

### 第1回にっこり大玉コンテスト開催

10月28日(金)、JAビルにて、梨の栃木県オリジナル品種「にっこり」の更なる魅力度アップと、「にっこり」の特長である大きさを消費者に再認識していただくことを目的に、「第1回にっこり大玉コンテスト」を開催しました。

県内各地から生産者41名の出品があり、重量と外観を総合して上位10品を選出し、岩舟町静和生産出荷組合の井上俊輔さんが最優秀大玉賞に輝きました(記録:1,875g)。

これらのにっこりは、11月5日(土)に東武宇都宮百貨店で展示するとともに、にっこりの販売会も行いました。



### 第12回全国和牛能力共進会 和牛フェス in かごしま2022

10月6日からの5日間、「第12回全国和牛能力共進会(鹿児島全共)」和牛フェスinかごしま2022が鹿児島県内で開催されました。

この大会は5年に1度開催される和牛のオリンピックとも呼ばれる大会で、今大会には過去最多の41道府県から9つの区に438頭が出品され、改良の成果や飼育管理の技術が競われました。

また、おもてなし広場では出品道府県の試食会が行われ、当協会は、とちぎフレッシュメイトも加わり、約1,000名の方に「とちぎ和牛」の美味しさを伝えることで、知名度向上とイメージアップを図りました。





## タイ・ベトナムのバイヤーを招聘

海外渡航緩和に伴い、43年ぶりにタイ・ベトナムから青果物バイヤーを招聘しました。

収穫時期である「にっこり」の圃場や栃木食肉センターの視察、生産者との意見交換を実施しました。

生産者から、「にっこり」の栽培・品種の特徴などをご説明いただき、また、試食も行い、バイヤーの皆様からは「ジューシーで食感がよい」と大変好評でした。

更なる県産農産物の輸出拡大に向け、バイヤーの皆様には生産地の風土を実体験いただける有意義な機会となりました。



## お米を食べようキャンペーン

10月1日から、県産米の消費拡大に向け県民に広くPRするため、とちぎの地産地消推進店110店が参加する「お米を食べようキャンペーン」を開催しています。

このキャンペーンでは、県内の飲食店・宿泊施設で県産米メニューの食事かデリバリー、県産米のお弁当やおにぎり等を販売する量販店でお食事もしくは購入した際のレシートを協会公式LINEアカウントでお友達登録をして送るだけで、素敵な県産農産物が当たります。

秋はやっぱり新米！ぜひ栃木の美味しい「ごはん」を食べてくださいね！



## LINE公式アカウント「とちぎ農産物❤️クチコミ」

県産農産物の情報やお得な農産物が当たるキャンペーンなどを毎月配信しています！

協会公式LINEアカウント「とちぎ農産物❤️クチコミ」でお友達登録をしてください。



LINE公式アカウントロゴ



## とちぎの花でスマイルアップ in NHK (10月分)

10月は、ハロウィンにぴったりのミニサイズかぼちゃのソラナムパンプキン、優美な色彩と大輪の香り高いオリエンタルユリ、花卉の長さが4cm以下のミニシクラメン、可憐で豊かな色彩のカーネーション、4種類の花を紹介しました。

○NHK総合「とちぎ630」(18:30～)



10/7 ソラナムパンプキン  
光菅 豊氏 (真岡市)



10/14 オリエンタルユリ JAうつのみや球根切花専門部 (宇都宮市)



10/21 ミニシクラメン  
鈴木 篤則氏 (大田原市)



10/28 カーネーション  
長島 秀行氏 (さくら市)

※ 11月のご紹介予定は、以下のとおりです。

11/ 4(金)シャコバサボテン 芳賀地区  
18(金)トルコギキョウ 安足地区

11(金)デルフィニウム 上都賀地区  
25(金)ポインセチア 河内地区

10月22日から、首都圏飲食店を舞台に「栃木ブランド食材フェア2022」を32店舗で開催しています。フェアには、和食、フレンチ、イタリアン、中国料理、タイ料理など様々なジャンルの個性豊かな飲食店が参加し、栃木県産ブランド食材「とちぎ和牛」、「とちぎの星（お米）」、「にっこり（梨）」に加え、旬の県産野菜やもち麦（もち絹香）を用いた特別メニューを提供しています。

栃木県が誇る新鮮な食材の数々を贅沢に用いた絶品料理をぜひお楽しみください。

□開催期間：2022年10月22日(土)～11月20日(日)までの約1ヶ月間

□公式ウェブサイト

[https://www.location-research.co.jp/tochigi\\_fair2022-2023/](https://www.location-research.co.jp/tochigi_fair2022-2023/)

各店のフェアメニュー情報や栃木県産食材の紹介動画等が掲載されています。



店名：ラスペルジュ  
とちぎ和牛 内モモ肉の炭火焼きとナスのキャビア仕立て  
シェリーヴィネガーとバルサミコのソース  
3,500円（税込）



店名：大吉飯店  
とちぎの星を使った 認定揚州チャーハン 1,700円（税込）



店名：ザ・モメンタム・バイ・ポルシェ  
栃木"にっこり"とゴルゴンゾーラのマカロン  
※コース料理内の一品として提供

## 「花のある暮らし」をテーマにした住宅展示場イベント開催

10月15日（土）・16日（日）の2日間、宇都宮市のC R Tハウジング宇都宮西総合住宅展示場にて、「花のある暮らし」をテーマにイベントを行いました。

住宅展示場にある20のモデルハウスに、栃木県産の「スプレーマム」や「トルコギキョウ」「バラ」「オリエンタルユリ」などを使用し、工夫を凝らした飾花を行い、豊かで癒しのあるライフスタイルを提案しました。

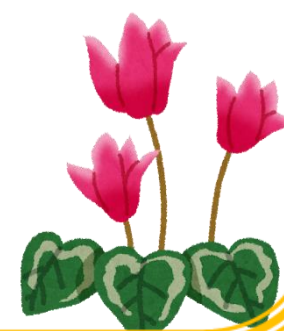
また、来場者を対象に県産の花のプレゼントや、親子を対象に「花束づくり教室」を行いました。花のある生活空間が、住む方のところに癒しと潤いを与えてくれることを感じ取っていただけたと思います。



## ～ インフォメーション ～

とちぎ花センター（栃木市岩舟町）で県産花きの展覧会や生産者による販売会を行います。紅葉狩りやウォーキングを兼ねて、とちぎ花センターへお出かけ下さい。

11/22(火)～12/11(日) 鉢物研究会による『シクラメン＆冬の鉢花展覧会』  
12/10(土)・11(日) JA足利花き部会による販売会  
12/17(土) 鉢物研究会による販売会



## ぶらり東京探訪

今回は、ちょっと足を伸ばして“日本の空の玄関口である成田国際空港”にほど近い『新生成田市場』に行って参りました！

令和4年1月20日に開場したばかりの新しい市場で、敷地面積が約9.3ha（東京ドーム2個分）あり、「高機能物流棟」を挟むように「水産棟」と「青果棟」が建てられています。

新生成田市場の最大の特徴は、水産棟と青果棟から調達した農水産物を海外へ輸出するために必要な手続き（各種証明書の受け取り、植物検疫や通関など）を、高機能物流棟において一貫して行うことができるワンストップ輸出機能です。輸出手続きを一貫して行うことができるため、移動に伴う品質劣化が防げるだけでなく、朝採れの農水産物をその日のうちに海外の店舗に並べることができるようになるんですね！

令和4年11月19日には関連食品棟が開場したばかりですが、さらに今後、成田空港を望める展望デッキを併設した飲食店や物販を行う集客施設棟も設置される予定です。新生成田市場には、各売り場の様子を見ながら市場の役割を学ぶことができる見学コースが整備されていますので、皆さんも是非行ってみたいですね♪



市場外観（成田市ホームページから引用）



見学コースの一部

（栃木県東京事務所 H. M）

### ◆◆◆◆◆ 11月の予定 ◆◆◆◆◆

1日(火)	スーパーコーチ	集合研修	(栃木県庁研修館204)
4日(金)	スーパーコーチ	個別指導	(第3回バラ)
5日(土)	東武宇都宮百貨店	にっこり展示販売会	(東武宇都宮百貨店5F)
15日(火)	「いちご王国・栃木」とちぎのいちご研修会		(栃木県農業試験場いちご研究所)
18日(金)	スーパーコーチ	個別指導	(第3回トマト)
19日(土)	ミナテラスとちぎ	収穫祭	(ミナテラスとちぎ)
21日(月)	シクラメン&冬の鉢花展覧会・審査		(とちぎ花センター)
28日(月)	産地視察研修会		(JALおのや管内)
30日(水)	スーパーコーチ	個別指導	(第3回いちご)

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 （令和4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