

とちぎ米で味わう人気店のまかないランチ

新型コロナウイルス感染症の影響で外食消費が落ち込み、県内飲食店に大きな影響が出るとともに、お米の消費も減少しています。

そこで、県内の県産米を使用する飲食店と連携し、気軽に堪能できるランチと個性溢れる「まかない」にフォーカスし、「やっぱりごはん！」と思わせる、県産米消費拡大キャンペーン特別企画「とちぎ米で味わう『人気店のまかないランチ』」を開催し、県産農産物が当たるスタンプラリーも同時開催いたします。

■開催内容■

1. 開催場所：とちぎ地産地消推進店を中心とした県内飲食店
2. 開催期間：2021年11月1日(月)から12月末 ※参加店営業日まで
3. 参加飲食店：18店舗
4. スタンプラリーキャンペーン

キャンペーンメニューを食べた方を対象に、参加店でスタンプを集めて応募し、抽選でとちぎ和牛やお米が当たります

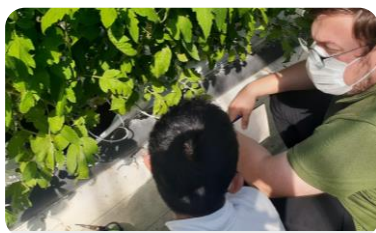


令和3年度スーパーコーチ派遣について

トップレベルの施設園芸経営者を育成するため、生産者13名に対し、9月9日(木)～令和4年2月末まで概ね60回以上、スーパーコーチの派遣を行っています。

これまで、集合講義「CO2・湿度管理」(9/9)・「人的資源管理」(9/27・10/4)・「業務改善や課題解決ノウハウ」(9/29)をオンラインで実施しました。

またトマト・いちご栽培者に対する個別指導については9/21から開始し、月1回最大5回まで植物学のプロフェッショナルによる指導を行っています。



トマト個別指導風景



梨「にっこり」の輸出が始まりました

今年も東南アジアを中心に「にっこり」の輸出が始まりました。

関係団体等の協力のもと、長年積み上げてきた現地プロモーションやバイヤー招へい等の活動により、東南アジアにおける「にっこり」の人気はますます高まりつつあり、今回の輸出量は過去最高となる見込みです。

今後も、当協会は「にっこり」の輸出促進に向け、商談やPR活動等を支援して参ります。



輸出者の皆様に現地にお越しいただき、にっこりの素晴らしい出来栄を確認いただきました



農産物の輸出に係る新たな品目のテストマーケティング調査 輸出者との打合せ実施について

海外バイヤー等の意見を参加者にフィードバックすることで、輸出に向けた取り組みを支援するテストマーケティング調査を今年度進めています。

この度、調査参加者と輸出者との打合せを実施しました。参加者からは、対象農産物（トマトやさつまいも等）のアピール点を説明いただくとともに、輸出者からは商品化に向けたアドバイスをいただくなど、有意義な打合せとなりました。

今後、それぞれの品目に応じて時期を調整し、試験輸出を実施します。



参加者からは、試験輸出に用いる予定の資材を持参していただくなど、商品化のイメージを具体的に相談しました



栃木ブランド食材フェア2021【第2回】の開催について



【第2回】を10/21(木)～11/17(水)（※「日比谷OKUROJI」内飲食店は10/28(木)～）開催。

第2回は、JR東日本都市開発が運営する商業施設「日比谷OKUROJI」内の飲食店に加え、首都圏の飲食店にも参加いただき、多様な県産農産物を使用したオリジナル溢れるメニューが楽しめます。

フェアを通じて、多くの消費者の方に栃木県産食材の魅力を発信いたします。

参加店やフェアメニューの情報は、下記ウェブサイトでご覧頂けます。

https://www.locationresearch.co.jp/tochigi_fair2021-2022/



サンス・エ・サヴール
とちぎ霧降高原牛サーロインの炭火焼き
もち絹香とオリーブのリゾット
¥16,000 (税込) コースのメインディッシュとして提供



如水会館 カフェ&パブ マーキュリー
『とちぎ和牛』の赤ワイン煮
¥4,000 (税+サービス料込み) コースのメインディッシュとして提供



オールドタイランドパッタイ
(タイ風やきそば)
¥1,100 (税込)
・栃木県産食材：ニラ



令和3年度第3回こんにゃく作況調査の実施について

今年度最後のこんにゃく作況調査を10月8日(金)、茂木町・鹿沼市の2圃場で行いました。

8・9月の調査では、生育は順調でこんにゃくいもの肥大状況及び地上部(葉柄長、葉身長、全重)とも前年及び平年を上回り、その後も台風等の被害を受けることはありませんでしたが、今回の調査では、鹿沼地区のこんにゃくいもの肥大状況(重量)が前年・平年を下回り(平年比86%)、茂木地区は前年・平年並みの結果となりました。

9月、鹿沼地区は平年比で気温：▲0.9度、日照時間：91%、降水量：65%、茂木地区は気温：▲1.4度、日照時間：80%、降水量：101%であることから、鹿沼地区の降水量の少なさが特に影響しているのではないかと考えられます。

また今年度は、全体的に茎葉の黄変が早く、特に茂木地区では既に地上部の大半が倒れている状況で、収穫時期は若干早まるのではないかと考えられます。

群馬県の肥大状況指数は、8月：103、9月：101でしたが、10/1時点で92となりました。群馬県でも、9月の平均気温・日照時間は平年並みに近かったものの、降水量は少ない状況でした。



掘り取り作業



重量等測定



掘りとった
こんにゃくいも



とちぎの花でスマイルアップ in NHK (10月分)

9月は、色鮮やかで沢山の花を長い期間楽しめるガーデンマム、荘厳で美しく華やかな洋ランの女王と呼ばれ鉢植えでも切り花でも楽しめるカトレア、小型で耐寒性が強く様々な種類が楽しめるミニシクラメン、クリスマスの時期に美しい沢山の花をたわわに咲かせるシャコバサボテン、房状に咲く小ぶりな可愛い花と一見花びらのように見えるカラフルな『ガク』が美しいスターチスの5種類の県産花きをご紹介します。引続き、県産花きの奥深さをお楽しみ下さい。

○NHK総合テレビ 毎週金曜日「ちょこトチ！」(総合テレビ 11:50~54)、「とちぎ630」(18:30~)



10/1 ガーデンマム 鈴木 篤則氏
(大田原市)



10/8 カトレア 古山 一夫氏
(小山市)



10/15 ミニシクラメン 本島 徹氏
(佐野市)



10/22 シャコバサボテン 服部 英紀氏
(真岡市)



10/29 ハイブリッドスターチス 齊藤 享子氏
(さくら市)

※ 11月のご紹介予定は、以下のとおりです。
11/5 (金) デルフィニウム 下都賀地区
12 (金) カーネーション 塩谷南那須地区
19 (金) ポインセチア 河内地区
26 (金) トルコギキョウ 下都賀地区

YouTube とちぎフレッシュメイトチャンネルの公開について ~#5 新米の季節がやってきた!~

「とちぎフレッシュメイトYouTubeチャンネル」#5 新米の季節がやってきた!を公開しました。
栃木県産米3銘柄(コシヒカリ・とちぎの星・なすひかり)を実際に食べて、食味官能試験で行われている評価をしました。
各銘柄の美味しさの違いをお伝えします。

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して、多くの方々へ伝えます。
この機会にぜひご覧ください!

- チャンネル名 : とちぎフレッシュメイトチャンネル <https://www.youtube.com/watch?v=Y74x62w8Naw>
- 配信日 : 令和3年10月22日(金)
- タイトル : 「#5 新米の季節がやってきた!」
- 予告 : 「#6 とちぎ和牛生産者に弟子入り!」 11月上旬公開予定



～フレッシュメイトの県産農産物レシピ～



干瓢と椎茸の甘辛卵丼

【材料】(1～2人前)
 干瓢・・・10g前後
 干し椎茸・・・1～2個
 椎茸の戻し汁+水・・・200ml程度
 卵・・・2個
 塩胡椒少々
 サラダ油適量
 砂糖・・・小さじ2
 酒・・・大さじ1
 醤油・・・大さじ2
 お好みで白髪ネギ、白胡麻など
 お米・・・とちぎの星



【作り方】

- ①100ccの水に干し椎茸を入れて戻す。
- ②かんぴょうは軽く流水で洗った後、塩を少々入れて30分くらいおく。
→新しい水で軽く洗う。
- ③戻した椎茸と干瓢は1cm角ほどに切っておく。
- ④椎茸の戻し汁と100ccの水を沸騰させ、③を鍋に入れ5分ほどアクを取りながら煮る。
- ⑤砂糖、酒を入れてまた5分煮たら、醤油を入れてさらに10分ほど煮る。
- ⑥ボウルに卵を割りほぐし、塩胡椒をふる。サラダ油をひいたフライパンを中～強火でよく熱し、卵を流し入れ、半熟になるまで手早く混ぜて焼く。
- ⑦とちぎの星を盛り付け、卵、干瓢と椎茸の甘辛煮、お好みで白髪ネギや白胡麻をトッピングして完成です。

皆様お久しぶりです♪

肌寒い季節になってきましたが、相変わらず鍋、肉まん、雪見だいふく、、、と次なる季節の食べ物で頭がいっぱいの大出桃加です☺

今回は、【干瓢と椎茸の甘辛卵丼】を作ってみました～！

令和の大嘗祭で選ばれた栃木県のとちぎの星と、栃木の名産干瓢を使った香りや優しい味わいの丼です🍴

大粒で炊飯後も粒がしっかりしているのが特徴のとちぎの星ですが、豊かな甘みと旨みのあるその大粒の米が干瓢と椎茸の出汁をしっかり受け止めてくれて、相性バッチリです。

卵はシンプルに塩胡椒のみで味付けし、甘辛煮も甘さを少々控えめにすることでお米本来の味も一緒に楽しめる一品になりました☺

公開となりましたYouTubeでは、栃木の新米の3品種を紹介する回となっております📺

それぞれに特徴があり、味も見た目も違って、お米の進化って本当にすごいな～🍌としみじみ



—新規とちぎの地産地消推進店—



店舗名	住所	電話番号 HP	代表者
日光千姫物語	日光市安川町6-48	0288-54-1010 http://www.senhime.co.jp	代表取締役 根本 芳彦

◆◆◆◆◆ 11月の予定 ◆◆◆◆◆		
8日(月)	スーパーコーチ派遣事業 個別指導	(上三川町)
9日(火)	マーケティング協会 第2回幹事会	(JAビル)
	スーパーコーチ派遣事業 個別指導	(鹿沼市)
22日(月)	シクラメン&冬の鉢花展覧会 審査	(とちぎ花センター)
25日(木)	栃木県肉用牛総合共進会(交雑種)	(芝浦市場)
	スーパーコーチ派遣事業 個別指導	(鹿沼市)
26日(金)	栃木県肉用牛総合共進会(黒毛和種)	(芝浦市場)
29日(月)	スーパーコーチ派遣事業 個別指導	(宇都宮市)

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11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