

◆ 第1回栃木県なし立毛共進会(にっこり)審査会の実施

10月5日(月)～6日(火)の2日間に渡り、各農協から推薦のあった12名の共進会参加者の圃場審査を行い、翌13日(火)に最終審査会を実施した。

今回が第1回目ということでどの参加者の梨園も甲乙付けがたいぐらい優秀で審査員を悩ませたが、僅かな差でJAうつのみやから推薦のあった柳憲光氏が大賞に選ばれた。

表彰式は、来年2月16日(火)県庁東館講堂にて行う。



◆ 県産銘柄牛懇談会・とちぎ和牛枝肉共励会

10月7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8日(木)には東京都中央卸売市場食肉市場において、平成27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が開催され、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
長谷川 建治さん (JAなすの)

◆交雑種の部 最優秀賞～日本食肉格付協会会長賞ほか
松山 敏幸さん (JAうつのみや)

◆ 平成27年産こんにゃく作況調査結果

10月9日(金)、第3回こんにゃく作況調査を行った。8月後半から9月にかけて長雨が続き、作況が心配されたものの、2カ所の定点ほ場での調査の結果、県全体では平年並みと考えられる。群馬県でも平年並みとなっている。

◆ とちぎ食のコンシェルジュ産地視察研修会(JAうつのみ管内)

10月22日(木)JAうつのみや管内にて、県内観光地宿泊施設及びレストランの方を対象に、「とちぎ食のコンシェルジュ産地視察研修会」を開催した。

とちぎ農産物リーディングブランド「とちぎ和牛」や「にら」の生産現場を視察し、生産者等から生産・栽培状況を伝え、生産者と実需者との相互理解を深め、利用促進を図った。

また、オトワレストラン(宇都宮市)では、とちぎ和牛・なすひかり・にら・にっこり梨などを使用したメニューを提供した。参加者からは、「生産者から直接話が聞くことができ、食材の特徴や良さ、生産者の声を直接お客様に伝え、自信を持って栃木県産の食材を提供していきたい。」と話す。



◆ Oishii JAPAN2015(シンガポール)へ出展

10月22日(木)～24日(土)、サンテックシンガポール国際会議展示場にて開催されるASEAN最大級の国際見本市Oishii JAPAN2015に昨年に引き続き出展した。

出展品目は「とちぎ和牛」、「なすひかり」、「にっこり」及び「ぶどう」で、どの品目も非常に高い評価を得た。特に「とちぎ和牛」は昨年の出展を契機として取引が始まった肉卸会社との共同で試食・PRを行い、バイヤーから「どこで購入できるのか?」との問いも多く今後の輸出拡大に期待が大きい。また、にっこりを始めとした農産物の新たな輸出開拓も輸出促進員を中心として継続的に進めたい。



◆ とちぎ食と農ふれあいフェア2015

平成27年10月24日(土)～25日(日)、「とちぎ“食と農”ふれあいフェア2015」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。

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。



◆ とちぎ食と農ふれあいフェア2015でかんぴょうPR ～31m太巻きづくりに挑戦～

10月24日(土)～25日(日)の両日、JAうつのみや干瓢専門部の協力を得て、なすひかりのご飯に、かんぴょうを使用した太巻きづくりに挑戦。100名を超える参加者(消費者)の協力の下、できあがった太巻きに多数の参加者から「ごはんもかんぴょうも大変おいしい」と評価をいただいた。また、協力いただいた生産者からは「とちぎのかんぴょうをよろしく」とのコメントがあった。



◆ 栃木県産米「なすひかり」で“おにぎり”を作ろう！

10月27日(火)小山市栗の実幼稚園児を対象に、お米の作り方・大切さや、美味しさを伝えるため、新米なすひかりでおにぎりを作った。

また、開催後内容を地元タウン誌で紹介し、最も食育に関心の高い園児を持つ消費者に、消費喚起及びイメージアップを図る。



◆ 平成27年産米食味分析鑑定コンクール

10月28日(水)、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に、平成27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18点・なすひかり6点・とちぎの星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月に石川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	川又 洋志さん	(JAはが野)
	銀賞	石川 秀男さん	(JAなすの)
なすひかりの部	大賞	渡辺 崇さん	(JAしおのや)
とちぎの星の部	大賞	宮田 良夫さん	(JAおやま)



◆ 平成28産栃木冬春トマト第1回統一目揃え会



10月30日(金)JA会館において、平成27年産栃木冬春トマト第1回統一目揃え会が開催され、トマト生産部会代表者・JA・市場・関係機関など約60名が参加した。これまでの生育経過及び品質向上のポイント・病害虫の防止対策が報告され、今後の出荷に際しては、適期収穫及び熟度の統一(市場着カラーチャートNo.8)・箱満杯詰めを基本とし規格外品の混入をなくすことなどが申し合わされた。

NHK番組「ときめきとちぎ」 栃木県産農産物・花イメージアップPR

NHK宇都宮番組「ときめきとちぎ」で、栃木県産農産物(地域ブランド農産物を中心に)を使用し、栃木県産農産物・花などの旬の美味しさや品質良さを紹介しています。栃木県産農産物・花イメージアップPRを実施することで、より多くの消費者へ、認知度向上・イメージアップ及び消費拡大を図ります。

1. 番組内容: NHK「ときめきとちぎ」毎週金曜日午前11時30分～正午

①コーナー名: 「栃木の食材で簡単料理」

②放送日 : 毎月第2週金曜日

2. 出演者: 野菜ソムリエコミュニティ栃木 野菜ソムリエ (NHK指定)

キャスター: 長谷川静香さん

3. 11月の品目: ◇温泉なす しいたけ ◇花 バラ



今後の予定

- 6日(金) マーケティング協会第2回幹事会(農協会館)
- 10日(火) こんにやく立毛共進会掘り取り調査
- 11日(水) なすひかりでおにぎりをにぎろう!(大田原市: ひかり幼稚園)
- 12日(木) なすひかりでおにぎりをにぎろう!(やしお幼稚園)
花きワーキンググループ(県庁農政部会議室)
- 13日(金) ~14日(土) 第54回農林水産祭 実りのフェスティバル(東京都: サンシャインシティ)
- 17日(火) なすひかりでおにぎりをにぎろう!(佐野市: 育成館幼稚園)
- 20日(金) バラ研究会先進地視察研修(前橋市)
- 25日(水) なすひかりでおにぎりをにぎろう!
- 26日(木) ~27日(金) 栃木県肉用牛総合共進会(東京都食肉市場)
- 27日(金) サテライトうまいもの再発見! ワークショップ(東京都)
- 30日(月) 栃木県肉用牛総合共進会(東京都食肉市場)



一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会(平成27年11月発送)

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

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