

お米イメージアップキャラクターで栃木県産米の魅力発信！

県産米の消費拡大を図るため、県産農産物イメージキャラクター「とちぎフレッシュメイト」を県産米3銘柄(コシヒカリ・とちぎの星・なすひかり)のお姫様にキャラクター化し、県産米の美味しい理由や特徴、栄養などについて分かりやすく説明する園児向け『お米新聞』を作成し、栃木県幼稚園連合会の協力を頂き、県内の幼稚園21園に配布しました。

また、自園給食のある大規模幼稚園と連携し、「栃木のお米「とちぎの星」で元気100倍！」と題して、園児が給食で県オリジナル品種「とちぎの星」を食べる機会を作るとともに、「とちぎの星」を購入して、園児が食べている様子の写真を応募するプレゼントキャンペーンを同時開催し、家庭での「とちぎの星」の消費拡大及びイメージアップに取り組んでいます。

■開催内容■

- とちぎフレッシュメイトをお姫様キャラクター化
 - ・可愛いお姫様をイメージ…「なすひかり」(ピンク) ・清楚なお姫様イメージ…「コシヒカリ」(白)
 - ・クールなお姫様イメージ…「とちぎの星」(ブルー)
- お米新聞 イメージ別紙
- 栃木のお米「とちぎの星」で元気100倍！開催
 - 1)自園給食室のある大規模幼稚園で「とちぎの星」を給食で提供
 - 2)開催園
 - ・認定すずめこども園(宇都宮市) 11月17日(水)
 - ・おおみや幼児教育センター(栃木市) 11月24日(水)
 - ・作新学園幼稚園(宇都宮市) 11月29日(月)
- 写真を応募するプレゼントキャンペーン(12月31日まで)
 - 1)上記開催園園児対象に県産米3銘柄食比べセットが当たるプレゼントキャンペーンを同時開催
 - 2)応募写真は幼稚園近くの量販店にパネル展示



認定すずめこども園



おおみや幼児教育センター



作新学園幼稚園

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、気軽に堪能出来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』」を開催しています。

■開催内容■

- 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
- 開催期間：11月1日(月)から12月末 ※参加店営業日まで
- 参加飲食店：18店舗
- 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すると、抽選でとちぎ和牛やお米が当たるスタンプラリーを同時開催



OHYA FUN TABLE
洋風親子丼



中華 幸心
ジャージャー丼



イベントチラシ

トルコギキョウ研究会の視察研修会の開催



11月5日(金)、花き部会トルコギキョウ研究会は、栃木県農業試験場で圃場視察および病害虫に関する研修会を行い、生産者・関係機関から15名が参加しました。

新型コロナウイルス感染拡大に伴う緊急事態宣言が解除となり、花き部会8研究会が行う今年度初めての研修会となりました。

前半は、夏の高温障害対策として、定植日・電照処理等の内容を変えて試験場の試験区で作付した結果について説明と意見交換を行い、後半は「トルコギキョウの病害虫」をテーマに講演を行いました。

カーネーション研究会の現地検討会の開催

11月19日(金)、花き部会カーネーション研究会は、現地検討会を小山支部管内の2生産者ほ場で行い、生産者・関係機関から15名が参加しました。

新型コロナウイルスの影響で総会や現地検討会等ができなかったことから、久々に行う情報交換の場となりました。

岸氏(栃木市)と倉持氏(小山市)の圃場で、施肥・農薬・剪定等の管理や作況等について意見交換を行いました。これまでは温暖な気候が続き暖房装置があまり稼働しない状況で、これからは本格的な寒さが来るため、燃料価格の高騰で油の使用料が心配などの意見も出ていました。



栃木県洋蘭組合の全体会の開催

11月19日(金)、花き部会洋蘭組合は今年度初めての全体会を河内庁舎会議室で行い、生産者・関係機関が約20名が参加しました。

全体会では、昨年度の「とちぎ洋蘭展」特別賞の表彰を行うとともに、来年1月12日から、福田屋ショッピングプラザ宇都宮店で開催予定の「第50回記念とちぎ洋蘭展」について検討を行いました。

また、1月の「関東東海花の展覧会」、2月の「栃木県花の展覧会」について、県およびマーケティング協会から説明を行い、展覧会への出品協力を呼びかけました。

とちぎの花でスマイルアップ in NHK (11月分)

11月は、鮮やかな濃青色と涼しさを感じさせる淡青色が美しいデルフィニウム、大輪の赤と濃淡2色のピンク、紫色に縁が白い可憐なカーネーション、茎の上の葉が美しく色づくクリスマスフラワーとも呼ばれるポインセチア、幾重にも重なるヒラヒラとした花弁が愛らしいトルコギキョウの4種類の県産花きをご紹介します。

～毎週金曜日 NHK総合テレビ～
「ちよこち！」(11:50～54)、「とちぎ630」(18:30～)



11/5 デルフィニウム
寺内 一雄氏 (栃木市)



11/12 カーネーション
阿久津 功氏 (那珂川町)



11/19 ポインセチア
杉山 正一氏 (下野市)



11/26 トルコギキョウ
鈴木 雄大氏 (小山市)

※ 12月のご紹介予定は、以下のとおりです。

- | | | |
|----------|--------|---------|
| 12/3 (金) | シクラメン | 那須地区 |
| 10 (金) | バラ | 安足地区 |
| 17 (金) | キンギョソウ | 塩谷南那須地区 |
| 24 (金) | シンビジウム | 上都賀地区 |

栃木県シクラメン&冬の鉢花展覧会の開催

11月23日(火)から令和3年度栃木県シクラメン&冬の鉢花展覧会がとちぎ花センター(栃木市岩舟町)で開催され、シクラメンやポインセチア等色とりどりの冬の鉢花が展示されています。(176鉢14箱の出品展示と121鉢の品種展示)

この展覧会は、県内で生産されたシクラメンおよび冬の鉢花を一同に集め、品評会も実施することにより、生産者の栽培技術の向上と一般消費者への花のPRを目的としています。

審査は22日に行い、特別賞各賞が決定しました。最高位の知事賞には、日光市の(有)サン・フローリー・芙久舞(福田桂祐氏)のシクラメン(品種名:ロマネパープル)が輝きました。また、高校生のシクラメンも上位に入賞しました。

一般公開は、12月12日(日)までで、最終日には即売等が予定されています。

【栃木県知事賞】

シクラメン 福田 桂祐 様 (日光市)

【栃木県農政部長賞】

シクラメン 宇都宮白楊高校 様(宇都宮市)

【全国農業協同組合連合会栃木県本部長賞】

シクラメン 吉田 裕治 様 (宇都宮市)

【(一社)とちぎ農産物マーケティング協会会長賞】

シクラメン 福田 桂祐 様 (日光市)

【(公財)栃木県農業振興公社理事長賞】

コプロスマ 佐藤 剛 様 (大田原市)

【(株)宇都宮花き代表取締役社長賞】

パンジー 光菅 豊 様 (真岡市)

【栃木県生花商協同組合会長賞】

葉ボタン 吉川 泰庸 様 (益子町)

【とちぎ花センター所長賞】

シクラメン 萩原 教充 様 (益子町)



(特別賞の展示)



(知事賞のシクラメン)



(審査風景)



(飾花風景)

YouTube とちぎフレッシュメイトチャンネルの公開について ～#7 とちぎ和牛実食編～

「とちぎフレッシュメイトYouTubeチャンネル」#7 とちぎ和牛実食編を公開しました。

とちぎ和牛とは、栃木県内の指定生産者が一頭一頭丹精を込めて育てあげた黒毛和牛で、そのなかでも枝肉格付けがA・Bの4等級以上のみ名乗ることを許されたブランド牛です!

サシが美しくキメが細かく入った霜降り肉ふわっと柔らかくとろける様な旨み香り甘みなど美味しさをお伝えしています。ぜひご覧ください。

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://youtu.be/_OQjJJIAkQ

○配信日: 令和3年11月19日(金)

○タイトル: 「#7 とちぎ和牛実食編」

○予告: 「#8 私のイチ推しのお花を紹介!」 12月上旬公開予定

予告: 「#8 私のイチ推しのお花を紹介!」





令和3年度第2回幹事会開催

11月9日(火)に栃木県JAビルにおいて、当協会の令和3年度第2回幹事会を開催し、令和3年度事業の実施状況及び今後の実施計画について事務局から説明いたしました。説明に対して、各幹事から意見・要望等が出され、活発に意見交換がなされました。その後、当協会からYouTube「とちぎフレッシュメイトチャンネル」の配信や「とちぎ米で味わうまかないランチ」の実施等について情報提供を行いました。

令和3年度上半期の主な事業実施状況は次のとおりです。

- とちあいか空洞果防止ポスターの作成・配布
- 施設園芸スーパーコーチを派遣し、延べ77名に対し指導
- 果樹部会なし専門部の早期成園化・省力栽培技術研修会の開催
- 首都圏における県産農産物メニューフェアの開催
- 飲食店等向け農産物電子カタログの作成・発信
- 新宿アルタビジョン及びYouTubeでとちぎ和牛動画の配信
- とちぎフレッシュメイトYouTubeチャンネルの開設
- とちぎの地産地消推進店の300店舗突破 など



～フレッシュメイトのレシピ～ ももりん編♪

鶏とカブのホロホロ烏龍茶煮込み

【材料】

- 鶏肉1枚
- カブ(小) 2~3株程度
- 小麦粉(まぶす用)
- 塩少々
- 烏龍茶250cc
- めんつゆ(3倍濃縮) 大さじ4



※料理研究家リュウジさんのバズレシピ参照

TOCHIGI FRESHMATE'S RECIPE ♡

皆さん、こんにちは 前回の【干栗と椎茸の甘辛丼】はいかがでしたか? たくさんの方に作っていたにだけたら嬉しいですが、そして、光栄なことに、2回目のレシピ紹介をさせていただきます♡ 今回のメニューは【鶏とカブのホロホロ烏龍茶煮込み】です♡ 冬野菜のカブを使ったこれからの寒い季節に、おいしい、身も心も温まる煮込み料理です♡ 簡単なので、ぜひ作ってみてください!!



【作り方】

- ①カブと鶏肉は一口大に切る。
 - ②鶏肉に塩と小麦粉をまぶす。
 - ③①②を鍋に入れて、烏龍茶とめんつゆを入れて、20分煮込む。
- ☆ポイントは、カブはよく洗って皮ごと煮込む! 皮は柔らかくなって、栄養素もたっぷりとおしくいただけます。
- ☆さらに、カブの茎や葉も一緒に入れると、免疫アップも期待でき、彩りも良くなります。



◆◆◆◆◆ 12月の予定 ◆◆◆◆◆

1日(水)	スーパーコーチ個別指導	(真岡市)
2日(木)	スーパーコーチ個別指導	(上河内町)
6日(月)	スーパーコーチ個別指導	
7日(火)	シャインマスカットオンラインセミナー (JAビル他)	
	スーパーコーチ個別指導	
8日(水)	立毛共進会(スプレーマム)	(県内)
9日(木)	栃木県肉用牛総合共進会(種牛の部)	(矢板家畜市場)
10日(金)	バラ研究会 講演研修会	(コンセール)
14日(火)	花き普及推進会議	(県庁)
15日(水)	スーパーコーチ個別指導	(小山市、上三川町)
16日(木)	こんにやく部会役員会	(JAビル)
23日(木)	なし部会長会議	(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3年12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