



令和3年度スーパーコーチ派遣事業について

施設園芸について経営や技術面の課題解決に向け、高度な専門家5名をスーパーコーチとして委嘱し、生産者に派遣しています。令和3年度スーパーコーチ派遣を行うにあたり、8月17日(火)県庁昭和館において、スーパーコーチ派遣事業受講者ヒアリングを開催しました。受講希望者は13名で栽培品目は、トマト7名・いちご5名・その他1名、ヒアリングアドバイザーとしてサンファーム・オオヤマ有限会社の大山寛会長を招き、受講者に「派遣動機・現状の課題・派遣での希望指導内容等」を確認しました。後日、事務局にて協議し、今回ヒアリングを行った13名に対し派遣承認書を発行しました。

また過去の受講者に対しては、毎年アンケート調査を行い、本事業の効果確認や成果集の作成を行っています。受講をきっかけに改善された主な内容として「30%以上単収が増えた」「病害虫が70%減少した」「生産コストが10%削減出来た」「従業員の仕事への意識が高まった」との回答があり、本事業は生産基盤の強化に寄与しています。

今後の派遣日程については以下のとおり。

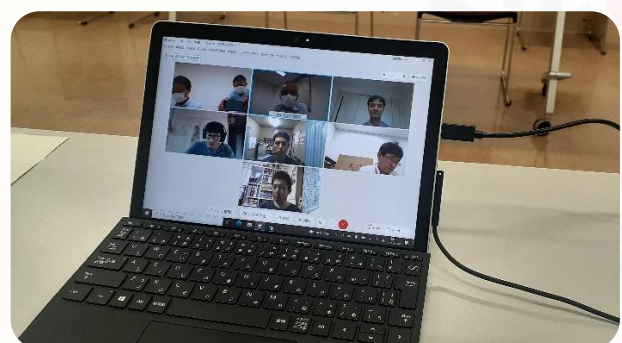
【派遣日程】

☆集合指導☆

- ・9/9 (木) 10:00～ 環境制御「CO2・湿度」について
- ・9/27 (月) 13:30～ 人的資源管理 (マネジメント)
- ・10/4 (月) 13:30～ 人的資源管理 (リーダーシップ)
- ・10/上旬 課題解決ノウハウについて

☆個別指導☆

- ・9/10 (金) ～令和4年2月中旬まで トマト生産者圃場にて実施
- ・9/28 (火) ～令和4年2月中旬まで いちご生産者圃場にて実施





令和3年度第1回こんにゃく作況調査の実施について

今年度第1回目のこんにゃく作況調査を、8月5日(木)、茂木町・鹿沼市の2圃場で行いました。

作況調査は、生産者の今後の栽培管理に生かすことを目的に生育途中～成熟期の計3回(8～10月の各月10日頃)、こんにゃくの生育状況及び病害の発生状況等を確認するとともに、気象条件との関連性の分析や、昨年及び平年(過去10年程度)との比較検討などを毎年行っています。

今年は、圃場への植え付けが昨年に比べ7～10日程遅かったにもかかわらず、適度の降水と梅雨明けが早かった等により、出芽・開葉とも順調で、地上部の生育は前年及び平年を上回りました。

また、球茎の肥大状況(こんにゃくいもの重量)は、圃場でややばらつきがあるものの、不作であった前年を上回りほぼ平年並みでした。

病害の発生については、両地区で一部根腐病が見え始めており、茂木地区では高温・少雨の影響で葉焼症が一部で見られました。8月中旬には長雨と低温がありましたが、こんにゃくは、日照時間・気温・降水量や風の影響等を受けやすい植物であるだけに、今後の気象条件や台風の発生等が気になるところです。

因みに、こんにゃく価格に大きな影響を与える群馬県(令和2年度の栽培面積は全国の90%)の作況は、8/2時点で球茎の肥大はほぼ平年並みと報告されています。



(茂木町浅羽氏圃場での調査掘取り風景)

YouTube とちぎフレッシュメイトチャンネルの開設について ～#1 とちぎフレッシュメイトチャンネルはじめました～

とちぎ農産物マーケティング協会では、YouTube「とちぎフレッシュメイトチャンネル」を初めて開設しました。

こちらのチャンネルでは、毎月とちぎフレッシュメイトが栃木県産農産物の特長や美味しさなどを発信し、今まで伝えきれなかった農産物の魅力をさらに深掘りしてたくさんの人に伝えていきます。

ぜひご覧になってください。

- ・チャンネル名：とちぎフレッシュメイトチャンネル
- ・配信日：令和3年9月1日(水)
- ・初回タイトル：#1 フレッシュメイトチャンネルはじめました



次回はこちら👉 お楽しみに☆

とちぎのお米 知る！楽しむ！味わう！買う！レシピ！をHPで紹介しています。

栃木県は、お米の生産量全国第8位、関東屈指の米どころです。

令和元年に行われた宮中行事“大嘗祭”に本県オリジナル品種の「とちぎの星」が供納され、栃木県産のお米が注目されています。当協会HPではとちぎのお米情報サイトを開設し、とちぎのお米 知る！楽しむ！味わう！買う！レシピ！をご紹介します。

アルケッチアーノオーナー奥田シェフと中国料理「美虎」オーナー五十嵐シェフによる「とちぎの星」のメニューも掲載予定です。お楽しみにしてください。

ぜひ、協会HP「カラダにとちぎ」の「おいしさ自慢!!とちぎのお米」サイトをご覧ください。

ホームページアドレス：<https://www.location-research.co.jp/tochigi-rice/>



メインバナー



掲載レシピイメージ



アルケッチアーノ 奥田シェフ



中国料理「美虎」五十嵐シェフ

今年も東京で栃木ブランド食材フェア2021を開催！



栃木県を代表する食材“とちぎ和牛”・“お米”・“いちご”などを使用した限定メニューフェア『栃木ブランド食材フェア2021』を、都内飲食店を舞台に開催します(開催3年目)。

本年度は新たに、JR東日本都市開発様が運営する商業施設「日比谷OKUROJI」内の飲食店に参加いただき、栃木県産食材と発信力・話題性のある飲食店・商業施設とコラボし、多くの消費者の方に栃木県の魅力をお伝えします。

当初8月26日(木)～9月9日(木)を予定しておりましたが、新型コロナウイルスの感染拡大による東京都の緊急事態宣言発令に伴い、9月17日(金)～30日(木)に開催を延期いたしました。

飲食店にとって厳しい状況が続いておりますので、宣言が延長になった場合でも、発令内容を遵守し開催する予定です。

1. イベント名：栃木ブランド食材フェア2021
2. 開催期間：第1回 **9/17(金)～9/30(木)**
※第2回は2021年10月～12月に1ヵ月間、第3回は2022年1月～3月に1ヵ月間の開催を想定しています。
3. テーマ食材：とちぎ和牛、とちぎの星(お米)
4. メニュー：「とちぎ和牛」と「とちぎの星」を用いたメニューを1品以上開発
5. 参加店舗：7店舗

日比谷OKUROJI 〒100-0011 東京都千代田区内幸町一丁目7番1

HP：<https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/>

- ・MARBLE ARCH (マーブルアーチ)
- ・ジェーエス・レネップ ハナレ
- ・そうめん そそそ ～その先へ～
- ・アテニョル日比谷
- ・MIXOLOGY HERITAGE
- ・lowline espresso&bar
- ・THE HAMILTON GS



メニューイメージ

—新規とちぎの旬彩店—



店舗名	住所	電話番号	代表者
アル・ケッチアーノ	山形県鶴岡市下山添一里塚83	0235-78-7230	代表取締役 奥田 政行
米菜°sakura織音寿し (バ イト°サウリウス)	東京都中央区銀座6-12-12 サクラマークス銀座612 12F	03-6263-8395	代表取締役 奥田 政行

◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 9月の予定 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

- ～中旬 農産物輸出における新たな品目のテストマーケティング調査参加者
ヒアリング (オンライン)
- 7日(火) なし収穫におけるアシストスーツの装着効果の実証試験 (生産者ほ場)
- 9日(木) スーパーコーチ派遣事業 (県庁昭和館)
- 10日(金) こんにゃく作況調査 (鹿沼市、茂木町)
- 17日(金) 栃木県洋蘭組合全体会議 (河内庁舎)
- 17日(金)～30日(木) 栃木ブランド食材フェア2021 (東京都)



一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (令和3年9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