



新年のごあいさつ 代表理事会長 菊地 秀俊

新年あけましておめでとうございます。会員の皆様には、新たなお気持ちで新春をお迎えのことと心からお慶び申し上げます。

さて、当協会では、県産農産物の生産振興とブランド向上を図るため、生産者や関係機関団体の皆様と連携し、産地づくりや農産物のPR、輸出支援など、生産から流通・販売・消費までの対策を総合的に推進しています。

昨年を振り返りますと、新型コロナウイルス感染症の影響も収まり、生産部会とともに、生産拡大が進むいちごの新品種「とちあいか」の高品質化対策や新たにスマートなし園の推進に向けた研修会等を実施するほか、栃木県誕生150年記念事業として『とちぎの地産地消費歩きフェア』を開催するとともに、県産米の消費拡大に向け『とちぎのお米を食べようキャンペーン』や『とちぎの星食味コンテスト』の開催、“うつのみや餃子祭り”でのPR等数々の事業を実施いたしました。

また、首都圏において、県産農産物を使用したメニューフェアを開催したほか、ホテルでの『いちごフェア』の開催準備を進めています。

当協会は生産と消費を近づける重要な機能を有しておりますので、生産者と実需者、消費者との関係づくりの強化に向け、シェフ等を対象とした「産地視察」や「食材提案会」等の開催、消費者向けの情報発信サイト「とちぎ農産物♥クチコミ」の充実等にも取り組むことで、更なるネットワークを構築し、県産農産物の利用・消費拡大に繋げて参ります。

今後とも、国や県の施策に対応しながら、当協会の培ったノウハウを最大限活かし、県産農産物の生産振興とブランド向上を図って参りますので、皆様のより一層のご理解、ご支援をお願いいたします。

結びに、新しい年が皆様にとりまして実り多き素晴らしい年となりますよう心から祈念申し上げ年頭のごあいさつといたします。



県産スプレーマムを使った県庁ロビーでの飾花展示について

12月6日(水)から15日(金)までの10日間、当協会花き部会スプレーマム研究会は、栃木県本庁舎1Fロビーにおいて県内で栽培されたスプレーマムの飾花展示を行いました。

今回は、花の色・形・咲き方・大きさも様々なスプレーマム(37品種、約700本)を使い、『スプレーマムで創るおしゃれな飾花空間』創りに挑戦しました。スプレーマムの凛とした美しさと可愛らしさに加え、スプレーマムだけでこれほど明るく豪華に飾ることができることを多くの方に見ていただけたと思います。

栃木県はスプレーマム(スプレーギク)の生産が盛んで(出荷量全国4位)、年間200以上の品種が栽培されています。地元産の素晴らしいスプレーマムを、皆様の家庭で日常的にとりいれただけだったらと考えています。



「キラリと光るとちぎの星食味コンテスト」の開催

12月15日(金)、JAビルにて「とちぎの星」の家庭内需要の拡大に向けた認知度向上、生産意欲の高揚等を目的に「キラリと光るとちぎの星食味コンテスト」本審査会・表彰式を開催しました。

県内各地から応募があった41点のうち、1次審査(玄米の分析)、2次審査(精米による炊飯食味分析)を通過した10点の「とちぎの星」に対し、審査委員7名による官能審査を実施し、大賞1点、金賞4点、銀賞5点を選定しました。

大賞には、JAなす南所属の菊地 栄一(きくち えいいち)様選ばれました。

審査委員からは、「とちぎの星は未来に向けたお米なのでは食べやすく、見た目もきれいなお米だった」「とちぎの星は食べてみると外軟気味で、ほとんどが背白で高温の影響が現れていたが、これまでに食べた高温障害と見られるお米の食感ほどの溶け感はなく、旨味も感じられ、この大変な年でこの仕上がりはすごいと思う」などのコメントがありました。

受賞した10点の「とちぎの星」については、今後、消費者に対するプロモーション等で活用していく予定です。



大賞受賞の菊地 栄一氏

「栃木県シクラメン&鉢花展覧会」人気投票結果

11月21日(火)～12月10日(日)、とちぎ花センターで当協会花き部会鉢物研究会が「栃木県シクラメン&鉢花展覧会」を開催し、お客様が選ぶ“これが1番!”の人気投票を行い、その結果ができましたのでお知らせします。

投票総数は128票で、1番人気は真岡北陵高校のシクラメンでした。上位5点は以下のとおりです。投票にご協力いただきありがとうございました。

順位	種類	品種	氏名	市町名
1	シクラメン	アポロ	真岡北陵高校	真岡市
2	シクラメン	紅白	福田 浩基	日光市
3	シクラメン	カンパーナピンク	吉原 祐樹	日光市
4	シクラメン	スーパージックスワインレッド	吉田 裕治	宇都宮市
5	シクラメン	アルーレピュアホワイト	福田 浩基	日光市

人気投票上位5位



[1]



[2]



[3]



[4]



[5]



「とちぎの食肉まつり」の開催

12月2日(土)・3日(日)の2日間、宇都宮城址公園で「とちぎの食肉まつり2023」が当協会も参加する“とちぎの食肉まつり実行委員会”により開催されました。来賓として、国会議員や県議会議員も出席され、御挨拶で県産牛肉などを応援していただきました。

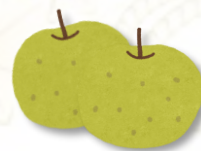
会場には、多くの方々が訪れ、バーベキューで「とちぎ和牛」などを楽しんでいました。当協会はフレッシュメイトも参加し会場を盛り上げ、「とちぎ和牛」など県産農産物のPRを行いました。



なし部会長会議の開催

12月6日(水)JAビルにおいて、各地域のなし部会長及びJA担当者、JA全農とちぎ、県担当者など24名が出席し、「なし部会長会議」を開催しました。

会議では、本年産のなしの販売状況に関して、JA全農とちぎから説明をいただくとともに、本年の生産状況及び次年産に向けた対策等について、県から説明をいただきました。加えて、各産地の現状・課題等を踏まえ意見交換を行いました。



とちぎの花でスマイルアップ in NHK (12月分)

12月は、花びらが下向きに咲くのが特徴で最近人気の品種ジックスのシクラメン、色水を吸わせ様々な色に葉を美しく染めた切り花のハボタン、寒い時期に開花しややうつむきがちな花姿が上品で美しく「冬の貴婦人」という愛称のクリスマスローズ、深紅の大輪の花がクリスマスの時期にぴったりのバラ、4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~)



12/1 シクラメン
谷澤 清三氏(日光市)



12/8 ハボタン
木村 一喜氏 (高根沢町)



12/15 クリスマスローズ
川村 一徳氏(日光市)



12/22 バラ
木戸 雅人氏 (足利市)



1月に紹介する県産花きです

- | | | |
|--------|---------|-------|
| 12 (金) | ストック | 那須地区 |
| 19 (金) | シンビジューム | 上都賀地区 |
| 26 (金) | ユウカリ | 安足地区 |



甘みが際立つ栃木県産の苺『とちあいか』をふんだんに使用！
リーガロイヤルホテル東京で苺のチャイニーズアフタヌーンティー

期間：2024年1月5日(金)～3月15日(金)

県産農産物のイメージアップ及び消費拡大を図るため、リーガロイヤルホテル東京「ガーデンラウンジ」にて、栃木県産の香りが強く際立つ甘さが特徴の苺『とちあいか』をふんだんに使用した「苺のチャイニーズアフタヌーンティー」を1月～5月の5ヶ月間を前半と後半に分け、異なる2つのテーマで開催しています。

通常は「本日の苺」として、『とちあいか』を素材のままご提供していますが、“いちご王国・栃木の日”1月15日(月)と“とちぎのいちごの日”1月25日(木)の2日間限定で、甘さが強く、普段は栃木県でしかお召しあがりいただけない貴重な苺『とちひめ』と、大粒で艶やかな苺『スカイベリー』、まるやかな甘さの白苺『ミルクベリー』を加えた4種類の食べ比べを提供します。

更に、ホテル内の「鉄板焼 みや美」、「セラーバー」、「メリッサ」にて、『とちあいか』や、県内の指定された生産者が丹精込めて育てたブランド和牛『とちぎ和牛』、食味ランキングで最高評価を3度も獲得した良食味の米『とちぎの星』など、それぞれの旨味を活かした料理やスイーツを味わう「**栃木県フェア**」を2月29日(木)まで同時に開催しています。

ぜひこの機会に、栃木県の農産物を優雅な雰囲気でお食事をご堪能下さい。



苺のチャイニーズ
アフタヌーンティーメニュー



栃木県フェアメニュー

栃木食材を楽しむスペシャルディナー会

1月12日、県外飲食店「ラ・メゾン」センター北店(神奈川県横浜市)で、「栃木食材楽しむスペシャルディナー会」を開催しました。

今回のディナー会は、シェフ・パティシエの方々を対象に当協会が実施した栃木県農業試験場いちご研究所等の産地視察がきっかけで、厳選食材「いちご」づくしの前菜盛り合わせや「ヤシオマス」と「白美人ねぎ」、「ホンモロコ」などを使用した一日限りの栃木県の美味しい食材を楽しむディナーとなりました。シェフが各テーブルを周り、食材のこだわりや調理法を説明し、シェフとの会話や、美味しいお料理、ワインを堪能していただきました。

更に1月15日の栃木県「いちごの日」には、県産4種のいちごを楽しむデザート会の特別開催や、1月中は県産食材を使用したおすすめランチが楽しめます。

「ラ・メゾン」センター北店詳細はこちら

▶ <https://yoyaku.toreta.in/la-maison-centerkita>



ディナー例



ランチ例



4種のいちごを楽しむデザート会

※写真はイメージです。



特産部会こんにやく専門部会役員会の開催

12月14日(木)、当協会特産部会こんにやく専門部会は、JAビルで役員会を開催し、生産者・JA・関係機関等計15名が参加しました。

今回は、来年度以降の栃木県こんにやく立毛共進会や生産流通改善研究会、現地検討会等の内容や実施間隔等についての検討を行いました。

また、2月に開催予定の生産流通改善研究会の内容について検討を行い、今年度はこんにやくの出荷価格が落ち込んだことから、こんにやくの精粉・販売業者を招き、こんにやくの需給・価格等の情勢について研修会を行うこととしました。

「令和5年度こんにやく生産流通改善研究会」

- 開催 令和6年2月13日(火)
- 場所 栃木県JAビル
- 内容 こんにやくの生産・需給・価格等の情勢



Naomi OGAKI 大垣直巳オーナーシェフ

大垣シェフは11年に渡って、フランスの星付きレストランで修行を重ね、2014年、「Naomi OGAKI」を故郷である宇都宮市にオープンしました。

～手軽に家庭で出来る「フレンチ」～

県産食材を使用した、フランスの家庭料理メニュー3品を大垣シェフからご紹介！

◆「とちぎゆめポークの田舎風ポテ」

とちぎゆめポークの赤身と脂のバランスがとても良く、豚バラブロックが煮込み料理との相性が良い。

◆「磨宝卵と栃木県産キノコマリネのサラダ仕立て」

大垣シェフが高校生の頃、栃木県きのこレシピコンクールで3年連続優勝の実績をもつほど、きのこの料理は大得意というシェフ。栃木県の直売所に行けばたくさんの種類が並んでいるので、色々なきのこをたっぷり入れて楽しんでほしい。

◆「とちぎの星ととちあいかのり・オ・レ」

こちらも良くフランスの家庭で食べられている一品。

日本のお米は粘りがあるのでとろみが出てしまうが、「とちぎの星」は粒感がしっかりしているので、り・オ・レの食感を出せました。



大垣シェフ



【レシピはこちら】



「とちぎの星」パリでフレンチ！

大垣シェフが渡仏 (R5.10/27～11/16) していた期間、パリのレストラン「Le 703」で「とちぎの星」とちあいかのり・オ・レ」を提供し、フランス人にも好評だった。



C'est bon. (セボン) ♪ C'est bon. (セボン) ♪

最新アプリや今話題のことやサービス&コンテンツから商品まで、幅広く出演者たちが分かりやすくプレゼン!

これさえ見れば、ネットの記事やプレスリリース情報だけではわからない商材の魅力が丸わかり! あなたの人生が豊かになる地上波唯一の情報バラエティ番組「ええじゃないか!!」に出演し、県産米「とちぎの星」をPRしました。

出演者メインキャスト柴田英嗣さん(アンタッチャブル)と矢口真里さんが、リアクション&トークで「とちぎの星」を試食しながら、美味しさや魅力をご紹介します!

また、地上波での番組放送後、番組公式YouTubeチャンネルにて番組動画を配信致しますので、ぜひそちらも併せてご覧ください。

- タイトル: ええじゃないか!!
(2018年1月~放送スタート!)



- 放送局: TOKYO MX(関東ローカル東京・埼玉・千葉・神奈川・茨城及びYoutube他)
- 放送日時: 2024年2月11日(日) 25:35~26:05
- ジャンル: デジタル情報バラエティ
- 視聴者数: 約13万人



会員の皆様へ

日頃から大変お世話になっております。今年もよろしくお願ひ申し上げます。
当協会は皆様からの会費を活用し、補助事業や単独事業などを実施しておりますが、特に単独事業につきましては、「生産振興対策」や、その時々々の状況を捉え、県産農産物の周知に向けた「情報発信」や消費拡大に向けた「いちごとトマトのフェスティバル」「お米のキャンペーン」等に取り組んでおります。

現在、次年度に向けた事業計画づくりを進めております。つきましては、会員の皆様からご提案やご助言等いただければと考えています。どうぞよろしくお願ひします。

1月の予定

- 9日(火) スーパーコーチ派遣事業 いちご (県内)
- 10日(水) とちぎ蘭展審査会 (FKD宇都宮店)
- 11日(木) 立毛共進会 トルコギキョウ (JAビル)
- 12日(金) スーパーコーチ派遣事業 バラ (県内)
- 14日(日) 栃木県誕生150年記念「いちご王国・栃木の日」イベント (県庁)
- 24日(水) 第15回いちご王国グランプリ品質審査会 (県内)
- 25日(木) スーパーコーチ派遣事業 (県内)
- 25日(木) 特産料理教室<こんにゃく・かんぴょう・落花生> (市内)
- 26日(金) 関東東海花の展覧会 (東京都)
- 27日(土) 栃木かんぴょう祭り2024 (道の駅しもつけ)

