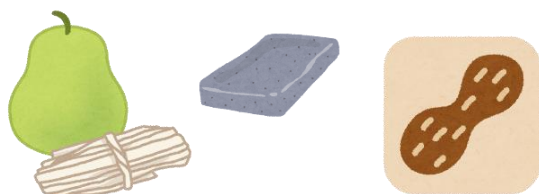


しもつけ道の駅食のオープンスクール特別編
まるごと栃木特産物料理教室



(一社)とちぎ農産物マーケティング協会と栃木県漁業協同組合連合会主催で、2月23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)と鮎に加え、河内管内6次産業化で生まれた「六次郎」商品(4品)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、22名が参加した。講師に料理研究家臼居芳美先生をお願いし、簡単に調理できるコツや応用方法、栃木県産食材の良さなどを伝え、特産品のイメージアップ及び家庭での利用促進に繋げた。



紹介メニュー
ピーナッツの五平餅 新里ねぎディップソースかけ
稚あゆの青しそフライ 宮ゆずドレッシング
かんぴょうの和風サラダ 筍水煮入り
糸こんにゃくの黒蜜かけ
ゆず茶 宮ゆず果汁入り

日光アイスバックスファン感謝デーで、県産米のPR!

2月23日(日)日光霧降アイスアリーナにて、日光アイスバックスファン感謝デーが開催され、当協会安納理事長から齊藤主将へ、「なすひかりを食べて強く! 元気に!」と思いを込めて、栃木県産米「なすひかり」30kgを贈呈。また会場では、県産なすひかりを使用した「おにぎり」をファンへ提供し、県産米のイメージアップを図った。



齊藤主将へ「なすひかり」を贈呈



「なすひかり」おにぎり

いちご王国グランプリ品質審査会

2月1日(金)、いちご研究所において第13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。

9 J A 12名の出展があり、糖度・果形・着色・傷み・玉揃いについて審査が行われた。産地間ばらつきが、ある程度見られるものの、糖度は昨年同時期より高めの内容であった。

2月13日(水)・14日(木)の2日間で、ほ場審査が行われた。審査では、生育状況・着果状況・病害虫発生状況などが審査された。全体的に連続して収穫できる見込みであり、今年は雨が少なく、乾燥していたにもかかわらず、ほ場はよく管理されていた。

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、第1回品質審査とトータルしてグランプリが決定する。



トマト・キュウリサミット

1月31日(木)～2月1日(金)にさいたま市・ソニックシティにおいて「第9回トマト・キュウリサミット」が生産者など約250名(本県20名)の参加により開催された。

今回は「施設栽培の根圏環境制御」をテーマに技術者・開発メーカーによるパネルディスカッションや経営発展に生かせる生産者の事例等が発表された。近年の栽培話題は地上部の環境制御に関するものが多いが、今サミットでは地下部の見える化に焦点を当てた情報提供であった。

2日目は、イオンアグリと埼玉県などのコンソーシアムによる次世代施設園芸埼玉拠点(大玉トマト・低段密植栽培3.3ha)を視察した。



栃木県トマトグランプリ第1回本審査

2月6日(水)～7日(木)の2日間にかけて、県・全農・当協会などの審査員が第12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「促成作型の部」として7 J A、8名の生産者から出展があり、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月の最終審査会を経てグランプリが決定される。



冬春トマト第2回統一目揃え会

2月8日(金)、全農とちぎ生活部ビルにおいて、2019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60名が参加した。県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。



平成30年度こんにやく生産流通改善研究会開催

2月14日ホテルニューイタヤにおいて二年に一度の、こんにやく生産流通改善研究会が開催された。今年度は4つの研究内容について各講師の方から講演があった。なかでも「獣害対策に向けて」と題して鳥獣管理士である、齋藤悦夫先生からイノシシ・シカが及ぼす被害についての講演があり、特に防除対策と防護棚ではたゆめぬ維持・改良を要し、設置目的、趣旨を明確にしなければ効果が得られないとの事であり研究会各会員からも普段の農作業について活発に意見が交わされていた。



栃木にら生産技術セミナーを開催

2月18日(月)、栃木県総合教育センターで栃木にら生産技術セミナーを生産者・J A・関係者120名が参加開催した。

武蔵野種苗園の柴田様からエナジーグリーンベルトと品種の使い分け、農業試験場の村川技師からゆめみどりの1年1作連続栽培技術の実証試験結果の講演をいただいた。また、県内の現地実証展示ほの中間成果について、河内・上都賀・下都賀・塩谷南那須の4農業振興事務所の担当者から報告があった。



「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(金)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。

今回は、栃木県産米おにぎりコンテストで最優秀賞を受賞した、宇都宮短期大学附属高等学校生活教養科2年生高橋優歩さんの作品「餃子にぎり」が1階カフェレストランパルテールにて提供されます。

ぜひこの機会に、とちぎの美味しいメニューをご堪能ください。



平成31年度「とちぎフレッシュメイト」(18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31(2019)年度の「18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。

募集要項

- ◆任期 : 平成31(2019)年6月1日から2020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31年4月30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。



花と苺のフェスティバル

開催期間: 2019年3月9日(土)~3月10日(日)

10:00~16:00〔入場無料〕

会場: とちぎ花センター



—新規とちぎの旬彩店—

店舗名	住所	電話番号・HP	代表者
しゃぶしゃぶ但馬屋 イクスピアリ店	千葉県浦安市舞浜1-4 イクスピアリ3F	047-711-1929 http://www.gyuta.co.jp/shop/	代表取締役 松田 清治

◆◆◆◆◆ 3月の予定 ◆◆◆◆◆

1日	スカイベリー生産連絡協議会現地検討会	(いちごの里・いちご研究所)
5日(火)	理事会	(J Aビル)
6日(水)~8日(金)	バイヤー招へい	
7日(木)	スカイベリー第2回統一目揃え会	(J Aビル)
9日(金)・10日(土)	花と苺のフェスティバル・栃木県花の展覧会	(とちぎ花センター)
〃	豊洲シーサイドマルシェ	(東京都)
10日(日)	プロスポーツとの連携イベント	(グリーンスタジアム)
11日(月)	スカイベリー現地検討会(系統向け)	(南河内・上三川)
15日(金)	トルコギキョウ現地検討会	(小山・足利)
25日(月)	総会	(J Aビル)

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (平成31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