



とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

平成30年 3月号 vol.126

◆ 第20回全国にら生産者栃木大会を開催！

2月6日(火)～7日(水)の2日間にわたり、鬼怒川温泉のホテルおよび県内のにらほ場において「第20回全国にら生産者栃木大会」が、県内JAなどで組織する実行委員会主催で開催された。栃木県での開催は平成5年以来25年ぶりであり、全国各地のにら生産者など420名が参加した。

1日目はホテルで、高知大学の島村智子准教授から、にらに胃がんなどの原因となるピロリ菌の殺菌効果があること、食品化学的考察や、北海道立総合研究機構の三澤知央主任から、にらの主要病害の診断と防除方法の講演があった。また、本県と高知県からにらの試験研究について、武蔵野種苗園からにら品種の使い分けについて、それぞれ紹介があった。

2日目、JAかみつがの高橋幸夫氏のほ場では、栃木県の一般的栽培方法について、県農業試験場では、同試験場で開発した新品種「ゆめみどり」の連続収穫に向く栽植方法やウォーターカーテンを設置した1年1作連続収穫技術の研究ほ場を視察した。

参加者からは活発な意見・質問が出され、にら生産の技術向上と生産意欲の高揚に向け有意義な大会となった。



◆ 第67回関東東海花の展覧会開催

2月2日(金)～4日(日)、東京池袋サンシャインシティ文化会館において、日本最大規模の花の祭典「第67回関東東海花の展覧会」が開催された。(当番県：東京都)

花への理解と消費拡大を目的に、関東東海地域の1都11県と日本花き生産協会など花き関連6団体が主催した。品評会には主催都県の生産者が育てた切花や鉢物・枝物など約2,000点が出品。全10部門で品質と商品性を競った。本県は、カーネーション・きく・バラ・球根切花・トルコギキョウ・鉢物など123点を出品。そのうち金賞6点、銀賞9点、銅賞16点の31点が入賞された。(会期中来場者 39,000人)



◆ 花と苺のフェスティバル&栃木県花の展覧会開催

2月10日(土)～11日(日)、栃木市岩舟町のとちぎ花センターで「花と苺のフェスティバル」と「栃木県花の展覧会」が同時開催され、20,000人の来場者があった。

今回のテーマは「笑顔咲かせるとちぎのHanaでフラワーバレンタイン」とし、「見る、買う・味わう、体験する、撮る」といったイベントコーナーを設け、スタンプラリーを楽しみながら来場者は花いっぱいの中で、花に触れ合いながら心を癒す一日となった。

また、栃木県花の展覧会では、県内花き生産者が鉢物・カーネーション・球根切花・きく・バラ・トルコギキョウ・洋ランなど140点が展示され来場者を魅了した。特別賞最高の農林水産大臣賞にはカーネーション部門の、那珂川町・阿久津 功氏が受賞された。



◆ 冬春トマト第2回統一目揃え会

2月15日(木)、全農とちぎ生活部ビルにおいて、平成30年産栃木冬春トマト第2回統一目揃え会が開催され、トマト生産部会代表者・J A・市場・関係機関など70名が参加した。具経営技術課から今後の栽培管理のポイントが報告され、協議では出荷規格の確認と、2月～3月の時期別熟度標準(市場着カラーチャートNo.8)など5項目が申し合わされた。



◆ 道の駅しもつけ食のオープンスクール 特別編 まるごと栃木特産料理教室開催

当協会と栃木県漁業協同組合連合会主催で、2月17日(土)しもつけ道の駅食のオープンスクールにて、特産品(かんぴょう、こんにゃく、落花生)と鮎を使用した「道の駅しもつけ食のオープンスクール特別編まるごと栃木特産物料理教室」を開催し、27名が参加した。講師を料理研究家臼居芳美先生にお願いし、特徴や栄養などはもちろんのこと、見た目を綺麗に見せる盛り付け方や応用方法など、主婦が喜ぶ楽しい内容が盛りだくさんで、参加者は熱心に耳を傾けた。「栃木県民が使わなくてどうするの。和食でも、洋風でも、中華でも何にでも合う食材はないと思うわ。」と、臼居先生からのPRもあり、イメージアップ及び家庭での利用促進に繋がった。参加者からは、「こんなに手軽に作れるなんて知らなかった。」「お料理が楽しくなり、早速家でも作ってみます。」などの声もあった。



紹介メニュー

- ・ 鮎飯・雑鮎のコンフィ・糸こんにゃくの pasta
- ・ 雑鮎のコンフィ添え
- ・ かんぴょうのキャッシュ・ピーナッツグラノーラ

◆ いちご王国グランプリほ場審査

2月22日(木)～23日(金)の2日間、県・全農・当協会などの審査員が第12回いちご王国グランプリほ場審査を行った(9 J A、12ほ場)。今回の審査では生育状況・着果状況・管理状況・病害虫の発生状況が審査され、いわゆる立毛の状況がいいものが上位となる。

次回は、4月に第2回の品質審査、6月に収量審査が行われ、1月の第1回品質審査とトータルしてグランプリが決定されることになる。



栃木県産農産物イメージアップPR

NHK番組「ときめきとちぎ」

NHK宇都宮の番組「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、旬の美味しさや品質の良さを紹介。

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る。

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 ③PR食材「にら」



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: 森岡由紀子さん

3.3月の紹介予定: 「かき菜」

◆ こんにゃく立毛共進会表彰式・生産流通改善研修会開催

2月26日(月)～27日(火)、平成29年度栃木県こんにゃく立毛共進会表彰式並びに生産流通改善研究会が、日光市内にて県内こんにゃく生産者50名が参加して開催された。

地方審査を通過した6点について、9月に圃場審査、10月に掘り取り審査を実施した結果、最優秀賞（農林水産大臣賞）には、茂木町の中田光紀氏が表彰された。

また、生産流通改善研究会では、栃木県農政部長経営技術課森専技から「こんにゃくの土壌診断と土づくり」について講演をいただき、更にこんにゃくづくりの生産技術を向上させる知識を深めた。次回は平成31年度開催予定。



平成30年度「とちぎフレッシュメイト」(17代目)募集！！



とちぎブランド農産物のイメージアップと効果的な普及・浸透をはかるため、県産農産物のイメージキャラクターとして、平成30年度の「17代目とちぎフレッシュメイト」を募集しています。県産農産物のイメージキャラクター「とちぎフレッシュメイト」は、県内や県外で行われるイベントなどに参加して、スカイベリーやとちぎ和牛・なすひかり・にっこりを中心に、とちぎの農産物をPR・販売し、とちぎの良さや県産農産物の美味しさを消費者の方々に伝える活動をしていただきます。

募集要項

- ◆任 期：平成30年6月1日から平成31年5月31日までの1年間
- ◆応募資格：栃木県在住で、18歳から29歳までの健康で明るい方
- ◆締 切 日：平成30年5月1日(火)

とちぎが大好きで、とちぎのために何かしたいと思っている方がいたらどんどんど応募ください。応募に関する詳しいお問い合わせは、とちぎ農産物マーケティング協会まで。

～「16代目フレッシュメイト」からのメッセージ～

とちぎフレッシュメイトに任命されてから、普通の大学生では体験できない経験をたくさんさせていただきました。テレビ出演やイベントや卸売市場でのトップセールスや販促など、とても楽しい活動が多く、自分自身も活動を重ねることに成長していけたと感じております。今まで知らなかった生産者の方々の努力や新鮮で美味しい農産物が届くまでに卸業者の方々、JAの方々、たくさんの方々が関わっていることを、フレッシュメイトの活動を通して実感感謝する気持ちが強くなりました。それを直接消費者の方に私たちが伝え、美味しい農産物を食べていただけるきっかけになったときが嬉しいです。

私がとちぎフレッシュメイトになろうと思ったのは、生まれ育った栃木県が好きで食べることが好き！という理由でした。栃木県が好きで明るく笑顔が素敵な方、是非17代目のとちぎフレッシュメイトにご応募ください！ 16代目フレッシュメイト 駒場香苗



フレッシュメイトとしての活動は毎回本当に刺激的でした。私はより多くの方に栃木の農産物を広めたいという思いで、フレッシュメイトに応募しました。PRするためには自分自身が栃木県産農産物の良さや特徴を知っていなければならないため、多くのことを学びました。その際に、農産物だけでなく、生産者の方と接する機会もありました。生産者の方々の声を聞くと、私たちのPR活動にはただ美味しいものを知ってもらっただけでなく、たくさんの方の思いも任されているような気がして、一層身が引き締まりました。

栃木県をほとんど知らなかった私が、フレッシュメイトの活動を経て、栃木県が大好きになりました。この先、フレッシュメイトとしての任期が終わっても、私は栃木県産農産物の美味しさ、素晴らしいさを周りに人に伝え続けたいと思います。フレッシュメイトの活動を通して普段は出会うことのできない人たちと出会い、貴重な経験をさせていただいたことを、とても光栄に思います。

とちぎフレッシュメイトに興味を持っている方、是非、チャレンジしてみてください。本当に素敵な経験、素敵な出会いがあります。 16代目フレッシュメイト 岡山善石子

フレッシュメイトの活動では普段ではできないようなことを経験させて頂き、たくさんのお会いもあり、毎回の活動が学びの連続で、とても刺激的な1年間でした。もちろんいい事だけではなく、自分に足りない部分を知ることができたり、自分を見直すきっかけにもなり自分自身成長できたのではないかと思います。この経験は私にとって一生の思い出です。1年前、思い切って応募してみても本当に良かったなと思っています。もし、応募を迷ってる方がいましたら、思い切って応募してみませんか？ 16代目フレッシュメイト 小林映彩



月刊情報 平成30年2月号 vol.125に『新規とちぎの地産地消推進店』と掲載いたしました、【日比谷パレス】、【LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT】は『新規 とちぎの旬彩店』の誤りです。訂正してお詫び申し上げます。改めて掲載いたします。

◆ -新規 とちぎの旬彩店- ◆

店舗名	住所	電話番号 HP	代表者
日比谷パレス	東京都千代田区日比谷公園 1-6	03-5511-4122 http://hibiyapalace.co.jp/	支配人 若林 敬二
LA SORA SEED FOOD RELATION RESTAURANT	東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ31F	03-5809-7284 http://www.kurkku.jp/lasoraseed/	店長 大山 明人

◆ -新規 とちぎの地産地消推進店- ◆

店舗名	住所	電話番号	代表者
cazuchi3302	塩谷郡高根沢町宝積寺2384-31 クリエイターズ・デパート2号棟	028-675-3302	今城 恵美

◆ とちぎ農産物マーケティング協会 ニューフェイス! ◆



総務企画部 書記
半田 淳子

【担当業務】

- ・会計事務に関すること
- ・協会庶務に関すること
- ・とちぎの地産地消推進店及びとちぎの旬彩店に関すること

【コメント】

・美味しい栃木の農産物と産地をみなさんに広く知ってもらうために頑張っていきたいと思います。よろしくお願いいたします。

◆◆◆◆◆ 3月の予定 ◆◆◆◆◆

1日(木)	パイヤー招へい (群馬県、佐野市、成田市) スーパーコーチワークショップ (県庁北別館) トルコギキョウ研究会現地検討会 (JA足利堂経プラザ)
6日(火)	第3回幹事会 (JAピル)
7日(水)	にら地域活動情報交換会 (JAピル)
8日(木)	スカイベリー第2回統一目標会 (JAピル)
8日(木)~11日(日)	栃木いちごフェア (シンガポール)
9日(金)	第3回理事会 (JAピル)
13日(火)・14日(水)	冬春トマトグランプリ第2回ほ場審査会
15日(木)	いちごモデルハウス検討会 (いちご研究所)
16日(金)	スカイベリー生産連絡協議会現地検討会 (那須高原いちごの森)
30日(金)	総会 (JAピル)



一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (平成30年3月発行)

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

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