

『家庭や職場に花を飾ってみませんか』（④～⑦）の情報発信

3月以降、新型コロナウイルスへの感染拡大防止のため、結婚式・お葬式・各種イベント等が中止または自粛され業務用花きの消費が見込めず、個人消費も外出自粛等で伸びないことから、花き単価は極めて低い状況が続いています。

こうした状況に対し、本協会としても、栃木県に対する生産者への助成要請（4/22、とちぎ農産物マーケティング協会花き部会より）、事務所への飾花（4/6、13、20、27）、ホームページで花き需要を喚起するためのPR等を行いました。

以下は、『家庭や職場に花を飾ってみませんか』と題して、ホームページに掲載した写真です。



（4/6～ スタッフ、トヨタ様、バラ、カーネーション等）



（4/13～ バラ、デイパットナム、SPカーネーション等）



（4/20～ バラ、ダリア、SPカーネーション等）



（4/27～ バラ、カーネーション、SPカーネーション、SPRM等）

# 平成28年度～30年度

Q.1 受講後、経営者としての意識に変化はありましたか？



Q.2 「これからの取組む予定」と答えた方に質問です。それはどのようなことですか？ (複数回答可)



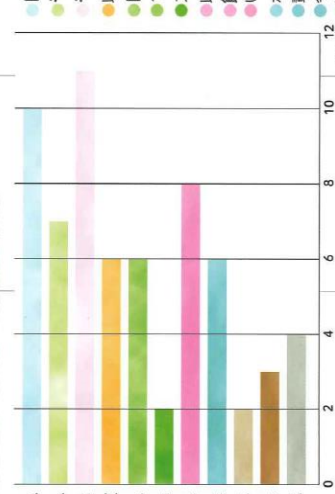
Q.2 受講をきっかけに新しく始めたことや改善したことはありますか？



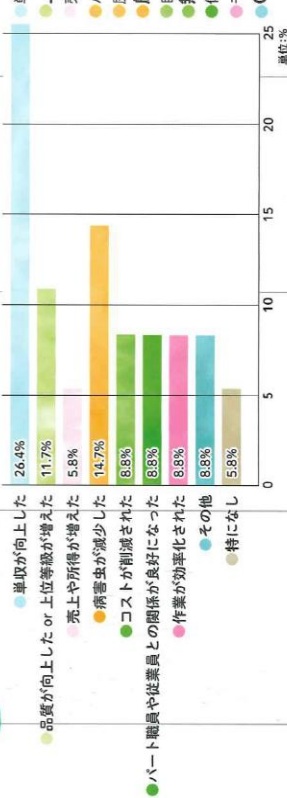
Q.2 「スーパーコーチ受講者アンケート」



Q.2で「はい」「これからの取組む予定」と答えた方に質問です。それはどのようなことですか？ (複数回答可)



Q.2で「はい」と答えた方に質問です。Q.3により経営に変化はありましたか？ (複数回答可)



# 令和元年度

Q.1 参考になりましたか？



Q.2 参考になった理由

- 秋から栽培期にかけての現実的な温度、湿度管理がよくわかった。
- 現場で実際に植物を見ながら、理論的なことや細かいテクニックまで質問ができ、大変勉強になった。
- 自分の経営でどこが問題で、どこを改善していけないかヒントをもらった気がする。
- COの使い方がよく分りました。年間使えるよう取組みたい。
- ハウスの内部温度管理をすることで、病気にする巻き方や、種への影響が理解できた。
- 科学的な理由、原因からなる結果を見る講習なので、とてもわかりやすかった。
- パート導入の考え方について検討できた。
- リーダーとしての役割について、今まで知らなかった事が重要について理解できた。
- ハウスの内部制御について、今まで知らなかった事が重要について理解できた。(CO、家乳、湿度)
- 新しい栽培技術を学び、よりよいやり方を見つけたこと。CO、家乳、湿度)
- 植物体の適正な管理方法や選抜制御について学べた。
- 現状の問題点について都度確認でき改善することができた。

Q.3 意見・感想

- 今回の講義で自分の栽培に足りない部分に気づくことができたのでその部分をまず取組んでみる。
- 従業者が作業をやりやすいように説明の仕方を変えたい。
- 温度調節を導入し制御を容易にしたい。COの株元節用を奨励したい。
- ハダコ、節用や湿度管理を見直したい。
- 環境制御に必要な設備を導入したので要議したい。
- パート雇用・指導やパート育成の必要性がわかった。
- 植物の状態を見て、状態に合った選抜を作ることを奨励したい。
- 美観には関係なく、移動的な評価やアドバイザーをしてくれるのは貴重な機会。
- 次年度を取り入れる等、栽培方法を勉強していきたい。

## とちぎの旬でお家簡単レシピ

### 【アスパラ】

何となくアスパラって言うと洋食系になりがちですが、イエイエ和食にもばっちりの食材ですよ！

～＜アスパラガスのキンピラ＞～

【材料】	
アスパラガス	6本
ゴマ油	ティースプーン2杯
砂糖	” 2杯
醤油	” 2杯
鷹の爪	1本
白ごま	

【作り方】

- ①食べやすい大きさにカット
- ②鷹の爪は種を抜いて フライパンにゴマ油
- ③アスパラガスを入れて油が馴染んだらお好みで鷹の爪を抜いてください。
- ④酒と一振りし、砂糖を投入！
- ⑤水分が無くなってきたら 醤油を・・・！ジャーッ！
- ⑥香りが飛び過ぎないように手早にね！
- ⑦ジャーッ！って音が 軽くなってきたら完成です！
- ⑧白ごま降って 器に盛ります。

炊き立ての白いご飯に合わせて 盛々食べれちゃう！ぜひ試してくださいね！！



### 【筍・こんにゃく】

～＜新筍の筑前煮＞～

家内の実家の裏庭で今が旬の「新筍」を使って筍読んで字の如く 竹の匂です。

【材料】	
新筍（大き目）	1本
里芋	8個
（六方剥き）煮崩れしない剥き方です。	
人参	3本
ごぼう	1本
蒟蒻	1枚
椎茸	8個
スナップ	8本
砂糖	4掴み
醤油	カレースプーン4杯
鯉出汁	4合くらい？
酒	90ccくらい



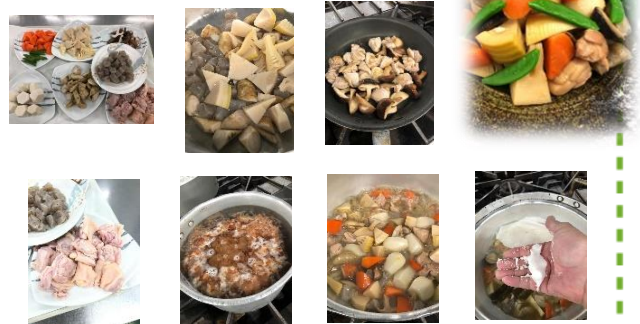
【作り方】

- ①それぞれを食べやすい大きさにカット
  - ②鍋にごま油 蒟蒻・牛蒡・筍・人参を炒め煮（全体にごま油でコーティングできたら日本酒一振り）
  - ③鶏肉は霜降りと言ってお湯で少し表面が白くなるくらい
  - ④フライパンで鶏肉・椎茸は炒めて少し焼き目を・・・
  - ⑤鯉出汁は食材より少し少な目（野菜の表面が出るくらい）
  - ⑥紙蓋を被せると中で対流がおこりいい感じに出汁が回ります。
  - ⑦汁気が半分くらいになったら ギュッ！と砂糖を4握り
  - ⑧さらに煮て汁気がなくなる寸前に醤油をカレースプーン1杯
  - ⑨これを絡めながら さらにもう1～2杯
  - ⑩最後に仕上げの醤油を1杯（この最後の香りがポイント！）
- そしてもっと美味しくしたいなら呪文を掛ける  
「美味しくな～れ！美味しくな～れ！」と！



ホテルエピナール那須 菅井総料理長

エピナール那須 平成4年のオープニングより早28年目に突入！  
1年で東京に戻る予定でしたが住めば都！  
また、料理人にとってとても大切な食材の宝庫！  
全国的に見てもかなりレベルが高い！



### ◆◆◆◆◆ 5月の予定 ◆◆◆◆◆

7日(木)	とちぎフレッシュメイト第一次審査会	(JAビル)
15日(金)	りんどう研究会役員会	(塩谷地区営農センター)
22日(金)	きらきら星部会品種検討会等	(農業試験場)
25日(月)	とちぎフレッシュメイト第二次審査会	(JAビル)



一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (令和2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