



とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

平成28年11月号 vol.110

■ 第1回栃木県なしグランプリ立毛審査及び最終審査会

10月5日(水)、6日(木)の2日間、各JA等から推薦のあった第1回栃木県なしグランプリ推薦園地12ヵ所を回り、立毛審査を実施した。また、10月24日(月)栃木県農業試験場にて内部品質審査及び最終審査会を開催した。今年度は昨年度の立毛審査に内部品質(糖度、硬度、果肉障害)を加えたグランプリとして開催し、第1回目のグランプリ受賞者はJAうつのみやから推薦のあった大島昭一氏に決定した。なお表彰式は平成29年2月9日(木)、栃木県総合教育センターにて開催する。



■ 平成28年産こんにゃく作況調査結果

10月11日(火)に第3回こんにゃく作況調査を行った。8月第3半旬までの少雨が影響し、2ヵ所の定点ほ場での調査の結果は、「みやままさり」では平年並ですが、「あかぎおおだま」では平年及び前年を下回っています。群馬県調査の作況は104で平年より良くなっております。

■ 県産銘柄牛懇談会・とちぎ和牛枝肉共励会

10月12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平成28年度栃木県産銘柄牛懇談会が開催された。翌13日(木)には東京都中央卸売市場食肉市場において、平成28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 最優秀賞～栃木県知事賞ほか
工藤 光佳さん (JAしもつけ) 枝肉単価5,006円 販売金額3,118,738円
- ◆交雑種 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) 枝肉単価2,506円 販売金額1,608,852円

■ 栃木県産農産物冊子の作製について

栃木県産農産物の特徴や美味しさなどを掲載した、PR冊子「ぎゅっと！まるごと栃木食図鑑」と、栃木県産農産物と牛乳を使用したレシピ冊子「とちべジ」ミルクを作製しました。今後、県内外のイベント等で配布し、消費者に対し、県産農産物のイメージアップ及び認知度向上を図る。



■ (株)三井住友銀行本店における「栃木フェア」での「なすひかり」PRの開催について



(株)三井住友銀行本店社員食堂における「栃木フェア」にて、栃木県産米「なすひかり」をはじめ、栃木県産農産物を使用したメニューを10月25日・26日2日間提供し、社員食堂への県産農産物の利用促進を図った。

今回は、栃木県リーディングブランド農産物「とちぎ和牛」「なすひかり」と、日本一奪還運動「にら産地No.1奪回運動」を展開している「にら」を使用した「とちぎざり丼」など栃木県オリジナルメニューなどを日替わりで提供し、社員食堂を利用する社員(消費者)に対し、栃木県への誘客促進及び県産農産物の消費拡大を図った。



■ 栃木農産物フェアの開催

10月26日(水)から29日(土)、シンガポールでとちぎ和牛を扱う「Fatcow」にて栃木農産物フェアを開催した。

栃木の食材に詳しい「銀座栃木屋本店」の新保料理長をゲストシェフとして派遣、現地のシェフとのコラボメニューを開発し現地のメディアや一般の方に提供した。

メニューに使われた食材は、とちぎ和牛、とちぎ梨、なすひかり、なつおとめ(夏秋いちご)で、どの食材も高評価であった。



■ FoodJapan2016に出展

10月27日(木)から29日(土)、サンテックシンガポール国際会議場にて開催された「FoodJapan2016」に出展した。今年で3回目の出展となる。(昨年まではOishiiJAPANの名称)

出展品目は「とちぎ和牛」、「なすひかり」、「にっこり」及び「シャインマスカット」の4品目で、試食をしながらPR、興味を示すバイヤーと商談を行った。来場者数は3日間で11,525名。

最終日は一般者も来場可能となり、大混雑の中、とちぎ和牛やにっこりの試食に行列ができるなど大盛況であった。



■ 平成28年度果樹部会りんご・なし専門部 現地検討会開催

10月26日、矢板市手塚果樹園にて、りんご・なし生産者や関係JAおよび県関係者など約80人が参加し現地検討会を開催した。りんご・なし生産者を対象とした花粉噴射機の実演では、1時間あたり1haの作業能力があり、参加した生産者から大きな関心が寄せられた。また、りんご専門部会では、りんご各品種および6次化商品の試食・試飲があり、消費者に求められる品質について検討がなされた。



■ 「しもつけの心」に「とちぎ和牛」紹介

リーディングブランド農産物「とちぎ和牛」の紹介記事が「しもつけの心」October.2016秋に掲載された。誌面には、生産者の思いや特徴、また、とちぎ和牛提供店「レストランKAKURAI」の加倉井シェフから「とちぎ和牛」の美味しさが紹介されている。今後他の農産物紹介も掲載予定。



■ 米・食味分析鑑定コンクール

10月28日(金)、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28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11点・とちぎの星11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・香り・粘り食感・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26日に開催される「ライス&カレーフェスタ」の会場で表彰(主催者賞・県知事賞)するとともに、12月に熊本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	小塚 文夫さん	(JAうつのみや)
	金賞	関谷 昭一さん	(JAなすの)
	銀賞	石川 秀男さん	(JAなすの)
なすひかりの部	大賞	渡邊 嘉久さん	(栃集協)
とちぎの星の部	大賞	室井 良宣さん	(JAしおのや)



■ とちぎ“食と農”ふれあいフェア2016

平成28年10月29日(土)～30日(日)、「とちぎ“食と農”ふれあいフェア2016」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“食と農”ふれあいフェア2016「なすひかり」PR



10月29日(土)・30日(日)の2日間、とちぎ“食と農”ふれあいフェア2016のイベント会場で、「とちまるくん飾り巻きずし」「特A3銘柄食べ比べ」「漬け物選手権」で、栃木県オリジナル品種「なすひかり」使用し、来場する県内外の消費者へ、栃木県産農産物のイメージアップと認知度向上を図った。



漬け物選手権



特A3銘柄食べ比べ

とちまるくん
飾り巻きずし

栃木県産農産物PR NHK番組「ときめきとちぎ」

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「旬」の美味しさや品質の良さを紹介しています。

栃木県産農産物のイメージアップ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
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. 10月の品目: ◇食材 白美人ねぎ

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 11月の予定 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

1日(火)	なすひかりで食べよう!～学食・社食～(帝京大学)
2日(水)	なすひかりを食べよう!～学食・社食～(住友ベークライト鹿沼工場)
4日(金)	スーパーコーチ研修会(齊藤先生)(宇都宮市:県庁北別館)
7日(月)	マーケティング協会第2回幹事会(宇都宮市:栃木県J Aビル)
7日(月)、14日(月)、21日(月)	スーパーコーチ研修会(大山先生)(栃木県内)
8日(火)	なすひかりでおにぎりをにぎろう!(鹿沼市:ひかり幼稚園)
8日(水)～9日(水)	栃木フェア産地ツアー(栃木県内)
9日(水)～10日(木)	なすひかりで食べよう!～学食・社食～(宇都宮共和大学 文星芸術大学 宇都宮文星短期)
11日(金)、15日(火)	なすひかりでおにぎりをにぎろう!(11日栃木市:大宮幼稚園 15日上野川町:やしお幼稚園)
11日(金)～12日(土)	第55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)
14日(月)、17日(木)	花き立毛共進会(絆物の部)2日間(栃木県域)
16日(水)	スーパーコーチ研修会(田中先生)(宇都宮市:県庁北別館)
16日(水)	なすひかりを食べよう!～学食・社食～(住友ベークライト宇都宮工場)
17日(木)、21日(月)	なすひかりでおにぎりをにぎろう!(市内:17日すずめ幼稚園 21日岡本幼稚園)
18日(金)	冬にら目揃え会(宇都宮市:栃木県J Aビル)
24日(木)、28日(月)、29日(火)	栃木県肉用牛総合共進会(各日 和牛の部 交雑種の部 種牛の部)(東京都食肉市場)
25日(金)～27日(日)	栃木県花の展覧会(栃木市:とちぎ花センター)
26日(土)	米・食味分析鑑定コンクール表彰式(RICEQUALITYフェスタ)(市内:オリオンスクエア)
30日(水)	とちぎのうまいもの再発見!2016料理教室(東京都)

11月30日(水)東京都公益財団法人日本料理研究会にて、料理教室「農産物紹介及びオリジナルメニューの提案」を県外飲食店シェフ対象に開催します。

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」を中心に、つきぢ田村の田村隆シェフがそれぞれの食材の特徴を活かしたオリジナルメニューを考案し、品質の良さや美味さを伝え、新たな販路開拓や利用促進を図ります。今回の参加者から5店舗を選びフェアを開催する。

「とちぎのうまいものフェア」: 2月1日～3月1日 1ヶ月間開催予定



一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会 (平成28年11月発送)

TEL: 028-616-8787 FAX: 028-616-8715

<http://www.tochigipower.com/> 「カラダにとちぎ」で検索