

# とちぎ農産物マーケティング協会 月刊情報



Vol.193  
令和5年10月号

## お米を食べようキャンペーン 期間/2023年10月1日~11月30日

～食欲の秋、お米を食べて元気もりもり～

県産米の消費拡大に向け県民に広くPRするため「お米を食べようキャンペーン」を開催しています。このキャンペーンには、県産米メニューの食事の提供かデリバリーする県内の飲食店や宿泊施設、県産米のお弁当やおにぎり等を販売する量販店、合わせて133店が参加しています。食事もしくは購入したレシートを協会公式LINEアカウントでお友達登録をすることで、素敵な県産農産物が当たります。食欲の秋、お米をたくさん食べて「元気もりもり」になってくださいね！

### 新企画！来場者への素敵な特典付き

参加店舗（希望店舗のみ）で、LINE公式アカウント「とちぎ農産物♡クチコミ」の携帯画面を提示したお客様にサービス・プレゼント・割引などがあります。

プレゼントの内容は、「とちぎ農産物♡クチコミ」のHPで、マークが付いている店舗を確認してね！



QRコードを読み取って  
お友達登録してね

## 「とちぎの星」県外のシェフからも「美味しい！」の声を頂きました

昨年度、「キラリと光るとちぎの星 食味コンテスト」受賞米を県外のホテル及び飲食店のシェフにお送りし、食味アンケート調査を実施いたしました。その中のシェフ（3名）に直接お会いする機会があり、嬉しいエールを頂きましたので皆様にご紹介します。



(写真左から)  
金沢東急ホテル  
鈴木房雄総料理長  
シェラリゾート白馬  
金澤光久取締役総料理長  
ロレオール田野畑  
伊藤勝康オーナーシェフ

しゃきっと米粒が立っていて、外側はぱりとした食感、中は弾力がありぷりとした食感でとても印象的だった。炊きあがりは当然美味しいが、おにぎりにして冷めた方が炊き上がりより甘さを感じ、とても美味しかった。  
(鈴木総料理長)

栃木県が米どころとは知らず、初めて食べました。一言で「美味しい」特別な栽培基準で生産しているお米だと思いました。(金澤総料理長)

あの米は旨かった！実力のある米だね。米袋のデザイン(受賞米用)が綺麗だったから、厨房に飾って毎日見てる。これからは楽しみだ。  
(伊藤オーナーシェフ)



## 令和5年度施設園芸収益力強化スーパーコーチ派遣事業について

施設園芸販売金額1億円以上を目指す経営者に対して、経営や技術面の適切な方針の提案をするため、高度な専門家7名がスーパーコーチとして、集合指導・個別指導を行っています。

令和5年度スーパーコーチ派遣を行うにあたり、7月13日(木)にスーパーコーチ派遣事業受講希望者ヒアリングを開催しました。受講希望者は21名で、栽培品目別ではトマト7名、いちご5名、バラ8名、ぶどう1名です。ヒアリングアドバイザーとして、サンファームオオヤマ株式会社の大山寛取締役を招き、「派遣の動機・現状の課題・今後取組みたいこと」を確認しました。後日、事務局において協議を行い、今回ヒアリングを受講した21名に対し派遣承認書を発行しました。

### ～指導日程～

#### 【集合研修】

8月25日(金) 10:00～ 植物生理と環境制御について

9月21日(木) 13:30～ 経営改善の進め方・経営分析

#### 【個別指導】

9月7日(木) ～令和5年2月まで トマト生産者圃場にて実施

9月15日(金) ～令和5年1月まで バラ生産者圃場にて実施

9月25日(月) ～令和5年2月まで いちご生産者圃場にて実施



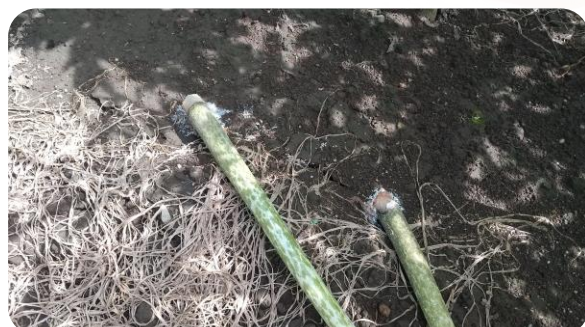
## 第2回こんにやく作況調査の実施について

第2回こんにやく作況調査を、9月11日(月)茂木町・鹿沼市の2圃場で行いました。

今回の調査では、白絹病・根腐病が散見されました。白絹病などは一旦発生すると周りに広がることから、薬剤散布による防除作業等を行っているところです。



病気で欠損した箇所

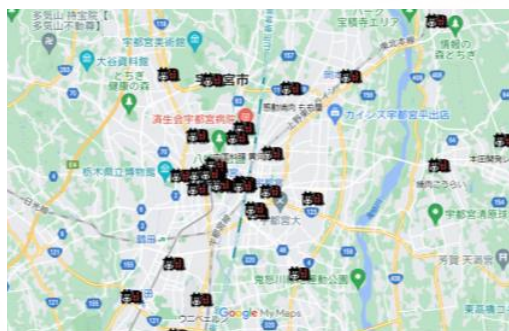


白絹病で倒れた株

## 『とちぎ和牛』プロモーション

『とちぎ和牛』が「買える(取扱指定店)」、「食べられる(提供店)」店舗をGoogleマイマップで公開しています。下記QRコード読み取り、マップ上の牛マークをクリックすると店舗情報がご覧いただけます。

『とちぎ和牛』は、県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和牛で、品質の格付が上位の限られたもの(格付等級A・Bの4・5等級[5等級が最高級])のみに与えられるブランドです。全国規模の品評会で最高位賞を何度も受賞するなどの銘柄牛です。



【取扱指定店】



【提供店】

QRコードを読み取って  
とちぎ和牛のお店を  
チェックしてね



# 「お・も・て・な・し」

## 山形県鶴岡市 アルケッチアーノ奥田政行オーナーシェフが語る

アルケッチアーノは県産農産物を使用する“とちぎの旬彩店”です。

国内外で活躍するようになった経験などを奥田シェフは次のように話します。「料理と時間は実に密接な関係があり、食べたものは温度変化によって香りも変わっていく。冷たいものを口に入れると、温度の上昇に伴って香りが変わるので、そこを考慮して料理を考える」「僕は時間を自分の身体に取り込むために、毎日1分間、お風呂に潜っている。1分間は60秒、1秒の感覚が身に付くことで、味覚ラインを分析したり、周囲にいる各スタッフの動きを把握しながら、彼らの3倍のスピードで動くこともできるようになり、免疫力も増す」

### おもてなし哲学

アルケッチアーノは味の構成や味覚、水の特徴による使い分け、食材は対比しているものを合わせる「出会いの法則」など、奥田理論を用いながら、県産農産物の魅力や美味しさをメニューで表現しています。コース料理の考え方は、「しみじみとした味」「ホッとする味」「ハッとする味」「ほのぼのする味」「伝統的な味」をコースに配置することで、奥田シェフは、飽きのこない料理で癖になる料理を作るため、音楽や野球に例えてコースを組み、野球ならばバッターの打順を変えるように味を変えていきます。



奥田政行シェフ



アルケッチアーノの宇宙をイメージしたメニュー

## とちぎの花でスマイルアップ in NHK (9月分)

9月は、洋蘭の女王と呼ばれドレスのフリルのような花が可憐で美しいカトレア、色鮮やかな花色で小さな花をたくさんつけ勢いを感じさせる小菊、花色も花形もバリエーション豊かで主役にも脇役にもなれるスプレーマム、ハロウィンにピッタリでオレンジ色の実が可愛いソラナムパンプキン、色が豊富でドーム状に咲く可愛らしい姿が特徴のガーデンマム、5品目の花を紹介しました。

NHK総合テレビ 毎週金曜日「とちぎ630」(18:30~)



9/1 カトレア  
古山 一夫氏(小山市)



9/8 小菊  
植木 泰史氏 (宇都宮市)



9/15 スプレーマム JAかみつが  
栗野花卉生産組合(鹿沼市)



9/22 ソラナムパンプキン  
光管 豊氏 (真岡市)



9/29 ガーデンマム  
鈴木 篤則氏、将典氏(大田原市)



### 10月に紹介する県産花きです

6 (金)	宿根アスター	芳賀地区
13 (金)	りんどう	那須地区
20 (金)	カーネーション	塩谷南那須
27 (金)	デルフィニウム	下都賀地区

## とちぎ農産物マーケティング協会 ニューフェイス



書記 直井 友香

【担当業務】  
協会内の補助業務に関すること

【コメント】  
県産農産物活用推進に向けて、微力ではありますが取り組んでまいります。皆様のご指導・ご支援・ご協力をよろしくお願いいたします。





## — 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
西洋料理 明治の館	日光市山内2339-1	0288-53-3751 <a href="https://www.meiji-yakata.com">https://www.meiji-yakata.com</a>	代表取締役 宇井 大悟
カフェレストラン ふじもと	日光市山内2339-1	0288-53-3751 <a href="https://www.meiji-yakata.com">https://www.meiji-yakata.com</a>	代表取締役 宇井 大悟
ステーキハウス みはし	日光市上鉢石町1115	0288-54-3429 <a href="https://www.meiji-yakata.com">https://www.meiji-yakata.com</a>	代表取締役 宇井 大悟
霧降高原 山のレストラン	日光市所野1546	0288-50-1525 <a href="https://www.meiji-yakata.com">https://www.meiji-yakata.com</a>	代表取締役 宇井 大悟
肉割烹 BENNKEI	宇都宮市西大寛2-5-23	028-666-6001 <a href="https://wa-mitsuwa.com">https://wa-mitsuwa.com</a>	代表取締役社長 植木 和洋
日本料理 みつわ	宇都宮市西2-6-13	028-632-0707 <a href="https://wa-mitsuwa.com">https://wa-mitsuwa.com</a>	代表取締役社長 植木 和洋
そば処 やしお庵	鹿沼市入栗野994-2	0289-86-7666	代表社員 北岡 隆史
Trattoria Gigli	日光市松原町10-11	0288-28-9028 <a href="https://www.trattoria-gigli.com">https://www.trattoria-gigli.com</a>	オーナー 竹谷 茂樹

当協会では、県産農産物のPRや販路拡大などを目的として、「地産地消」の取組を積極的に推進する店舗を「とちぎの地産地消推進店」として登録しています。会員の皆様方には、県産農産物を使用した料理を提供している飲食店及び県産農産物コーナーを常設している小売店などございましたら、登録をご検討いただけますようお願いを掛けていただければ幸いです。詳細については、当協会HPに掲載しています。

### ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆ 10月の予定 ◆◆◆◆◆◆◆◆◆◆

- 5日(木)～6(金) スーパーコーチ派遣事業 トマト (県内)
- 10日(火) 第3回こんにやく作況調査 (茂木町、鹿沼市)
- 16日(月) 栃木ブランド食材フェア向け産地視察及び食材提案会 (JAビル)
- 16日(月)～18日(水) シンガポール・香港バイヤー招へい (県内)
- 20日(金) スーパーコーチ派遣事業 集合研修 (市内)
- 24日(火) スーパーコーチ派遣事業 (県内)
- 27日(金) スーパーコーチ派遣事業 バラ (県内)
- 27日(金) にっこり大玉コンテスト (JAビル)
- 30日(月) スーパーコーチ派遣事業 いちご (県内)



一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (令和5年10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