とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

平成29年 10月号 vol.121

とちぎ農産物イメージアップ研修会（県内会場）

9月5日（火）学校法人三友学園IFC調理師専門学校にて、県内のホテル・旅館やレストランの料理人・シェフと、将来料理人を目指す学生約80名を対象に、山形県の旬のこだわり食材を使った、アル・ケッチァーノオーナーシェフを務める奥田政行さんを講師に迎え、消費者に食の魅力を伝える手法を学ぶセミナーを開催した。
「料理は芸術ではない科学だ！」など、持論を展開し、国内外で活躍するようになった経験などを奥田シェフは話す。料理教室では、とちぎリーディングブランド農産物「とちぎ和牛」「なすひかり」と今が旬の「幸水梨」を使用した、オリジナルのメニューを披露した。
参加した学生からは、「料理人を職業として選んで良かった。」「お客様を喜ばせる料理人になりたい。」と希望に満ち溢れた表情で感想を話した。
また、レストランを経営する参加者からは、「技術はもちろんだが、食には人生経験が必要で、そのメニューができるまでの物語や、生産者との繋がりが大切だということが良く分かった。」と感心していた。
今後、研修会に参加された飲食店では、栃木県産農産物を使用したメニューフェアやキャンペーンを展開し、「食」でのイメージアップや認知度向上に繋げ、栃木県産農産物のファンづくりを目指す。

しもつけ道の駅　食のオープンスクール　特産品をＰＲ

9月14日（木）しもつけ道の駅食のオープンスクールにて、県産農産物特産品の消費拡大を目的に、特産料理教室を開催した。
講師の料理研究家臼居芳美先生から、「栃木県民なら「かんぴょう」料理はできるようにしたいですね。」と、参加者に呼び掛け、かんぴょうの戻し方や簡単にお洒落にお節などにも利用できるメニューを紹介した。
「かんぴょう」の他、県産農産物の紹介等も実施し、イメージアップ及び消費拡大を図った。

第１１回全国和牛能力共進会（宮城全共）での「とちぎ和牛」ＰＲ

５年に一度の「和牛日本一決定戦!!」といわれる全国和牛能力共進会が、9月7日（木）～9月11日（月）に夢メッセみやぎ（宮城県仙台市）で開催され、当協会も全国銘柄牛PRブースに出店し、来場者に「とちぎ和牛」の試食PRを実施した。

24県の銘柄牛が参加して試食会が行われ、本県ブースでは3日間（9/8～9/10）にわたり「とちぎ和牛」60gを160名に1日2回提供し、合計1,000名様にご堪能いただいた。

試食された皆様から「とちぎ和牛はおいしいね、並んで待っていた甲斐があった」と好評の声をいただいた。その他にも幸水（梨）やトマトを飾り付け、栃木県産農産物のPRも併せて実施した。

また、共進会での本県勢はこれまでにない好成績を収めることができました。

本県勢の成績は以下のとおり。

○2区（若雌の1）	古谷光弘　氏	（JAなすの）	優等賞14席
○3区（若雌の2）	清水芳夫　氏	（JAなすの）	1等賞3席
○5区（繁殖雌牛群）	那須野和牛改良組合	（JAなすの）	優等賞11席
○9区（去勢肥育牛）	津久井一浩　氏	（JAなすの）	優等賞10席
○9区（去勢肥育牛）	磯野均　氏	（JAなす南）	優等賞22席
○高校生の部	鹿沼南高校		1等賞

全国りんご・ブドウ研究大会へ参加

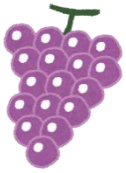
今年度は、8月に山梨県でブドウ、9月には群馬県でりんごの全国研究大会が開催され、県内の生産者がそれぞれ参加した。

ブドウの研究大会では、シャインマスカットによる産地のブランドづくり等の事例紹介の他、現地では品質向上等について参加者から多くの質問がされていた。

りんごの研究大会では、品種による産地の取組や振興が主なテーマとして事例紹介や現地視察が行われた。
試験場では苗木の県内供給制限が解除された群馬県育成品種等に関心が集まっていた。

りんご研究大会

ブドウ研究大会



平成29年度こんにゃく立毛共進会審査会を開催

2年に一度の開催となるこんにゃく立毛共進会において、9月13日（水）にJAはが野管内、JAなす南管内、JAかみつが管内から地方審査を通過した、各年生別の上位6点について審査を行なった。

立毛の生育状況や病害虫の状況及びほ場管理状況等をポイントに審査した。今後10月中旬に掘り取り審査を行ない、最終順位を確定する。

とちぎの旬彩店　那須高原の食卓なすの屋銀座
奥田政行シェフの那須高原の秋の食材たちと温泉トラフグを楽しむ会

とちぎの旬彩店　那須高原の食卓なすの屋銀座では、山形県のアル･ケッチァーノオーナーシェフを務める奥田政行さんとのコラボレーション「奥田政行シェフの那須高原の秋の食材たちご温泉トラフグを楽しむ会」を開催した。

温泉トラフグを始め、栃木しゃもの内臓と部位の食べ比べやプレミアムヤシオマス、旬の野菜をマリアージュさせるなど、シェフの県産農産物一品一品に季節感のある、目にも美しく味の変化を楽しめる料理に、お客様は大絶賛していた。

「なすの屋」は那須高原の豊富な食材が堪能できる和食レストラン。
ぜひ、ご家族やお友達を誘って、とちぎの旬彩店「那須高原の食卓なすの屋銀座」で栃木県産農産物をお楽しみください。

那須高原の食卓　なすの屋 銀座
東京都中央区銀座2-7-18 メルサginza-2 4F　TEL：03-6263-0613

このほかにも、魅力的なとちぎの旬彩店はたくさんあるので、とちぎ農産物マーケティング協会ホームページをご覧ください。

栃木のナスとウニのオレンジ風味

温泉トラフグとなすひかりのリゾット

プレミアムヤシオマスのカルパッチョとアボカドで和えた栃木のきゅうり

栃木県産農産物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）の「旬」の美味しさや品質の良さを紹介する。

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：「旬のおいしさ直送便」
　②放送日：毎月第2週　③PR食材「高原ほうれん草」
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
3.10月の品目：「梨」

◆ －新規　とちぎの地産地消推進店－ ◆

店舗名	住所	電話番号 HP	代表者
カフェ・サロンド・テ・オカ	日光市鬼怒川温泉滝525	0288-77-0657	福田　純一
ペンション　森のうた	日光市久次良町100	0288-53-0465 http://morinouta.com	鈴木　義成

◆◆◆ １０月の予定 ◆◆◆

2日(月)～4日(水)	なしグランプリ現地審査
2日(月)	いちごモデル施設管理運営協議会検討会（第1回）（いちご研究所）
3日(火)	にっこり梨統一目揃会（宇都宮市：JA全農とちぎ　生活部）
10日(火)	こんにゃく作況調査（鹿沼市、茂木町）
10日(火)	しもつけ道の駅食のオープンスクール（下野市：しもつけ道の駅）
10日(火)～13日(金)	まるごと産直市（埼玉県：大宮駅）
11日(水)	栃木県産銘柄牛懇談会（東京：品川プリンスホテル）
12日(木)	とちぎ和牛・交雑種共励会（東京：東京中央食肉市場）
17日(火)	いちご生産技術向上研修会
18日(水)	こんにゃく立毛共進会掘り取り審査（鹿沼・茂木）
19日(木)	いちご王国戦略会議（宇都宮市：県庁）
23日(月)	なしグランプリ審査会
25(水)・26(木)・27日(金)	米-1コンテスト1次審査（宇都宮市：全農とちぎ食材課）
26日(木)	大学の学食でとちぎのお米を食べよう！（宇都宮市：宇都宮共和大学）
27日(金)	大学の学食でとちぎのお米を食べよう！（宇都宮市：帝京大学宇都宮キャンパス）
26日(木)～28日(土)	国際食品見本市(Food　Japan2017)（シンガポール）
28日(土)・29日(日)	とちぎ食と農ふれあいフェア（宇都宮市：県庁）
31日(火)・11月1日(水)	第28回全国スプレーマム栃木大会（宇都宮市：ホテルニューイタヤ、塩谷町）

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会　（平成29年10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