

令和5年度とちぎフレッシュメイト(第22代目)決定！！

5月22日(月)、栃木県J Aビルにて令和5年度とちぎフレッシュメイト審査会を開催いたしました。

一般応募者④名の中から書類審査・面接審査を経て、

太田結子 (おおた ゆいこ) さん 小山市在住 19歳 学生

大森綺乃 (おおもり あやの) さん 那須町在住 19歳 学生

鈴木千夏 (すずき ちなつ) さん 那須塩原市在住 21歳 学生

の3名に決定しました。



6月1日(月)には認定式を行い、当協会菊地会長から認定書が手渡され、「コロナも落ち着きを見せてきたので、活躍の場が増えてくると思います。フレッシュメイトで県産農産物をアピールして栃木の良さを全国に広めてほしい。活躍を期待しています。」と激励されました。

フレッシュメイトからは、「県産農産物の良さを多くの方々に笑顔でPRし、イメージアップに努めます。」と宣誓がありました。

とちぎフレッシュメイトは、県産農産物のイメージアップを図るためにYouTubeチャンネルや各イベント等でPR活動を行って参ります。お役に立てる場がございましたらご相談ください。

6月5日(月)に栃木県知事及び各関係機関等を表敬訪問し、6月30日(金)には当協会通常総会で会員の皆様にお披露目する予定です。



左から 荒井理事長 中村副会長、鈴木千夏さん
大森綺乃さん、太田結子さん 菊地会長



知事表敬訪問の様子

令和5年度 とちぎフレッシュメイト プロフィール

太田 結子 (おおた ゆいこ)

趣味 音楽鑑賞 読書
特技 エレクトーン
好きな食べ物 いちご・トマト

【コメント】

自分らしく明るく、大好きな栃木県産農産物の魅力をPRしていきたいです。

大森 綺乃 (おおもり あやの)

趣味 音楽ライブ
ショッピング
特技 イラスト 水彩画
好きな食べ物 いちご・牛肉

【コメント】

栃木県産農産物を全国にPRできるよう、精一杯頑張ります！

鈴木 千夏 (すずき ちなつ)

趣味 ギター
特技 計算
好きな食べ物 いちご・お米

【コメント】

大好きな地域の美味しい農産物を少しでも多くの人にお届けし、消費者の方々に笑顔にできるよう、一生懸命PRしていきます。



栃木県誕生150年記念
とちぎの地産地消
食べ歩きフェア
とちぎの食と農 魅力再発見!

前期:6月10日~7月31日

後期:8月 1日~9月30日

合計450人に

プレゼントが当たる!

当協会は栃木県が行う誕生150年記念イベントに共催し、本県の食文化や豊かな食材の魅力を県民の皆様
に再発見していただくため、「とちぎの地産地消推進店」151店（6月10日時点）の参加を得て、“とちぎの地
産地消 食べ歩きフェア”を6月10日から9月30日までの約4ヶ月間開催していきます。

フェアでは、「とちぎの地産地消推進店」が飲食店等のメニュー部門と小売店等の弁当部門の二つに分かれ、
地元の食材を使用した、お店自慢のイチオシを提供していただきます。

イチオシシールが付いているメニューやお弁当を注文、購入し、プレゼントに応募しよう！イチオシ投票もお
願います。詳しくは店内にあるチラシやPOP、『とちぎ農産物クチコミ』公式HPなどをご覧ください。

HPはこちら<https://tochigipower-kuchikomi.com/tabearukifea/>

県産農産物の輸出に関して相談等を受け付けています

当協会では、「県産農産物の輸出支援」を事業の柱の一つとしています。本年度も、輸出促進員とともに輸出
支援員を設置し、輸出支援に取り組んでまいります。

輸出に取り組みたいが何から始めてよいか分からない方、産地として輸出に取り組んでみたい団体の皆様、輸出
に向け具体的な計画を練りたい団体・生産者の皆様など、状況に応じて相談に対応いたしますので、当協会まで
随時お問い合わせください。

また、関係団体・行政職員等を対象として、6月27日(火)に「輸出指導者育成セミナー」を開催する予定です。
詳細は、当協会までお問い合わせください。（担当：栃木）

topics



県オリジナル品種 “とちぎの星”の食味コメント



当協会が昨年度実施いたしました「とちぎの星食味コンテスト」の受賞米を、全国のホテルの総料理長等にお送
りし、14名から試食後の感想をいただきました。

試食にあたっては、和食や洋食、炊きたて、冷えてからなど、いろいろな食べ方をしていただき、またスタッフとも食
べていただきました。

【主な感想】

- ・粒がしっかりしていて、香りも良く、とてもバランスのとれたお米だと感じました。炊き立ても、冷めてからも両方試食して
みましたが、どちらもとても美味しくいただきました。（新潟県 料理店 オーナーシェフ）
- ・粒の大きさ、弾力、もちり感、どれをとっても非常に素晴らしいお米だと思います。朝食で使わせていただきたい。
（東京都 ホテル 総料理長）
- ・スタッフ、常連様と試食をしました。一言目は美味しかったです。噛んでいくにつれて、心地よい甘みが生まれ素晴らしい
お米だと思いましたが、山形には似たようなお米で雪若丸というお米がありますので、使用は難しいかもしれません。
（山形県 料理店 オーナーシェフ）
- ・『ササニシキ』系のお米に近いと思ったのですが、「お米の弾力があり、しっかりしている」「味わいがさっぱりしているので、
おかずとの相性が良い」「お米自体の甘み、粘りはあまり感じられなかった」「炊き上がり後の艶がある」「冷めても美
味しく、おにぎりなどには最適」総体的には美味しくとても良かったと思います。（神奈川県 ホテル 総料理長）
- ・もちりとして程よい粘りもあり、食味が大変良いお米だと思います。「銀河の雫」等と比べると甘味が若干弱く感じま
すが、他は優っていると思いました。（岩手県 ホテル 総料理長）
- ・炊き上がりの漂う香りが、なんと美味しくそうで、食べる前から期待が膨らみました。食べてみて、ひと粒ひと粒が
しっかりしていて旨みがあり、美味しいご飯の条件を備えていました。残ったご飯を、海苔を巻かずに塩むすびと
味噌むすびにして夜食に食べたところ、シンプル イズ ベストで、お米の美味しさを堪能致しました。

（埼玉県 フランス料理店 総料理長）



とちぎの花でスマイルアップ in NHK (5月分)

5月は、鮮やかな5色のコントラストと花姿が美しい“カーネーション”、薄紫の小さくかわいい花がたくさん咲き爽やかな涼しさを感じさせる“ハイブリッドスターチス”の2品目の花を紹介しました。

なお、19日の「とちぎ630」では、青・白・ピンクの“ペロニカ”（平山 和彦氏、那須町）を紹介する予定でしたが、G7サミットのため番組内容が変更となり紹介できませんでした。

○NHK総合テレビ 毎週金曜日「とちぎ630」(18:30～)



5/12 カーネーション 岸 秀紀氏
(栃木市)



5/26 ハイブリッドスターチス 添田 巖氏
(さくら市)



ペロニカ 平山 和彦氏 (那須町)

令和5年6月に紹介する県産花きは、以下のとおりです。

- | | | |
|---------|--------|---------|
| 6/2 (金) | あじさい | 上都賀地区 |
| 9 (金) | りんどう | 塩谷南那須地区 |
| 16 (金) | バラ (※) | 河内地区 |
| 23 (金) | ハイビスカス | 芳賀地区 |
| 30 (金) | 輪菊 | 下都賀地区 |



※ 6/16は、「ウェディングドレス」という白色の品種で、一重に近い変わった咲き方が特徴のバラを予定しています。



鉢物研究会さらさら星部会の総会、品種検討会を開催

5月23日(火)、鉢物研究会さらさら星部会は、宇都宮市の栃木県農業試験場で令和4年度総会と品種検討会を開催し、生産者・関係機関等から計18名が参加しました。

昨年度は、本県オリジナルあじさい3品種(エンジェルリング、プリンセスリング、パラソルロマン)を市場へPRするため、オンライン説明会やポスター作成等を行い、市場へのPR等を行いました。その効果と今後の対応について検討しました。

また、品種検討会では、品種毎の特徴と生育管理について意見交換を行いました。



小野口部会長挨拶



総会・品種検討会



