

◆ 栃木フェアに向け産地交流会及び食材提案会を開催

平成26年10月7日（火）～8日（水）にホテルメトロポリタンズ（丸の内店、エドモント店、高崎店）のシェフ及びバイヤーを招へいし、来年1月15日（木）から開催される「産地と技の饗宴 栃木フェア」に向け、栃木の厳選された食材のPRを行った。来県されたシェフ達は、栃木の農畜水産物や加工品を手にとって、熱心にメモや写真を取り、目をキラキラさせながら生産者との交流を楽しんでいた。

同フェアは今年で3年目。まだ先の開催ですが、近くにお越しの際には、お立ち寄りの上、素敵ない時を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

◆ 県産銘柄牛懇談会・とちぎ和牛枝肉共励会

10月8日（水）品川プリンスホテルにおいて、買参人を中心とした市場関係者に本県銘柄牛の認知度向上と積極的購買を促進するため県産銘柄牛懇談会が開催された。翌9日（木）には東京都中央卸売市場食肉市場において、平成26年度第1回とちぎ和牛枝肉共励会並びに第2回JAグループ栃木交雑種枝肉共励会を開催し、厳正な審査を経て各賞を選出した。主な受賞者はつぎのとおりである。

- ◆とちぎ和牛の部 最優秀賞～栃木県知事賞ほか
須賀 正次さん（JAおやま）
- ◆交雑種の部 最優秀賞～日本食肉格付協会賞ほか
梁島 正一さん（JAうつのみや）



共励会会場にて

◆ とちぎ“食と農”ふれあいフェア2014

平成26年10月25日（土）～26日（日）、「とちぎ“食と農”ふれあいフェア2014」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、県内の消費者へ、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。

また、屋外では、リーディングブランド「なすひかり」を釜戸で炊き上げ、食味の良さをアピールした。



◆ 平成26年産米食味分析鑑定コンクール

10月28日（火）、農業試験場で本県産「コシヒカリ」「なすひかり」「とちぎの星」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とした平成26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21点・なすひかり6点・とちぎの星7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・とちぎの星3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、消費者団体・生産者団体が、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、コシヒカリ3点、なすひかり1点、とちぎの星1点を優秀品として選出した。11月に青森県で開催される国際コンクールに出品する。

- ◆コシヒカリの部 大賞 室井 貴夫さん（JAしおのや）
金賞 鈴木 幸夫さん（JAなすの）
銀賞 渡辺 清さん（栃集協）
- ◆なすひかりの部 大賞 小松原 正勝さん（JAしおのや）
- ◆とちぎの星の部 大賞 出井 克久さん（JAしもつけ）



◆ とちぎ農産物モニターミニ交流会の開催



第1回ミニ交流会は、「健康と美を意識した食材、産地の選びと調理法について」をテーマに10月23日（木）とちぎの旬彩店「シェ・ナカ」（東京都国立市）において開催し、県外消費者モニター17名が参加した。

第1部では、テーマに沿ったディスカッションやアンケート、第2部では、とちぎ和牛のローストビーフやチーズなど県産食材を使用したメニューの試食を行い、栃木県産農産物のイメージアップ及び安全安心の取組などを積極的にアピールし、「食」の魅力を発信した。

◆ シンガポールでの販路拡大

トップセールス

平成26年10月16日(木)～17日(金)、シンガポールにおいて、知事、マーケティング協会長及びJA全農副本部長によるトップセールスが行われた。御一行はASEAN最大級の国際見本市「Oishii JAPAN」を皮切りに、同国内のレストランやスーパーマーケットを精力的に回り、栃木の食材のPRを行った。

Oishii JAPAN 2014

先にも述べたが、10月16日～18日(土)にかけOishii JAPAN 2014に出展した。最初の2日間は、シンガポールを始め周辺諸国の食品関係者が訪れ、とちぎ和牛、なすひかり、にっこり梨、巨峰、シャインマスカット、とちおとめソース等の商談を行った。

商談は、JA全農ととちぎを中心にJAうつのみやの担当者がにっこり梨のPRに帆走する等、オール栃木として活動ができた。

3日目は、一般来場者に試食を行い「おいしい」という言葉が飛び交い、今後の商談の励みとなった。

栃木農産物フェア

10月17日(金)～27日(月)の11日間、伊勢丹シンガポールスコッツ店において、栃木農産物フェアを開催した。

フェアでは、「にっこり梨、トマト、きゅうり、ナス、白美人葱」を国内価格の約3倍程度の価格で販売した。



◆ 第53回農林水産祭「実りのフェスティバル」

平成26年10月31日(金)～11月1日(土)「第53回農林水産祭実りのフェスティバル」が東京都池袋サンシャインシティインポートモールビルで開催された。

農林水産業と食に対する国民一般の理解の増進と農林水産物の消費拡大に資するため、都道府県、中央・地方農林水産団体の協力で行ったイベントで、今年は皇室の視察対象県となり秋篠宮ご夫妻が来場された。本協会では栃木県のブースを担当し、リーディングブランド農産物「とちぎ和牛」、「なすひかり」、「スカイベリー」をはじめ、旬の県産農産物「にっこり梨」や「白美人ねぎ」、「とちおとめ」などを一堂に集め、試食販売を行った。また、安全安心に関するアンケート調査を行い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。



とちぎのうまいもの再発見！2014 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、11/4(土)～17(金)の2週間、首都圏の和食・洋食5店舗にて、リーディングブランド農産物「とちぎ和牛」「なすひかり」を使用したメニューを開催いたします。

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！素晴らしいお食事が堪能でき、楽しめるフェアです。

また、ぐるなびHP「シェフごはん」でレシピ紹介もしています。

★とちぎのうまいもの再発見！2014ホームページ・・・<http://www.chefgohan.com/tochigi2014/1/>★

今後の予定

7日(金)	マーケティング協会幹事会 球根・切花現地検討会(宇都宮市内)
12日(水)	日本花き生産者協会理事会(東京都:メルパルク東京・楓)
13日(木)	冬ニラ目揃会(宇都宮市:JA会館第5会議室) スプレーマム現地検討会
17日(月) ～18日(火)	立毛共進会(鉢物)(県内ほ場)
18日(火)	食と農の展示・商談会出展者説明会(宇都宮市:JA会館第5会議室)
20日(木)	スカイベリー第一統一目揃会(宇都宮市:JA会館第5会議室)
21日(金)	スカイベリー生産連絡協議会目揃会・現地検討会(栃木市:いちご研究所)
26日(水)	果樹部会梨専門部役員会(宇都宮市:農業試験場)
28日(金)	栃木県肉用牛総合共進会(黒毛和牛)(東京都食肉市場) カーネーション現地検討会(押上団地・南部団地)



一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会(平成26年11月発送)

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

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