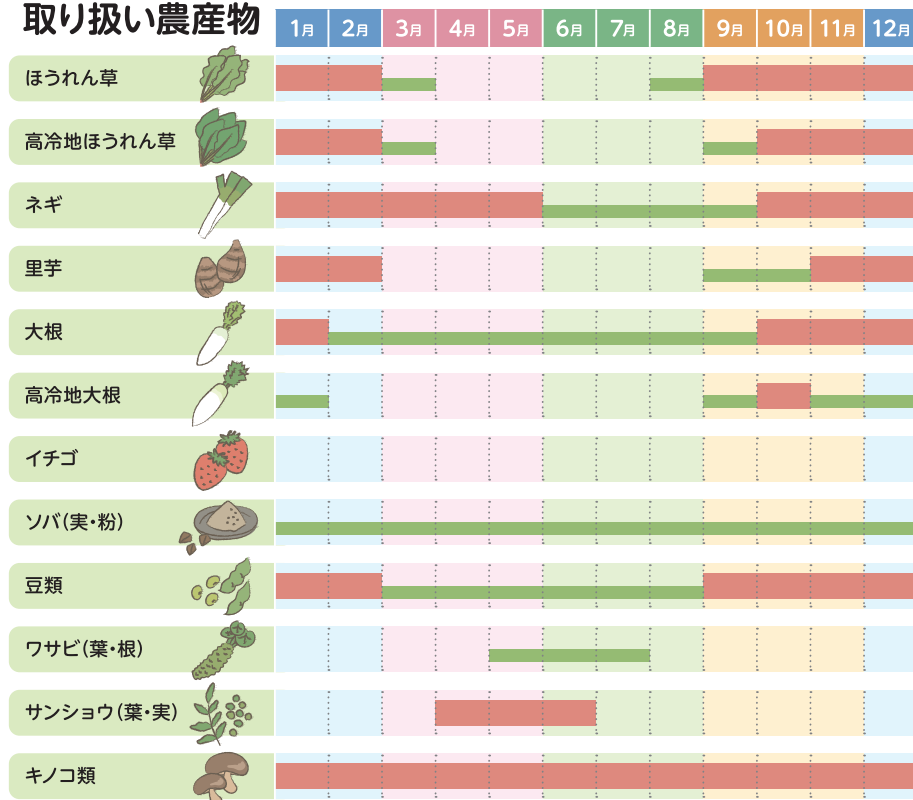


住所 今市本町25-1
TEL 0288-22-6020
駐車 30台
定休 年末年始(12/30P.M.~1/7)
営業 8:00~16:00(4~10月)
8:00~15:00(11~3月)



取扱量 ■■■ 多い ■■■ 少ない ※取扱量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物



JAかみつが 落合農産物直売所



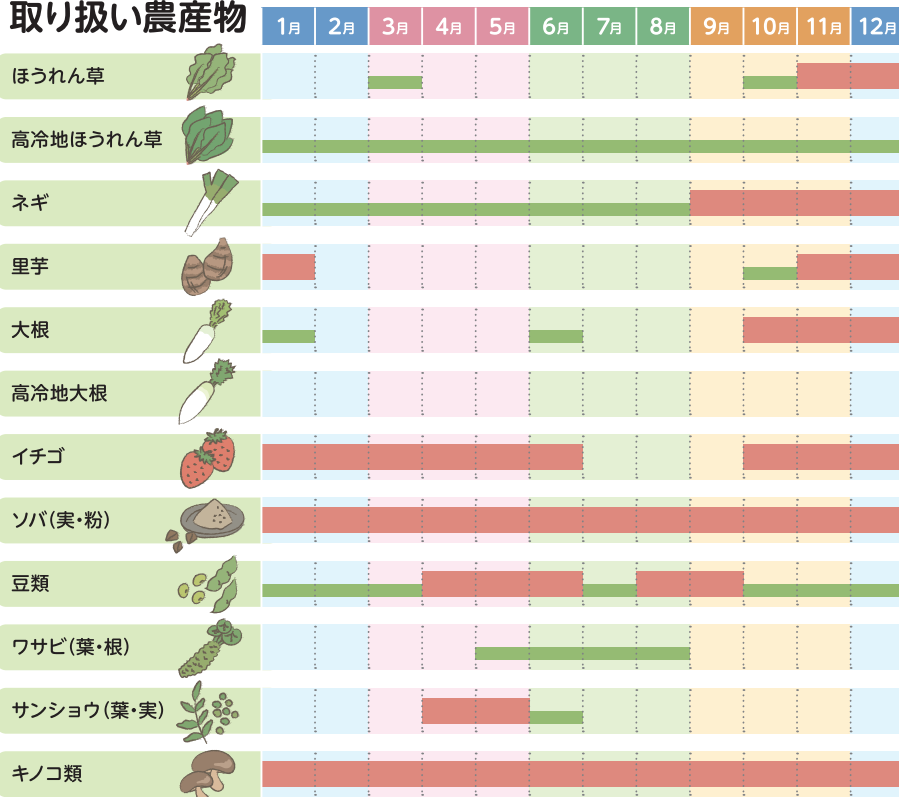
住所 文挾町434-1
TEL 0288-27-2662
駐車 10台
定休 年末年始(12/31~1/6)
営業 7:30~16:00(4/16~11/15)
8:00~15:30(11/16~4/15)

日光杉並木のある例幣使街道沿いに位置し、日光市産以外にも鹿沼市、宇都宮市の農産物が並ぶため、品目数が多いです。また、パン、甘味、お弁当、漬物など惣菜類が豊富かつ、生花・鉢植えも多く取り扱っています。



取引量 ■ 多い ■ 少ない ※取引量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物



JAかみつが 豊岡農産物直売所



鬼怒川温泉の入口に位置し、地元野菜とともに手作りみそや甘味、パンなどの惣菜類の取り扱いがあります。最近では若手生産者が新しい品種を納品するなど、取り扱い品目の幅が広がってきています。農作業の道具も充実しています。



住所 大桑町1142
TEL 0288-21-8816
駐車 30台
定休 年末年始(12/31～1/5)
営業 8:00～16:00(4～12月)
8:00～15:00(1～3月)

取り扱い農産物

取扱量 ■■■ 多い ■■■ 少ない ※取扱量の程度は、各直売所の判断によります。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ほうれん草	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
高冷地ほうれん草	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない
ネギ	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
里芋	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
大根	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
高冷地大根	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない
イチゴ	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
ソバ(実・粉)	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
豆類	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
ワサビ(葉・根)	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない	少ない
サンショウ(葉・実)	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い
キノコ類	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い	多い

JAかみつが 大沢農産物直売所



地元産の野菜や生花だけでなく、漬物や米粉、小麦粉などの加工品も多く取り扱っており、キノコ類やソバ粉などは年間を通じて購入ができます。また、市内で生産された杉線香も取り扱っています。



住所 木和田島1373-112

TEL 0288-26-3792

駐車 14台

定休 年末年始(12/30P.M.~1/5)

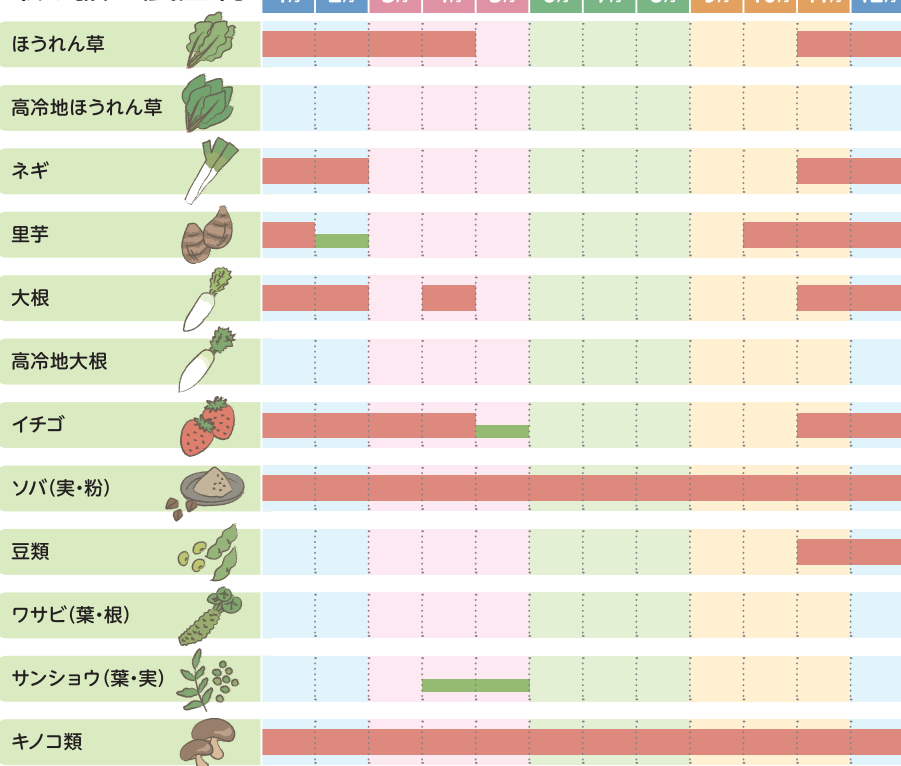
営業 8:00~15:00(4~10月)

8:30~15:00(11~3月)



取扱量 ■■■ 多い ■■■ 少ない ※取扱量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物



JAかみつが 小林農産物直売所



キノコ類が多いのが特徴で、ナシ、リンゴなどの果物の取り扱いもあります。農作物の他、地元産の卵や手打ちソバの生めんも人気です。米粉パンや煮物などの惣菜も充実しています。また、春先には野菜の苗も販売しています。

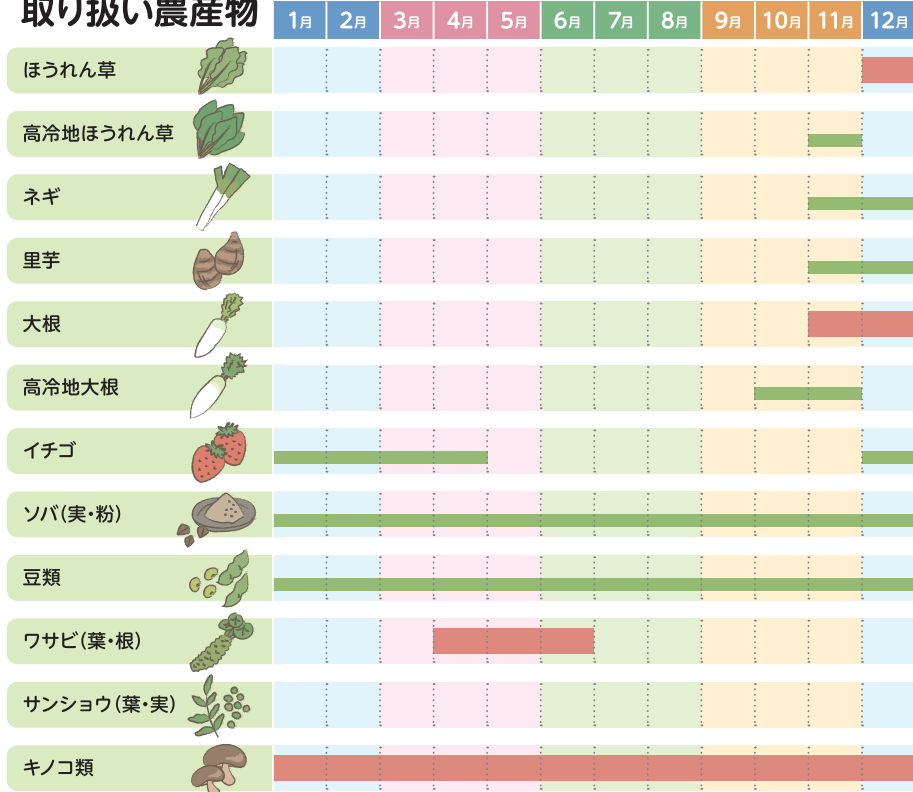


住所 小林2796-1
TEL 0288-26-8411
駐車 10台
定休 年末年始(12/31~1/7)
営業 8:00~16:00(4~10月)
8:30~16:00(11~12,3月)
8:30~15:00(1~2月)



取扱量 ■ 多い ■ 少ない ※取扱量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物



栗山ふるさと物産センター



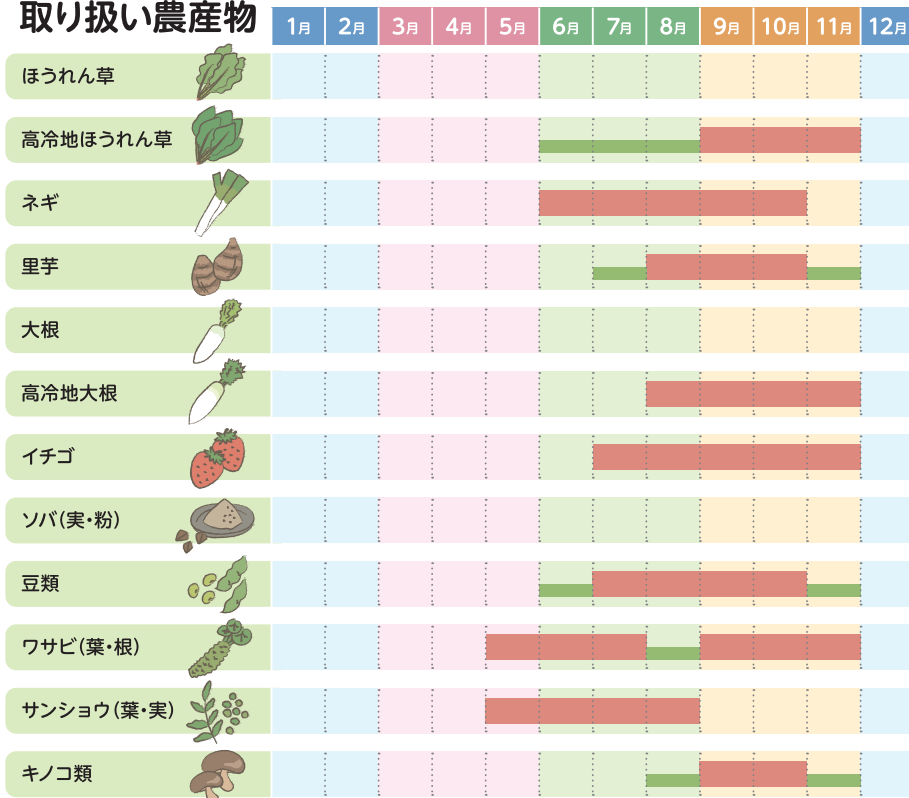
住所 日蔭596-2
TEL 0288-97-1870
駐車 20台
定休 水・木曜日、12～3月は休業
営業 9:00～16:00

サンショウやワサビなどの農産物に加え、サンショウウオや鹿角なども取り扱っています。併設している食事処では、手打ちソバやダムカレー、郷土料理のばんだいもちや栃もち大福などを提供しており、ダムカードを求める利用者も多く訪れます。



取引量 多い 少ない ※取引量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物



湯西川水の郷



野菜は地元産のみ取り扱っており、高原大根が一押しです。鹿角や動物の毛皮、サンショウウオをはじめとした観光土産品も取り扱っています。温泉施設や食事処、蝶の展示館を併設し、ダムカードの配布も行っています。



住所 湯西川473-1
TEL 0288-98-0260
駐車 80台
定休 水曜日
営業 9:00~15:30(4~10月)
10:00~15:30(11~3月)



取扱量 ■ 多い ■ 少ない ※取扱量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ほうれん草 												
高冷地ほうれん草 												
ネギ 												
里芋 												
大根 												
高冷地大根 												
イチゴ 												
ソバ(実・粉) 												
豆類 												
ワサビ(葉・根) 												
サンショウ(葉・実) 												
キノコ類 												



日光ブランド 情報発信センター (だいやの森旬菜館)



日光だいや川公園内にある直売所で、ワサビやクレソンなどに加え、野口菜や細尾菜などの伝統野菜も取り扱っています。また、湯波や酒粕、日光HIMITSU豚、杉線香、お土産品など豊富にそろいます。

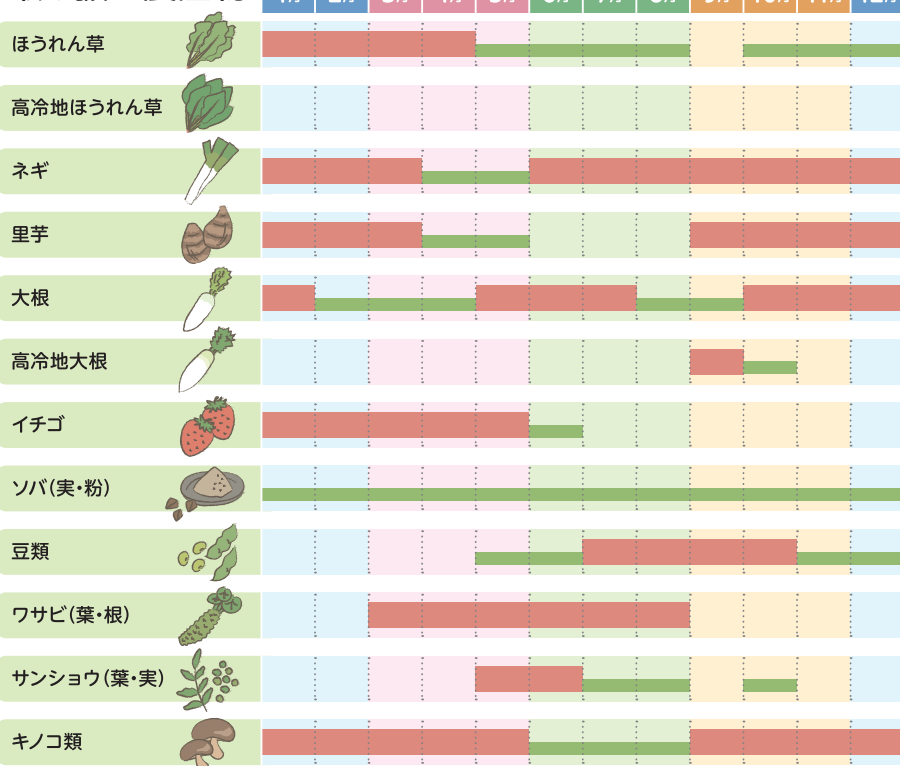


住所 瀬川844
TEL 0288-25-7212
駐車 300台
定休 年末年始(12/31 13:00~1/5)
営業 9:00~17:00(3~11月)
9:00~16:00(12~2月)



取引量 多い 少ない ※取引量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物



木もれびの里 箒路



地元産のソバ粉をつかった手打ちソバを提供する食事処がメインとなっている直売所で、農産物の取扱量は多くはありません。夏にはアスパラ、冬には白菜やにんじんなどが揃い、つくだ煮などの加工品も取り扱っています。日光大室高籠神社に隣接しており、参拝者が立ち寄りやすい場となっています。



住所 大室1610-1
TEL 0288-25-7041
駐車 20台
定休 木曜日、第2・4水曜日
営業 8:00~16:00



取扱量 ■ 多い ■ 少ない ※取扱量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ほうれん草 												
高冷地ほうれん草 												
ネギ 												
里芋 												
大根 												
高冷地大根 												
イチゴ 												
ソバ(実・粉) 												
豆類 												
ワサビ(葉・根) 												
サンショウ(葉・実) 												
キノコ類 												

道の駅日光

日光街道ニコニコ本陣 農産物直売コーナー



高冷地ほうれん草・大根をはじめとした特徴的な品目も取り扱っています。飲食施設、ベーカリー、ジェラート、船村徴記念館等が併設されている道の駅内にある直売所で、観光土産品を多く取り扱っています。

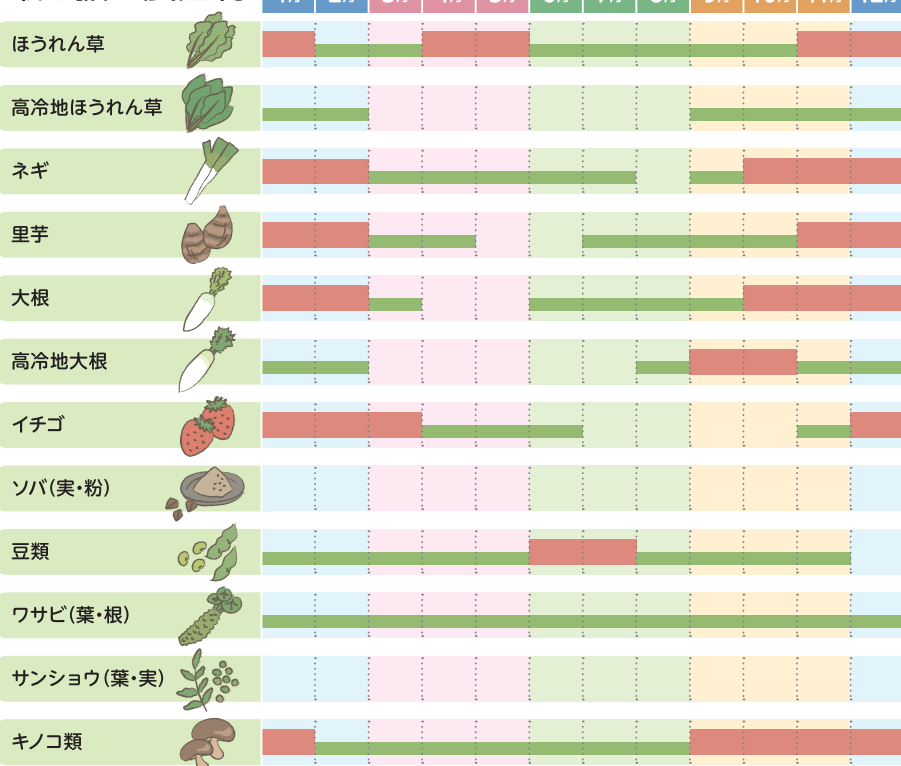


住所 今市733-1
TEL 0288-25-5557
駐車 52台
定休 毎月第3火曜日(変動有り)
営業 9:00~18:00



取扱量 ■■■ 多い ■■■ 少ない ※取扱量の程度は、各直売所の判断によります。

取り扱い農産物





日光市内の直売所における 食材を使ったメニュー



料理研究家
白居 芳美

栃木県生まれ、宇都宮市在住。女子美術大学卒業。

幼少時より料理好きな祖母の影響で料理に興味を持ち、大学在学中からNHK「きょうの料理」のアシスタントを務める。現在、宇都宮市で料理教室を主宰。旬の食材を使って健康になるメニュー作りにつとめている。ほかに、道の駅やレストランなどで料理講習会を開催。テレビ出演、新聞・雑誌などでのレシピや記事の連載など、メディアへの露出も多数。地域の農産物の6次産業化のためのレシピ開発をはじめとするさまざまなプロジェクトにも携わりながら、地域の素材と料理をつなげ、発信している。2019年3月、ギルド・デ・フロマー・ジュ会員（フランス「チーズ同業者組合」が認証するチーズ熟成士）に叙任。

著書 「HAPPINESS AT THE TABLE」株式会社アンノウ（2018）

「旬を楽しむ保存食と常備菜」株式会社アンノウ（2021）

ブログ 散歩道 <https://sanpomi.exblog.jp/>

粕汁

材料(4人分)

酒かす	200g
大根	200g
にんじん	50g
ごぼう	40g
こんにゃく	100g

〈A〉

だし	……カップ5(1リットル)
しょう油	……大さじ1 1/2
塩	……小さじ1
青味(みつば・セリ・ネギ等)	……適量(刻む)



作り方

- 1 酒かすは、ちぎってヒタヒタの水かぬるま湯につけ(ふやかしやすいように適当な大きさにちぎる。)約20分間おいて柔らかくする。
- 2 大根、にんじんは食べやすい大きさに切る。
ごぼうは、さがぎに水に放す。
こんにゃくは短冊に切りさとお湯を通してあくを抜く。

- 3 鍋に〈A〉のだし、2の大根、にんじん、ごぼう、こんにゃくを入れて火にかける。煮立ったら弱火にし、アクをすくいながら約15分間煮る。柔らかくなったら、しょう油・塩を加えて味を調える。
- 4 酒かす汁を加えてひと煮立ちさせ味を加えて火から下ろす。

米粉の豆乳クリームシチュー

材料

鶏肉(もも肉またはムネ肉)	……1枚
たまねぎ	……1個
にんじん	……1本
ジャガイモ	……2~3個
しめじ	……1株
ブロッコリー	……1/2個
水	……400ml
固形スープの素	……1個
豆乳	……400ml
米粉	……大さじ4
塩・コショウ	……適量
オリーブ油	……大さじ1



作り方

- 1 鶏肉、野菜は食べやすい大きさに切り、ブロッコリーは下茹でしておく。
- 2 鍋にオリーブ油を敷いて鶏肉を炒め、タマネギ・にんじん・ジャガイモ・しめじを加える。
- 3 水と固形スープの素を加えて柔らかくなるまで煮る。

- 4 豆乳に米粉を加えて泡立て器で混ぜ、3の鍋に加える。
塩・コショウを加えて味を調え、とろみがついたら出来上がり。

★ジャガイモをさつまいもや里芋に変えると季節感が楽しめる。
★ブロッコリーの代わりに茹でた小松菜なども美味しい。
★マッシュルームやしいたけやエリンギを入れても良い。

☑ あんかけ茶碗蒸し

材料 (4個分)

鶏むね肉 60g

〈A〉

白だし 25ml
卵 2個
牛乳 200ml
水 50ml

〈B〉

白だし 大さじ1
水 150ml

〈C〉

片栗粉 小さじ2
水 大さじ1

平湯波 適量
しいたけ 2枚
ミツバ 適量
ワサビ 適量

料理を彩る

日光産農産物例



ミツバ ワサビ キノコ

作り方

- 1 皮を取り除いた鶏むね肉は1cm幅の角切りにして器に入れる。
- 2 ボウルに〈A〉を合わせ入れよく混ぜてザルで漉しながら器に注ぎ入れる。
- 3 鍋に器の半分くらいの高さまで水を注いで沸騰させ、器を入れてフタをして加熱する。
強火で約2分、さらに弱火で10～15分蒸す。



- 4 平湯波は食べやすい大きさに切り、しいたけは石づきを落とし5mm幅の薄切りにする。
- 5 小鍋に〈B〉を入れてひと煮立ちさせ、平湯波、しいたけを加えて1～2分煮たら〈C〉の水溶き片栗粉でとろみをつけ、蒸し上がった器にかける。ミツバを散らしワサビを添える。

☑ 野菜のテリーヌ

材料 (21cmのパウンド型)

にんじん 20cmの棒状3～4本
大根 20cmの棒状3～4本
かぼちゃ 150～200g
れんこん 20cm1本
ヤングコーン 8本
ブロッコリー 1個
アスパラガス 3本
インゲン 8本
白菜(葉の部分) 5～6枚

〈A〉

固形コンソメ 1個
水 700ml
塩 小さじ2

粉ゼラチン 18g
塩 適量

ごまソース

マヨネーズ 20g
練りごま 小さじ1
粒マスタード 大さじ1

料理を彩る

日光産農産物例



にんじん 大根 かぼちゃ ブロッコリー



アスパラガス インゲン 白菜

作り方

- 1 粉ゼラチンは水を混ぜてふやかしておく。
(ふやかし方はメーカーの説明書に従う)
- 2 かぼちゃは電子レンジで加熱して冷ましておく。
- 3 鍋に〈A〉を入れてわかし、白菜を茹でてザルに上げる。
続いて、にんじん・大根・ブロッコリー・れんこん・アスパラガス・インゲン・ヤングコーンを茹でて常温で冷ます。
- 4 3のゆで汁を漉し、500mlを鍋に入れて沸かし、1のゼラチンを加えて溶かす。
- 5 パウンド型を水で濡らしてラップを敷く。



- 6 白菜を型にまんべんなく敷く。
後で白菜で蓋をするので型からはみ出すようにする。
- 7 茹でた野菜の水けをキッチンペーパーで拭き取りながら4のゼラチン液にくぐらせ、型に詰めていく。(切った時の断面を意識しながら詰めると良い) 詰め終わったら上から残りのゼラチン液を流し入れ白菜で蓋をする。ラップを閉じ、冷蔵庫で冷やし固める。(4時間～一晩)
- 8 ソースの材料をボウルに入れて混ぜ合わせる。
- 9 固まったテリーヌを厚み1.5～2cmに切り、器に盛り付け、ソースを添える。

★白菜の他にレタスやキャベツでも良い。

🍷 大根蕎麦

材料

生ソバ 4人分
大根 20cm
薬味(ワサビ、白ねぎ、七味など)



作り方

- 1 大根は皮をむいて、スライサーで細く長く切る。
- 2 たっぶりの湯を沸かし、大根を入れ柔らかくなったらソバを入れて、大根と一緒に茹でる。
- 3 冷水に取り、ザルに上げる。



🍷 豚すき

材料(4人分)

豚肉薄切り 400g
焼き豆腐 1丁
しらたき 1袋(200g)
ごぼう 1本
えのきだけ 1袋
ネギ 1本
青菜(せり、小松菜、春菊など) 適量



たれ

酒、みりん、しょう油... 各大さじ5
砂糖 大さじ3
だし汁 4カップ



作り方

- 1 たれの材料を小鍋に入れ、ひと煮立ちさせる。
- 2 しらたきは水から下ゆでし、ザルに上げてさまし、食べやすい長さに切る。
焼き豆腐は4〜6等分に切る。
えのきだけは、石づきを切り落とし食べやすい房に分ける。
ごぼうは、ささがきにして水にさらしザルに上げる。
ねぎは、ななめ薄切り、青菜は5cmの長さに切る。

- 3 鍋に1を入れて火にかけ、煮立ったら、豚肉、しらたき、焼き豆腐、ごぼう、えのきだけを加える。
フタをして火が通るまで10〜15分ほど煮てねぎと青菜を加えさっと煮る。

☑️ 蕎麦粉のガレット

材料

ソバ粉 60g

〈A〉

卵 1コ

水 200ml

塩 少々

サラダ油 適量

ハム 4枚

ピザ用チーズ 50g

卵 4コ

料理を彩る

日光産農産物例



ソバ



作り方

- 1 ボウルにソバ粉をふるい入れ、合わせた〈A〉を少しずつ加え、泡立て器で混ぜる。なめらかになったら約30分ねかせる。
- 2 熱したフライパンに薄く油をひき、1を流し入れて直径25cmにのばす。
- 3 ハムは短冊に切り、チーズは常温に戻してやわらかくしておく。
- 4 2の生地中央に、チーズ・ハムを乗せ卵を割る。

- 5 塩・コショウをふり四隅を折って、蓋をして2〜3分蒸し焼きにする。

ガレットとは

フランス北西部、ブルターニュ地方の伝統料理。ソバ粉を使用した、塩味の食食用クレープといった感じで、小麦粉を使用した甘いデザート「クレープ」とは異なり、具は卵、ハム、キノコ、ベーコン、チーズなど様々である。

☑️ 切山椒

材料(4人分)

上新粉 100g

砂糖 100g

塩 ひとつまみ

熱湯 160ml

粉山椒 小さじ1/4

片栗粉(打ち粉) 大さじ2

料理を彩る

日光産農産物例



サンショウ



米



作り方

- 1 耐熱ボウルに上新粉、砂糖、塩を入れ混ぜ合わせる。
- 2 熱湯を入れ混ぜ合わせたらラップをして600Wの電子レンジで2分30秒加熱する。
- 3 木べらで全体を均一に混ぜ合わせ、ラップをして600Wの電子レンジで2分再加熱する。
- 4 水に濡らし固く絞ったさらしの上に取出して粉山椒を混ぜる。なめらかな状態になるまでよくこねる。

- 5 バット(または皿)に片栗粉を敷いて4をあけて、厚さ1cm弱になるまで伸ばす。

- 6 まな板に取り、短冊に切る。
切り口に片栗粉をまぶし、くっつかないようにする。

★粉山椒はお好みで量を加減する。

★ピンクやグリーンにする時は、熱湯を加えた後に食紅を楊枝の先につけて加える。

青汁スムージー

材料(約4人分)

バナナ 1本
野口菜(または小松菜など) 適量
豆乳(または牛乳) 200ml
はちみつ 適量
氷 約10個



作り方

- 1 バナナは皮をむく。野口菜は洗ってざく切りにする。
 - 2 ミキサーに豆乳、はちみつ、氷とともにに入れて攪拌する。
- ★バナナを季節の果物(苺・キウイ・梨・桃など)に代えることでバリエーションが楽しめる。



山椒味噌(芋串)

材料(約10個分)

味噌 30g
山椒の粉 小さじ1/2
みりん 20ml
砂糖 20g
里芋 10個



作り方

- 1 味噌、みりん、砂糖を混ぜる。
 - 2 山椒の粉を入れて、電子レンジ600Wで2分加熱する。
- ★甘さは砂糖の量で加減する。

芋串

- 1 里芋を蒸し器で蒸して皮をむき、オーブントースターで素焼きする。
- 2 表面が乾いたら山椒味噌を塗り、再びオーブントースターで焼く。

☑ 揚げ蕎麦がき

材料(約4人分)

ソバ粉 100g
水 350ml
薬味(ワサビ、白ねぎ、ゆず、七味など)



作り方

- 1 鍋に、ソバ粉と水を入れ、木べらで混ぜてソバ粉を溶かす。
- 2 火にかけて沸騰するまで手早くかき混ぜる。
- 3 ねばりが出てきたら強火のまま、さらに力を込めて混ぜる。
まとまってきたら、鍋から下ろす。
- 4 手に取り形を整えて180度に熱した油で揚げる。

★3の状態が、いわゆる「蕎麦がき」。そのままソバつゆや生しょう油を付けて味わうのもおすすめ。

★きな粉と黒蜜でスイーツとしても美味しい。

🌞 Special menu | 特別メニュー

☑ 日光井

材料(4人分)

生湯波(または平湯波) 100g
ヤシオマス 100g
山芋 100g
大根の漬物 50g
小松菜 2株
厚焼き卵 3個分
山椒の佃煮 適量
海苔 1帖
白胡麻 大さじ4



作り方

- 1 湯波は1cm角に切る。(平湯波は端からくるくる巻いて1cmに切る)
ヤシオマスは塩をして10分ほど置いてから塩を洗い流して1cm角に切る。
山芋は皮をむいて1cm角に切る。
小松菜は、さっと茹でて根元の方だけ1cmの長さに切る。
厚焼き卵は1cm角に切る。
大根の漬物は、千切りまたはあられ切りにする。

- 2 ご飯を器によそり、揉み海苔と白胡麻をふる。

- 3 1の具を彩り良く散らし、山椒の佃煮をトッピングする。

★ご飯は寿司飯でもOK

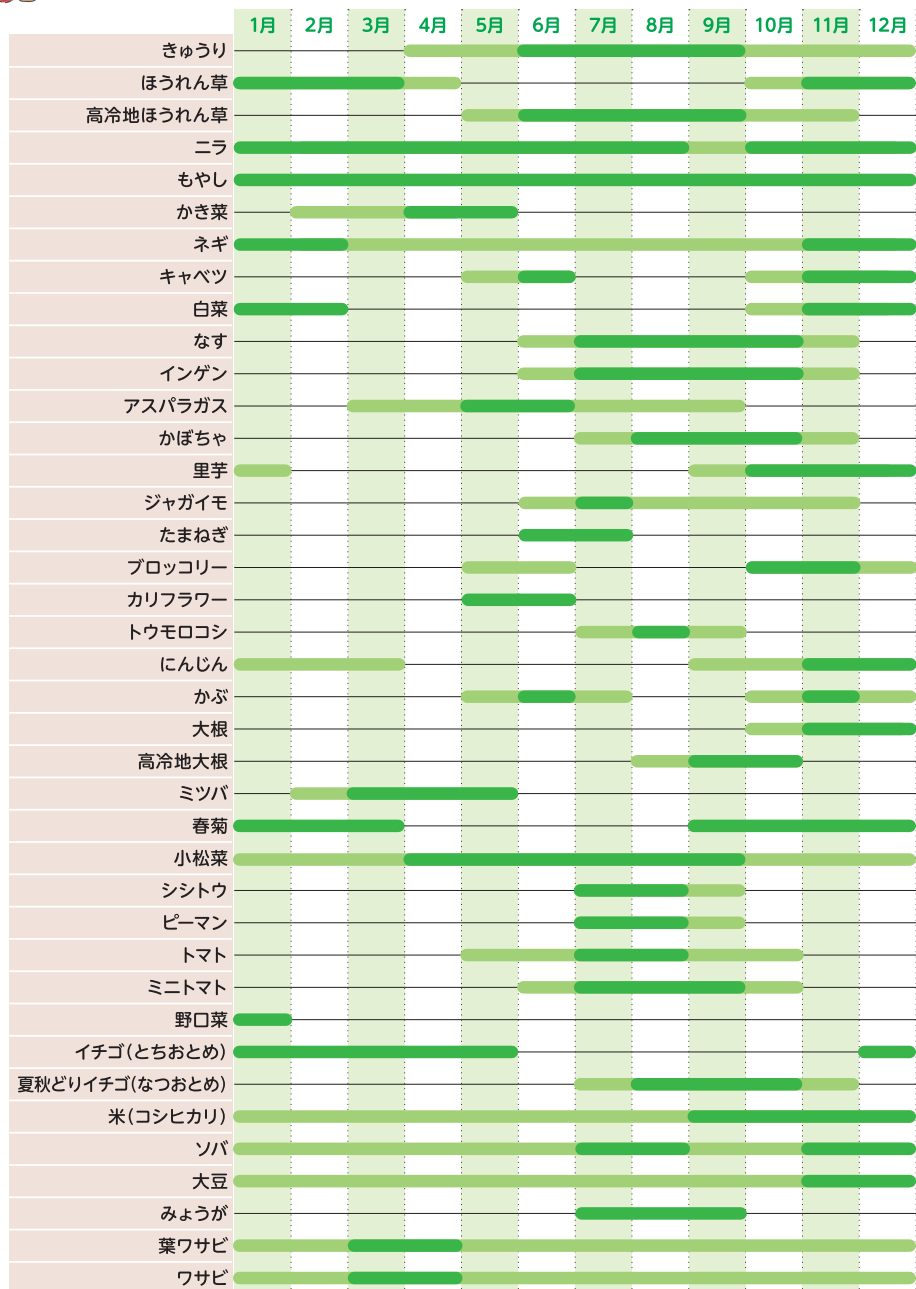
★青じそがあれば千切りにしてご飯に混ぜても良い。



日光産野菜カレンダー

旬の時期
出回る時期

日光市・日光市地産地消推進協議会
(令和元年12月一部修正)



※野生のきのこ、山菜類は出荷制限がかかっています。

直売所全体マップ





日光市 観光経済部 農林課

〒321-1292 栃木県日光市今市本町1番地

TEL 0288-21-5171 FAX 0288-21-5575

2021年2月発行

日光の農業支援サイト
HUB-FAN NIKKO ▶

