

とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報（25年11月号）vol.74

◆ エコ・もりフェア2013

10月5日（土）、栃木県子ども総合科学館（宇都宮市西川田）にて「エコ・もりフェア2013」が開催された。本協会は、栃木県食肉事業連の協力を得て、県産畜産物を使用した食品（コロッケ・牛串等）の販売を行い、県産農産物の安全性を県内の消費者にPRした。



◆ 昭和食品主催2013年秋冬業務用食材フェアに出展

10月23日（水）にマロニエプラザにて開催され、食の関係者約3,500名が来場した。協会としてJA全農栃木、荒川養殖漁業生産組合、とちぎのもりの恵みブランド化推進協議会の出展を依頼し多くの食材を積極的に売り込んだ。とちおとめソースなど複数の食材が商談につながった。



◆ 産地と食の饗宴「栃木フェア」産地ツアーの開催

10月3（木）～4日（金）、県、栃木銀行、協会の共催で、来年1月15日～3月14日池袋において開催予定の産地と食の饗宴「栃木フェア」に先立ち、レストラン関係者を招いて産地ツアーを行った。温泉なす、しゃも肉、ヤシオマス、はとむぎ、ゆば加工品、漬物などを紹介、活発な意見交換が行われ理解が深まった。多くの食材が採用となる見込みである。



◆ 元気なとちぎの消費生活市

10月6日（日）、宇都宮市パルティ（とちぎ男女共同参画センター）において「元気なとちぎの消費生活市」が開催された。当協会は、計画的な検査を通じて安全な県産牛乳と県産米を提供していることを積極的にアピールし、消費者の信頼確保と県産農産物の消費回復・拡大を図るため、新米コシヒカリの試食と県産牛乳と野菜を美味しく飲める「とちベジミルク」の試飲を実施し、イメージアップを図った。



◆ とちぎ“食と農”ふれあいフェア2013

10月19日（土）～20日（日）、「とちぎ“食と農”ふれあいフェア2013」が栃木県庁にて開催された。

各地域の特産品を一堂に集め展示・販売を実施するほか、食と農に関する情報の発信を広く県民にPRする総合的なイベントで、本協会では、「とちぎまるごと農産物フェア」と題して、栃木県を代表する「とちぎ和牛」や「豚肉」、加工品などの販売や、とちぎの花、特産物の干瓢、こんにゃくのPRを行い会場を盛り上げ、県内の消費者に対し、計画的な検査を通じて安全で安心のできる農産物を積極的にアピールし、栃木県産農産物の安全性や認知度向上・イメージアップを図った。



◆ とちぎの農産物元気アップアピールキャンペーン

10月29日（火）～31日（木）東京ソラマチ「とちまるショップ」で、本県農産物の認知度向上及び消費拡大を図るため、新米コシヒカリやにっこり梨、とちぎ和牛、霧降高原牛、とちぎゆめポークの試食PRと安全・安心の関する消費者試食アンケート調査を実施した。



◆ 平成25年産米・食味分析鑑定コンクールを開催

10月29日（火）、農業試験場で本県産「コシヒカリ」「なすひかり」を多くの消費者に広めるとともに、生産者の良質米生産の意識向上を目的に、平成25年産米・食味分析鑑定コンクールを開催した。

コンクールに出品された、コシヒカリ20点・なすひかり5点の中から、食味分析器で上位となったコシヒカリ5点・なすひかり3点と参考出品としてとちぎの星2点により官能審査を行った。米食味鑑定士やお米マイスターなどの専門家をはじめ、JA等の生産者団体・消費者団体が、色・ツヤ・食感・食味などの項目について審査した。審査の結果、なすひかりは鹿沼市産、那須塩原市産、さくら市産の3点、コシヒカリは大田原市産、矢板市産、茂木町産の3点、とちぎの星は参考出品であったが高評価だったためさくら市産1点を選出した。選出された計7点は11月に開催される国際コンクールに出品する。



◆ 香港にて県産食材提案会を開催

11月1日(金)に香港の鉄板焼「雪舟」にて、とちぎ和牛、なすひかり、加工品等県産食材を使った提案会を開催した。招待者・関係者約60名が参加した。福田栃木県知事の熱のこもった挨拶のあと、香港で普段使わない部位であるとちぎ和牛の、ひれ、うちもも、しんたまについて、料理長による肉のカットの実演を交えて肉の特性を詳細に説明した。参加者は目前で展開される見事な包丁捌きを固唾を呑んで見守っていたこともあり、その後に出された作りたての料理は大好評であった。とちぎ和牛など複数の食材が商談につながった。



◆ ぶどうシャインマスカット検討会



10月11日(金)、農業試験場においてシャインマスカット検討会を開催した。

昨年に引き続き、県内外のシャインマスカットの試食を行ったほか、試験場にて栽培し貯蔵されたシャインマスカットについてもあわせて行った。貯蔵性にすぐれていることから長期間の販売の可能性が検討できる。

また、県内統一の栽培マニュアルについて策定にむけた検討が行われた。

とちぎのうまいもの再発見！2013 とちぎメニューフェアについて

とちぎ農産物マーケティング協会では、11/1(金)～30(土)の1ヶ月間、首都圏の和食・洋食5店舗にて、「とちぎメニューフェア」を開催いたします。

「とちぎのうまいもの」をコンセプトに、ただ美味しいだけでなく、テーマを「健美」として、健康で美味しいメニューがご堪能いただけます。

今回フェア開催にあたり、5名のシェフが栃木県の生産現場を訪問し、直接生産者のこだわりや特徴などを把握した上で、栃木県産の農産物の特徴を活かし、それぞれこだわりが感じられるメニューを考案しました。見た目にも！味にも！すばらしいお食事が堪能でき、楽しめるフェアです。

1. 内容

○とちぎメニューフェア 11月1日(金)～30日(木)

【展開店舗名(5店舗)】※店舗メニュー内容別紙

- ・ラトゥール 東京都中央区銀座6-8-7交詢ビル5F 03-3569-2211 清水忠明オーナーシェフ
- ・銀座 凜 東京都中央区銀座1-6-6 03-3538-7775 浅山照一シェフ
- ・金の独楽 東京都中央区京橋3-4-4 03-3510-0102 岩織喜寛シェフ
- ・キッチン トロン 東京都港区西麻布3-17-11 03-5785-1677 神山純一シェフ
- ・和み屋 東京都豊島区西池袋1-38-6 西池袋TYビルB1 03-5992-1375 越川裕介シェフ

○ぐるなびHP「シェフごはん」でレシピ紹介

- ラトゥール <http://www.chefgohan.com/card/detail/1052>
- 銀座 凜 <http://www.chefgohan.com/card/detail/1679>
- キッチン トロン <http://www.chefgohan.com/card/detail/1549>
- 和み屋 <http://www.chefgohan.com/card/detail/1643>
- 金の独楽 <http://www.chefgohan.com/card/detail/1714>



今後の予定

- 11月 1日(金) こんにゃく共進会堀取り調査
- 11月 1日(金) カーネーション現地検討会(那珂川町)
- 11月 1日(金) いら現地検討会及び情報交換会(JAうつのみや)
- 11月 8日(金) 球根切花研究会現地検討会(那須烏山市)
- 11月 8日(金)～ 9日(土) 第52回農林水産実りのフェスティバル(東京都:明治公園)
- 11月11日(月) とちぎ農産物クチコミ隊料理教室(東京都:銀座ラトゥール)
- 11月12日(火) マーケティング協会幹事会(宇都宮市:JA会館4階)
- 11月13日(水) とちぎ農産物クチコミ隊料理教室(東京都:銀座凜)
- 11月18日(月) いい夫婦の日キャンペーン フラワーウォーク(宇都宮市内)
- 11月20日(水) とちぎ食と農の展示・商談会2014出展者説明会(宇都宮市:アグリプラザ)
- 11月26日(火) シクラメンフェア審査会(岩舟町:とちぎ花センター)
- 11月29日(金) 栃木県肉用牛総合共進会(東京都中央卸売市場)
- 日本花き生産協会理事会(メルパルク)

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会(平成25年11月発送)

TEL 028-626-2150 FAX 028-643-7853

<http://www.tochigipower.com/>