

※問題の解答は、このページの後半にあります。

クイズ 1

「2019年のお米の食味ランキング※」で特A級に選ばれた栃木県産の品種はいくつ？
(ヒント：関東地方全体で、特A級の品種は3つです。) ※2019年日本穀物検定協会発表(平成30年産米)

A 1つ

B 2つ

C 3つ

クイズ 2

那須のブランド牛「那須和牛」、「那須の白美人ねぎ」等、9種類の那須産農畜産物を使用する地産地消のランチプレートの名前は？

A なすべん

B なすどん

C おばんさいなす

クイズ 3

伝統的な食材として、西日本では京都、東日本では日光が有名な「ゆば」ですが、漢字の表記で正しいものはどれ？

A 日光湯葉

B 日光湯波

C 日光湯羽

クイズ 4

国産かんぴょうのうち、栃木県産の生産シェアは？

A 98%

B 87%

C 78%

クイズ 5

栃木県の代表的な郷土料理、しもつかれ。

しもつかれを作る日は、昔から決まっていますが、それはいつでしょう？

A 初亥(はつひ)の日
※1月最初の亥の日

B 初卯(はつう)の日
※1月最初の卯の日

C 初午(はつうま)の日
※2月最初の午の日

※問題の解答は、このページの後半にあります。

クイズ 6

夏と秋にも収穫できるいちごの品種の名前とは?

A なつおとめ

B サマーベリー

C はなびおとめ

クイズ 7

年に一度の道の駅グルメの祭典『道一グランプリ』で
2016～2018の3年連続グランプリを獲得したグルメは次のうちどれ?

A しもつかれ餃子

B ゆず塩ら~めん

C 苺氷り

クイズ 8

平成26年12月4日出願公表された、高品質で多収性のにら新品種はなに?

A とちみどり

B ゆめみどり

C みやみどり

クイズ 9

栃木市や足利市のご当地焼きそばには何が入っている?

A たろいも

B さつまいも

C ジャがいも

クイズ 10

上三川町のご当地グルメ『かみのかわ黒チャーハン』の黒い色。
これは、黒チャーハン用に開発されたある調味料によって、黒くなっています。
この調味料とは何でしょう?

A 特製ソース

B 特製イカ墨

C 特製黒練りごま

※問題の解答は、このページの後半にあります。

クイズ 11

栃木県農業試験場いちご研究所で開発され「栃木i27号」という品種のいちごが、平成23年11月に農林水産省に品種登録を出願、平成26年11月18日に品種登録されました。このいちごの名前は次のうちどれでしょう？

A 新女峰

B スカイベリー

C とちひとみ

クイズ 12

栃木県が開発した梨で、糖度が高くジューシーで果実が大きいといった特長があり、収穫時期が10月中旬から11月中旬ですが、貯蔵性が良いため涼しいところで保存すればお正月も美味しく楽しめる梨といえば？

A 幸水

B 豊水

C にっこり

クイズ1の答え

C 3つ

栃木自慢ポイント 3つの品種は、県北産の「コシヒカリ」、「なすひかり」、県南産の「とちぎの星」。つまり関東地方で特A評価を獲得したお米は、栃木県産だけなんです!お米のおいしい栃木に生まれて本当に良かった!!



クイズ2の答え

A なすべん

栃木自慢ポイント 那須に古くから伝わる“九尾の狐”伝説にかけて、9つの食材と器で味わうランチプレート「なすべん」。正式名称を「那須の内弁当」といい、2010年に誕生し、今では那須のご当地グルメとして、幅広い世代から支持されています。

クイズ3の答え

B 日光湯波

栃木自慢ポイント 「ゆば」は、大豆から出来た豆乳を煮詰めたときにできる薄い膜を引き上げたもの。京都のゆばは、膜の端を串で引き上げるので膜は一重で「湯葉」と書きます。日光のゆばは、膜の中央に串を入れて引き上げるので、膜は二重(2枚重ね)になり、「湯波」と書きます。しっかりした食感と食べ応えが「湯波」の特徴です。



クイズ4の答え

A 98%

栃木自慢ポイント かんぴょうは、夕顔(ゆうがお)の実を原料とし、これをひも状に裂いてお日様の光で干したものが「かんぴょう」と呼ばれるんです。ちなみに、6~8kgの夕顔の実1個から、150~200gのかんぴょうができるんですよ!



クイズ5の答え

C 初午(はつうま)の日 ※2月最初の午の日

栃木自慢ポイント 栄養たっぷり、酒のつまみにもなるし、クセになる味わいの栃木の郷土料理のしもつかれ。旧暦の初午の頃(2月の上旬)は、春の農作業が始まる時期で、豊作を祈って神社にお参りし、しもつかれをつくったと言われています。



クイズ6の答え

A なつおとめ

栃木自慢ポイント 1968年以来50年以上、いちご生産量日本一!そんな「いちご王国・栃木」を支える専門研究機関「いちご研究所」で、2005年に育成に成功した品種が夏秋いちご「なつおとめ」です。なつおとめのおかげで、みずみずしいいちごを一年中楽しめるようになりました。

クイズ7の答え

B ゆず塩ら〜めん

栃木自慢ポイント 「ゆず塩」や茂木産ユズ果汁、ユズ皮がふんだんに使用され、さっぱりした味わいが魅力の「道の駅もてぎ」の看板メニュー「もてぎのゆず塩ら〜めん」。見事3連覇を達成し、殿堂入りを果たしました。2019年は「道の駅 みぶ」の「栃木県のしもつかれ餃子」が2位に。とちぎの道の駅、今後の更なる躍進が期待されます。



クイズ8の答え

B ゆめみどり

栃木自慢ポイント 「ゆめみどり」を開発した栃木県のにら生産量は、全国2位を誇り、東京都中央卸市場への出荷量は昭和55年以降連続日本一!にらは、疲労を回復させるビタミンB1、エネルギー代謝を促進するビタミンB2、貧血を予防する鉄分、むくみを解消するカリウムなど、さまざまな栄養素がバランスよく含まれたスタミナ食材。もりもり食べて生産量日本一奪取に貢献しましょう!

クイズ9の答え

C じゃがいも

栃木自慢ポイント 栃木市内では、「じゃがいも入り焼きそば」を提供する店舗が10数軒あり、こだわりのご当地ソースが使われるのが一般的です。ちなみに足利市では、見た目が近い「ポテト入り焼きそば」を提供する店舗が20軒以上あります。



クイズ10の答え

A 特製ソース

栃木自慢ポイント 「かみのかわ黒チャーハン」は、上三川町の商工業者や若手農家を中心に構成された「かみのかわBQグルメ研究会」が研究開発したご当地グルメで、上三川特産のアスパラ・トマト・にら・かんぴょう・玉ねぎ・豚肉、卵・米などが使われています。黒チャーハンは、研究会の加盟店で提供されており、また「家庭用黒炒飯ソース」も販売されています。



クイズ 11 の答え

B スカイベリー

栃木自慢ポイント 「スカイベリー」は、果実が極めて大きく、25グラム(3L)以上の割合が約3分の2を占めており、果形はきれいな円すい形で美しく、果実はジューシーで上質な味わいが楽しめる、栃木県が誇る三ツ星いちごです。スカイベリーの名称は、粒の大きさ、おいしさ、美しさのすべてが「大空に届くような素晴らしいいちご」との意味を含め、平成24年9月に商標登録されました。



クイズ 12 の答え

C にっこり

栃木自慢ポイント 栃木県の梨の生産量は全国第3位で、何より品質が自慢です。そのシンボルとも言うべき品種が「にっこり」で、果実が大きいほど、糖度が高い傾向があるので、選ぶ時の参考にしてみてください。ちなみに、「にっこり」は、マレーシア、香港、インドネシアなどに輸出され、その大きさと甘さでファンを増やしています。

