とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

平成30年 5月号 vol.128

平成30年度事業説明会開催

４月23日(月)、ＪＡ栃木県ビル５階会議室にて、当協会の平成30年度事業説明会を開催した。今年度は、昨年度に引き続き、「スカイベリー」、「なすひかり」、「とちぎ和牛」、「にっこり」の４品目をリーディングブランドとして位置付け、県及び関係団体と連携を図りながら各種事業を展開していくとともに、４～６月にかけて行われる「本物の出会い栃木デスティネーションキャンペーン」と連携した取組も視野に事業を実施していくことを説明した。

また、県からの補助事業により、「にっこりプロモーション推進事業」として雑誌等メディアを活用した首都圏における情報発信や販売促進イベントの開催等の新規事業に取り組むとともに、県産ブランド米の美味しさを伝えるための食味コンテストの開催やスポーツチームの活動と連携した栃木米のＰＲやおにぎりレシピの募集・提案、さらには県産農産物に対する愛着心を醸成し消費者との絆をつくるセミナーの開催やキャンペーンの展開など、既存事業の組換えによる新規事業について説明し連携した取り組みをお願いした。

なお、説明会の後、各農業振興事務所を対象に地域農産物マーケティング推進協議会担当者会議を開催し、地域におけるマーケティング対策の推進について意見交換し、協力をお願いした。

平成30年産栃木冬春トマト第３回統一目揃え会

４月３日(火)宇都宮市内において、平成30年産栃木冬春トマト第３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70名が参加した。

現在の生育経過及び栽培管理のポイント・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.６)・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。

あじさい「きらきら星」目揃え会

４月５日(木)県の農業試験場において、県の育成品種のあじさい「きらきら星」の目揃え会が開催され、生産者・関係機関など約２０名が参加した。生産者が各自持ち寄った「きらきら星」について、現在までの栽培管理状況などを報告・説明した後、農業試験場の担当者から講評をいただき、今後の栽培管理のポイント・草姿管理・共通用土等について話し合いが持たれた。今後の出荷については、「母の日」に向けて準備を調整しているが、現段階ではお彼岸以降の夏日で、全般的に生育がすすんでおり、今後の栽培管理上の留意点が申し合わされた。

業務用食材フェアへの出展

4月18日(水)、宇都宮市のマロニエプラザにおいて、株式会社トーホー・北関東主催の業務用食材フェア2018が開催され、約3,000名のバイヤーの訪問があった。

今年度は、ＪＡ全農とちぎ及び栃木県養殖魚業協同組合、栃木県特用林産協会と連携し、出展した。ＪＡ全農とちぎからは冷凍とちおとめや冷凍にらなどが出品され、冷凍とちおとめは試食を行ったが、夏場のスイーツに関心のあるバイヤーが多く立ち寄り、解凍が間に合わない程の盛況であった。

荒川養殖漁業組合ではヤシオマスやアユ、イワナなどの加工品の展示・試食が行われており、活発に売り込みが行われていた。栃木県特用林産協会では、生しいたけ及び日光山椒ビールを出展しており、ステーキ用生しいたけの試食には多くの人だかりができていた。

当日は、終了時刻の17時になっても、バイヤーが多く入場していたため、30分延長するなど会場は1日中来場者で賑わっていた。

栃木フェア「賞味会」

４月18日(水)とちぎの旬彩店パレスホテル大宮にて、「栃木フェア」の開催と合わせて、とちぎの味を楽しむ賞味会が開催され、ランチ47名、ディナー42名のお客様が参加。
とちぎ未来大使で、パレスホテル大宮副料理長毛塚智之氏と、ホテルエピナール那須総料理長菅井慎三氏、水の郷けーきの家ヒガノオーナーパティシエ日向野啓司氏３人のシェフがコラボレーションし、とちぎの食材で魅力溢れるメニューを提供した。
お客様の中には、毎年参加を楽しみにしており、この企画をきっかけに栃木へ旅行に来られる方など、リピーターも多く、県外の消費者へ栃木県産農産物のイメージアップや認知度向上及び本県への誘客促進にも繋がった。

食材とメニューの説明をするシェフ

旬のとちぎの野菜ととちぎ和牛

スカイベリーデザート

いちご王国グランプリ第2回品質審査会

４月19日(木)いちご研究所において第12回いちご王国グランプリ品質審査(２回目)が県・全農とちぎ・市場関係者・当協会の審査員により行われた。

市場関係者からは、多少色目のバラツキはあるものの、イタミや規格外果の混入は少なく、食味も良いとの評価が得られ、暖候期に入ってもこの品質を維持して欲しいとの意見をいただいた。

１月23日の第１回品質審査、２月22～23日のほ場審査、今回の第２回品質審査、そして６月に予定する収量審査および総合審査を経て、グランプリが決定される。表彰式は８月８日(水)栃木県東館講堂にて予定している。

マーケ協の一言

★マーケティング協会は新しいもの好き★

昨年度協会事業ではなるべく新しいものを取り入れています。まず「とちぎ米－１コンテスト2017」では、消費者の皆さんも参加した食味審査会とし、アピールしました。また、「幼稚園での県産米食べ比べ」では、栃木ゴールデンブレーブスの選手に参加いただき、園児のあこがれであるスポーツ選手からも、県産米をたくさん食べて大きくなろうとＰＲいただきました。そして、特産料理教室では「道の駅しもつけ」を会場に一般公募で実施しました。いろんな方に栃木の特産（かんぴょう、こんにゃく等）に親しみを持ってもらいました。

★30年度もフレッシュに！★

今年度の事業においても、昨年度の反省検討や皆様からの意見を踏まえ、さらに新しい要素を取り入れながら実施していきますので、気になる点がありましたらとちぎ農産物マーケティング協会にご連絡ください。よろしくお願いします。

連絡先 ＴEL: 028－616－8787 FAX: 028－616－8715
E-Mail:admin@tochigipower.com

メトロポリタンホテル「産地と技の饗宴　栃木フェア」

栃木県の魅力ある農産物や豊かな観光資源の情報を首都圏で発信するため、ＪＲ東日本ホテルズの３つのメトロポリタンホテルにおいて、本県産農産物等を使用した料理を提供する「産地と技の饗宴　栃木フェア」を開催します。

期間：平成30年４月１日（日）～５月31日（木）

場所：メトロポリタンホテルの３ホテル（エドモント、丸の内、高崎）

ホテルメトロポリタンエドモント	ダイニング・カフェ「ベルテンポ」 日本料理「平川」 バー「カルーザル」
ホテルメトロポリタン丸の内	Dining＆Bar「TENQOO」 テンクウ
ホテルメトロポリタン高崎	レストラン「ブラッスリーローリエ」

◆◆◆ 5月の予定 ◆◆◆

11日(金)	果樹部会全体会議
14日(月)	東京駅とちぎPRセレモニー＆産直市　（東京駅動輪の広場）
15日(火)	野菜部会全体会議　（全農生活部）
17日(木)	りんどう研究会役員会　（JAしおのや）
18日(金)	洋蘭生産組合とちぎ蘭展表彰式並びに定期総会　（ホテルニューイタヤ）
21日(月)	日本花き生産協会第1回理事会及びH30年度通常総会　（メルパルク東京）
23日(水)	栃木アスパラガス現地検討会　（JAうつのみや、生活部）
24日(木)	H30年度とちぎフレッシュメイト審査会　（JAビル）
25日(金)	鉢物研究会総会　（コンセーレ）
29日(火)	いちご部会全体会議　（JAビル）
30日(水)	花き立毛共進会（りんどうの部）ほ場審査　（県域）

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５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