とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報

平成29年 3月号 vol.114

第66回関東東海花の展覧会 開催

2月3日(金)～5日(日)東京都豊島区のサンシャインシティ文化会館で、国内最大級の花の展覧会「第66回関東東海花の展覧会」が開催された。

今回は、本県が9年ぶりの当番県となり、特別展示コーナーでは、日光や那須をはじめ本県の豊かな自然もPRされた。また、丹精した鮮やかで、色とりどりのカーネーションやバラ、洋ランなど1,920点が展示された。

栃木県の出品は、最多の279点で、その内61点が入賞した。
特別賞最高の農林水産大臣賞には、本県から隈内氏と天谷氏の2名が受賞された。

洋蘭部門：
上三川町　隅内正俊氏

写真上 オープニングセレモニーの様子
写真中 特別展示コーナー
写真左 多くの人で賑わう会場

球根切花部門：
宇都宮市　天谷　正氏

■ 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)にて、「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の農産物を使用したオリジナルメニューを提供するレストランフェア「実感！とちぎのおいしさフェア」を1月27日(金)～2月5日(日)の期間に開催した。

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同時開催し、栃木県産農産物をプレゼントした。期間中対象メニューは約2,300食、その内スカイベリーショートケーキ381食、スカイベリータルト476食が提供され、大変喜ばれる結果となった。

■ とちぎ農産物モニター交流会

2月3日（金）関東東海花の展覧会が開催されている池袋サンシャインシティ内のレストランにおいて、生産者による農産物の美味しさのヒミツをテーマにトークとクイズを交えたパネルディスカッションや、リーディングブランドを試食する今期2回目のモニター交流会を開催した。料理長によるメニューの紹介や素材の活かし方説明などが行われ、生産者の農業に対する思いや県産食材の魅力・美味しさについて理解を深めていただいた。

■ とちぎ食と農の展示商談会2017の開催

2月8日（水）マロニエプラザにて、本県の魅力ある農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する「とちぎ食と農の展示・商談会2017（第10回栃木県産農産物等展示商談会）」を開催した。

125企業・団体（足利銀行への申込も含む）が出展し、来場した1，800人余りの実需者等に対し、それぞれが工夫を凝らした自社ブランドのこだわりや魅力を発信し、商談に勤しんだ。

なお今年は「新商品紹介コーナー」を新たに設け、出展者が練りに練った、とっておきの新商品の紹介を行った。

■ 第1回栃木県なしグランプリ表彰式及び研修会の開催

2月9日（木）栃木県総合教育センターにて、「第1回栃木県なしグランプリ」を開催した。

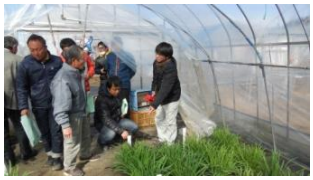
昨年の共進会の審査項目に品質審査（糖度及び果肉障害等）を加えた形で、昨年9月の地方審査・10月の本審査を経て、大賞として大島昭一（トク子）氏に決定し、大賞に加え特別賞として農林水産大臣賞を授与した。

事例発表では、消費者を大切にし、にっこりの品種特性を生かした大玉で味の良い物を作ることへのこだわり等、他の生産者への模範となるお話しをしていた。本人は語らなかったが、JAうつのみや梨部会の中でも、糖度・玉の大きさ・秀品率の全てがトップクラスの成績であり、正にグランプリ受賞に相応しい生産者である。

また表彰式後に研修会を開催、県農業試験場の大谷室長から最新の研究結果の講話をいただいた。

■ 栃木にら生産技術セミナーの開催

2月10日（金）、農業試験場などで栃木にら生産技術セミナーを生産者・JA・関係者170名の参加により開催した。ほ場では県のオリジナル品種「ゆめみどり」栽培状況や年1作連続収穫栽培について確認した。研修会では試験場の技師や各振興事務所の担当者からにら試験成績結果が発表された。また、栃木にらNo.1産地奪回運動（改訂版）のセカンドステージ構想が表明され、改めて栃木のにら産地が一体なって取組むことが確認された。



■ 栃木県冬春トマトグランプリ第1回本審査

2月14日（火）～15日（水）にかけて、県・全農・当協会などの審査員が第10回栃木県冬春トマトグランプリの1回目審査を行った。本年度は促成の部として9JA、11ほ場から出展があり、審査は品質・収量性・生育状況・病害虫予防・ほ場環境等の立毛審査と食味等の品質審査を実施した。4月予定の第2回本審査、7月の最終審査会に経てグランプリが決定される。

■ 平成28年度こんにゃく生産流通改善研究会

2月16日（木）、平成28年度こんにゃく生産流通改善研究会が宇都宮市内にて、生産者及び関係者約 50名が参加して開催された。

講演会では、今年度の農林水産祭で内閣総理大臣賞を受賞した群馬県渋川市の八高範夫さんが、「私のこんにゃく栽培について」の演題で、先進的なこんにゃくづくりの現場で積み上げてきた経験を惜しみなく披露していただいた。その他にも、パネルディスカッションを行い意見を交換するなど、こんにゃく作りでの土づくり、土壌診断の重要性を再認識し合った。

■ シンガポールからとちぎ和牛バイヤーを招聘

招聘者及び人数：とちぎ和牛バイヤー主にレストランの料理長級5名、及びシンガポールの和牛卸業者 Adirect社営業1名の計6名。

期間：平成29年2月20（月）～22日（水）

招聘場所：1. 小山市のとちぎ和牛を肥育する松本牧場視察　2. 日光のストロベリーパークでのイチゴ狩り
3. 今市の渡辺佐平商店での日本酒 酒蔵視察

とちぎ和牛の輸出振興のため、とちぎ和牛の肥育農家の視察、及びとちぎ農産物と触れ合うことで栃木県の農産物及び文化のファンになっていただくことを目的として上記を訪問した。結果、相当の興味を持っていただき、とちぎ和牛の今後の輸出拡大に有益であった。

松本牧場

松本牧場

日光ストロベリーパーク

■ いちご王国グランプリほ場審査

2月21日・22日の2日間、県・全農・当協会などの審査員が第11回いちご王国グランプリほ場審査を行った（10JA、13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、いわゆる立毛の状態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となる。

■ とちぎ農産物元気アピールキャンペーン

2月23日（木）～24日（金）東京ソラマチ「とちまるショップ」において、県産農産物の安全・安心の周知や消費拡大を図るため、スカイベリーの紹介・試食、県産にらの配布、安全・安心に関するアンケート調査を実施した。イベント初日は、天候が悪いために閑散としていたが、二日目は週末とプレミアムフライデーが重なり多くの方が来店し、スカイベリーの販売も好調であった。また、試食した多くの方々から「甘くて美味しい」という声をいただき、その大きさと甘さに驚いていた。スカイベリーの魅力を多くの方にPRすることができた。

■ とちぎのうまいもの再発見！とちぎメニューフェア

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た。

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。各店舗から、「栃木フェアのメニューが好評で、フェア終了後も提供する予定です。」「普段のコースの倍の注文があり、築地で栃木県産食材を探すのが楽しみです。」など継続的な利用促進を図った。

【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】

● 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ィング協会まで。

● るるぶFREEスペーシア春・夏号にPR記事掲載

◆るるぶFREEスペーシア日光・鬼怒川温泉・浅草春・夏号に、リーディングブランド農産物「とちぎ和牛」「なすひかり」PR記事掲載しています。
ぜひ、スペーシアにご乗車いただきまして、栃木県の美味しいお料理をご堪能ください。

● 栃木フェア パレスホテル大宮

◆パレスホテル大宮レストラン全店）にて、栃木県産食材を使用した「栃木フェア」を3月1日（水）より2ヶ月間開催いたします。
とちぎ和牛を初め、スカイベリーやなすひかりなどなどを各店舗でご提供しています。ぜひとちぎの美味しいメニューをご堪能ください。
また、「かんぴょうまつり」in パレスホテル大宮と題し、カフェレストラン パルテールでは3月5日（日）のランチバイキングでかんぴょうを使ったオリジナルメニューを ご提供いたします。
先着200名様にかんぴょう（25g）もプレゼントいたしますので、ぜひご来店ください。

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 3月の予定 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

1日（水）	とちおとめ第3回統一目揃会（宇都宮市内）
1日（水）	栃木フェアオープニングセレモニー（東京都：東京駅内）
6日（月）	スカイベリー第3回統一目揃会（宇都宮市：栃木県JAビル3F）
6日（月）	協会幹事会（宇都宮市：栃木県JAビル3F）
15日（水）	協会理事会（宇都宮市：栃木県JAビル3F）
16日（木）	スカイベリー生産連絡協議会 現地検討会（栃木市：栃木県農業試験場）
30日（木）	協会総会（宇都宮市：栃木県JAビル3F）

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3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