とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

平成29年 2月号 vol.113

とちぎのいいモノ発見！　日本橋いちごパーク

1月18日（水）～23日（月）の6日間、とちぎ農産物のブランド力強化を図るため、日本橋三越本店において「日本橋いちごパーク」を開設し、リーディングブランドであるスカイベリー、なすひかり、とちぎ和牛の統一的なプロモーション活動を展開。

メイン会場となる1階中央ホールには、スカイベリーと とちおとめが植えられたプランター（30ケース）、展示パネル等を配置して、「いちご王国」の国王こと栃木県福田知事と農産物モニターによる「摘み取り体験」を開催。さらに伊澤いちご園（下野市）のジェラートを楽しめる「いちごカフェ」（全日）や、ホームパーティで役立ついちごの活用術を紹介する「いちご王国のTea time」（18日～20日）、宇都宮大学が研究する「摘み取りロボットの実演」、3JA等連携によるいちごの試食販売など、いちごの香りに包まれた中で、来場者の方々がいちご王国とちぎの魅力を堪能された。

また、7階の「はじまりのカフェ」で料理研究家臼居芳美氏によるリーディングブランドを使用した料理セミナーを開講したほか、地下食品売場ではフレッシュメイト等によるとちぎ和牛、なすひかりの試食販売等を通じて県産農産物の美味しさをアピール。

賑わいをみせる「日本橋いちごパーク」の様子

■ スカイベリー店頭調査1回目の実施

1月中旬に県内百貨店・量販店で販売されているスカイベリーの価格・品質調査を行った。G規格中心で1，000円／パック前後で販売されており、購入サンプルの糖度は10．1～8．2度であり、概ね良好な食味でした。生産者の技術レベルが年々向上している結果であり、1～2月の厳寒期が課題とされる食味が現状を維持できれば、ブランド力の向上につながることから、期待が大きく膨らむ。

■ とちぎ蘭展の開催

新春恒例となった栃木県洋蘭生産組合主催の「とちぎ蘭展」が宇都宮市内のFKD宇都宮店で11日から16日まで開催された。今年は第45回目の記念大会であった。

会場には組合員が丹精こめたコチョウラン、シンビジウム、カトレアなど30,000鉢以上が並び、品評会および大即売会が行われた。

開催期間中、毎日先着100名様に洋蘭切花のプレゼントが行なわれるなど、来場者は壮大かつ豪華な洋蘭に足を止め、記念撮影を楽しんだり会場に漂う花の香りを満喫していた。

品評会では、栃木県知事賞に上三川町の隅内正俊氏が入賞した。

中央： 栃木県知事賞

■ 特産料理講習会の開催

1月20日（金）と23日（月）の2日間、宇都宮市内の会場において、とちぎの特産物（こんにゃく・かんぴょう・落花生）を食材にした、特産料理講習会を開催した。宇都宮消費者友の会の会員を初め地域の一般の方々のご参加をいただき、両日ともに40名の受講者がありました。

郷土料理研究会の高島操先生が考案したレシピ、①落花生炊きおこわ、②牛乳入りかき卵汁、③ヤシオマスサラダの3点を、先生の指導を受けながら料理を作りました。

肉厚で弾力のある干ぴょうの品質の良さや、こんにゃくの生産者が講習会のために手作りで提供してくれた美味しいこんにゃくなど、参加者全員がとちぎの特産物を堪能しました。また、高島先生からは、各食材品目ごとの栄養価値を学んだ。

■ いちご王国グランプリ審査会

1月26日（木）、いちご研究所において、第11回いちご王国グランプリ品質審査（1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。

10JAから13名の出展があり、糖度・果形・着色・傷み・玉揃いについて審査した。各出展品とも品質レベルが高く、食味も良かったことから市場関係者から高い評価が得られた。

2月21日・22日のほ場審査、4月中旬の第2回品質審査、そして6月の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。

■ 冬春トマト統一目揃え会

1月27日（金）、全農とちぎ生活部において、平成29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・JA・市場・関係機関など約60名が参加した。現在の生育経過及び栽培管理の注意点が報告され、今後の出荷に際しては、選果選別の徹底、適期収穫及び熟度の統一（市場着カラーチャートNo.8）・出荷規格の遵守などが申し合わされた。

● 平成29年度「とちぎフレッシュメイト」（16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29年度の「16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、とちおとめやとちぎ和牛・なすひかりなど、たくさんのとちぎの農産物をPR・販売し、とちぎの良さや栃木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。

■任期　　：　平成29年6月1日から平成30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29年5月1日月曜日

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ご応募ください。
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ング協会まで。

● とちぎのうまいもの再発見！とちぎメニューフェア

今後の予定

◆2月1日（水）～3月1日（水）の1ヶ月間、首都圏の和食・洋食5店舗にて、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」使用したメニューフェアを開催します。
各店舗シェフが栃木県産の農産物の特徴を活かし、それぞれこだわりが感じられるメニューを考案しました。
見た目にも！味にも！すばらしいお食事が堪能でき、楽しめるフェアです。

○とちぎメニューフェア　2月1日（水）～3月1日（水）
【展開店舗名（5店舗）】
❖三陸大船渡 まるしち
東京都中央区銀座5-7-10 EXITMELSA8F【03-6228-5732】
❖鮨 たじま
東京都中央区銀座6-4-12 銀座KNビル5F【03-3573-3433】
❖博多屋 赤坂店 東京都港区赤坂2-15-15 アカサカプラザビル【03-6277-8845】
❖築地 いなせや 東京都中央区築地6-5-5 山王第2ビル【03-3545-5178】

❖Up Town 銀座
東京都中央区銀座2-11-19 B1
【03-3543-3330】

● 第66回関東東海 花の展覧会　－日本最大規模の伝統ある花の展覧会－

■ サンシャインシティ文化会館展示ホールD　2月3日（金）～2月5日（日）

関東東海地域の1都11県と花き関係6団体で実施する、日本で最大規模の伝統ある花の展覧会です。今年は栃木県が主催県。
栃木の花をたっぷり楽しんで。フラワーアレンジ教室や花育教室、即売会もあるのでお見逃しなく！
【問い合わせ】03－3274－1801（午前10時30分～午後5時）

● 実感！とちぎのおいしさフェア

サンシャインシティ（東京・池袋）では、「第66回関東東海花の展覧会」の開催を記念して、いちごやとちぎ和牛などの栃木県産農産物を使用したレストランフェア「実感！とちぎのおいしさフェア」を1月27日（金）～2月5日（日）の期間に開催。
本イベントでは、栃木県産の農産物を使用したオリジナルメニューを提供します。
【とちおとめ】、【スカイベリー】【とちぎ和牛】の他、お米【なすひかり】や【とちぎの星】、プレミアムヤシオマスや野菜（那須の白美人ねぎ、ひめきゅうり、春香うど）など、栃木県の逸品食材をサンシャインシティアルパの飲食店とサンシャインシティスカイレストランにて提供。
またフェア期間中は、対象メニューをご注文の方に2月3日（金）～2月5日（日）の「関東東海花の展覧会」開催中に参加できる抽選会も開催します。

フェア概要
【タイトル】：実感！とちぎのおいしさフェア　【開催期間】：1月27日（金）～2月5日（日）
【開催場所】：「サンシャインシティアルパ」飲食店29店舗、「サンシャインシティ スカイレストラン」6店舗
【主催】：（株）サンシャインシティ　【協力】：栃木県・（一社）とちぎ農産物マーケティング協会
【内容】：第66回関東東海花の展覧会の開催を記念して、上記開催場所にて、いちご（スカイベリー、とちおとめ）、とちぎ和牛、魚（プレミアムヤシオマス）、お米（なすひかり、とちぎの星）、野菜（那須の白美人ねぎ、ひめきゅうり、春香うど）など栃木県産農産物を使用したオリジナルメニューを提供します。
対象メニューご注文の方に関東東海花の展覧会開催中に使用できる抽選会参加券をプレゼントします。抽選会ではとちぎ和牛等の栃木県産食材が当たります。
抽選実施期間　2月3日（金）～5日（日）　※抽選券配布期間　1月27日（金）～2月4日（土）　抽選会場　関東東海花の展覧会会場
抽選時間　2月3日（金）12:00～18:00　2月4日（土）10:00～18:00　2月5日（日）10:00～11:30

● とちぎ食と農の展示・商談会2017

◆本県の魅力ある農畜産物やそれらを原料とした食品等を一堂に集め、実需者との商談や意見交換の場として開催する。
【日 時】平成29年2月8日（水）10：00～17：00
【場 所】マロニエプラザ大展示場（宇都宮市元今泉6－1－37）
【共催】栃木県、農林中央金庫、全国農業協同組合連合会栃木県本部、（公財）栃木県農業振興公社
☞入場方法：とちぎ食と農の展示・商談会2017公式WEBサイト　（ https://www.tochigi-syokutonou.jp/ ）
又は、当協会ホームページ（http://tochigipower.com/nmoxpdf2/）「カラダにとちぎ」の「資料ダウンロード」から
招待状（1枚につき1名）をダウンロードし、名刺2枚と共に当日受付に提示してください。

■とちぎ食のコンシェルジュ研修会

1月30日（月）IFC調理師専門学校にて、とちぎ食のコンシェルジュ研修会を開催した。

第1部【視察先】①にら（下野市）JAうつのみやにら専門部長鈴木氏　②スカイベリー（下野市）JAうつのみやいちご専門部長坂本氏生産者と実需者の交流により、農業への相互理解も深めた。第2部では、料理教室「農産物紹介及びオリジナルメニューの提案」各リーディングブランド農産物PRとして、県関係者から、生産状況や特徴等を説明し、新たな販路開拓や利用促進を図った。

また、「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提供した。

■ にっこり生誕20年特別企画の実施

今年度、本県のブランド梨「にっこり梨」の生誕20年を迎えたため、記念事業として、同じ年に生まれた新成人への「にっこり梨プレゼント企画」を実施した。

栃木生まれの新成人30余名の方から応募があり、去る12月27日（水）、山口部会長の農園敷地にて抽選会を開催し20名の当選者が決定した。

当選者には1月9日（月）の成人の日に届けられるよう、1月6日（金）あらかじめJAしおのやの高鮮度冷蔵庫で貯蔵しておいた「にっこり梨」を栃木県果樹研究会と一緒に検品・特別包装及の上、発送した。

新成人の気持ちと同様、これまで育ててくれた関係者への感謝を忘れず、更なるブランド梨への成長に期待したい。

栃木県産農産物ＰＲ　ＮＨＫ番組「ときめきとちぎ」

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. 3月の品目 ：◇食材　スカイベリー

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆　２月の予定　◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

1／27日（金）～2／5（日）	実感！とちぎのおいしさフェア（東京都：サンシャインシティ）
2／1日（水）～3／1（水）	とちぎのうまいもの再発見！とちぎメニューフェア（東京都内5店舗）
3日（金）～5日（日）	関東東海花の展覧会（東京都：サンシャインシティ）
8日（水）	食と農の展示商談会（宇都宮市：マロニエプラザ）
9日（木）	梨グランプリ表彰式（宇都宮市：栃木県総合教育センター）
10日（金）	栃木にら生産技術セミナー（栃木県内：農業試験場）
14日（火）～15日（水）	冬春トマトグランプリほ場審査（栃木県内）
17日（金）	栃木トマト青年部合同研修会（栃木市）
21日（火）～22日（水）	いちご王国グランプリほ場審査（栃木県内）
27日（月）～28日（火）	全野研トマトキュウリサミット（小山市：文化センター）

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2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