



## 県産農産物の魅力を引き出す！フードロス削減研修会を開催

3月19日(火)、IFC調理製菓大学校で、講師に「とちぎ旬彩店」南青山Essence 蕨崎オーナーシェフをお招きし、「栃木県産農産物の新たな魅力を引き出す！フードロス削減研修会」を開催しました。

薬膳中華でフードロス削減メニュー3品「プレミアムヤシオマス」骨煎餅の中華おこげ、陳皮と冬菇の足の老鶏薬膳スープ、栃木県産牛カツパの香辛料煮込みを調理実演で披露いただきました。

プレミアムヤシオマスや椎茸、牛肉の廃棄される部分が、魅力的なメニューに生まれ変わりました。

県内宿泊施設、飲食店の「とちぎの地産地消推進店」関係者17名が参加し、大学校からも学生の参加がありました。

参加者からは、「ホテルでフードロス削減コンテストを実施しているが、若い従業員は、まだ使える部位も平気で捨ててしまうので、聞かせてやりたかった。今後も、もっと大きく実施して欲しい。」「今まで、廃棄していた食材がこんなに美味しく価値のあるメニューになることが学べて勉強になった。今回のレシピを自分のお店で活用したい。」「廃棄食材を入手するにはどうしたらよいのか。」など多数の質問や意見・感想がありました。

### ✦ 使用した県産のフードロス材料 ✦

- ・冬菇の足
- ・プレミアムヤシオマスの骨煎餅
- ・廃鶏
- ・牛カツパ
- ・残ったご飯
- ・タケノコの端材



「プレミアムヤシオマス」  
骨煎餅の中華おこげ



栃木県産牛カツパの香辛  
料煮込み



陳皮と冬菇の足の老鶏  
薬膳スープ

### とちぎ旬彩店「南青山Essence」オーナーシェフ とちぎ未来大使



蕨崎 友宏(やぶざき ともひろ)氏

#### ＜講師から皆様へ一言＞

薬膳には「一物総体」という言葉があります。食材は美味しい部位や食べやすい部位だけを食べるのではなく丸ごと全体を食べたほうが、より食材のパワーをいただくことが出来るという古来より伝わる言葉です。世界的にフードロスが唱えられるようになって久しい昨今ではありますが、それは食事の時に「いただきます」と生きとし生ける物に感謝を伝える、いにしえより受け繋いだ日本の心でもあります。現代を生きる私達も先人からの想いを胸にフードロス削減に取り組んで行きましょう。



## 第43回通常総会を開催

3月26日(火)、令和6年度の事業計画及び収支予算(案)、役員を選任などを審議するため、栃木県JAビル(宇都宮市)で第43回通常総会を開催し、議事は全て原案通り承認されました。

今年度は、次の項目を新たに取り組みます。

- ① 「いちご王国グランプリ」審査及び表彰式
- ② 全国ナン研究大会栃木県大会
- ③ 「まるごと栃木食図鑑」改訂
- ④ フードロス削減を考えるセミナー及びフードロスキャンペーン
- ⑤ トマトの利用消費拡大フェア等
- ⑥ 高品質米「とちぎの星」販売力向上対策
- ⑦ 「とちぎ和牛」輸出拡大プロモーション

総会終了後、令和5年度とちぎフレッシュメイト退任式を行いました。現フレッシュメイトは5月末日まで活動を継続します。



## とちぎテレビ イブ6+ザ・たっちの学びの舎 フレッシュメイト「とちぎの星」PR

3月4日(月)、とちぎテレビイブ6+ザ・たっちの学びの舎で、とちぎフレッシュメイトの太田さんが生出演し、令和5年度“きらりと光るとちぎの星食味コンテスト”受賞米を持参し「とちぎの星」をPRしました。

ザ・たっちのお2人に白米🍚を試食頂き、美味しさを伝えると共に、伝統工芸士西形彩さんデザインの受賞米ギフトセットをプレゼントし、「とちぎの星」のイメージアップを図りました。

また、出演者の方がそれぞれのInstagramで「とちぎの星」を紹介いただくなど、更なるPRに繋がりました。

出演者の皆さん、ありがとうございました♪



## シンガポール牛肉バイヤーを招へい

3月12日(火)～15日(金)、シンガポールにおける「とちぎ和牛」の輸出促進を目的に、バイヤー招へいを実施しました。

とちぎ食肉センターを訪問しカット等の行程を視察したほか、肥育農家では、「とちぎ和牛」が飼育されている環境や肥育の取り組みについて説明いただきました。視察先の職員や生産者と活発な意見交換ができ、同行したシンガポール飲食店のシェフは「とちぎ和牛」の認識を深め、更なる利用に繋がるとのことでした。





## YouTube とちぎフレッシュメイトチャンネル コラボ動画を公開

“とちぎフレッシュメイトチャンネル”にて、「旅するタルト役人🍓しらとりーぬ」とのコラボ動画を公開しました。前編は「いちごハウスとこい」（宇都宮市徳次郎町）で「とちおとめ」と「とちあいか」の摘み取り体験の様子、後編は摘みたてのいちごを使用した『いちごタルト作り』体験の様子です。いちご生産者へのインタビューも交え、いちごの美味しさをお伝えします。

こちらのチャンネルでは、とちぎフレッシュメイトが栃木県産農産物の特徴や美味しさなどを発信しています。この機会にぜひご覧ください！

とちぎフレッシュメイト  
チャンネルはこちら



【前編】 #30 旅するタルト役人🍓しらとりーぬ 思い出に残るとちぎのいちご  
【後編】 #31 旅するタルト役人🍓しらとりーぬ 思い出に残るとちぎのいちご

## 栃木県産農産物を満喫!! パレスホテル大宮『栃木フェア』



3月1日(金)～4月30日(火)の2ヶ月間(ビュッフェは5月2日(木)まで)、ホテル内のレストランやバー、ベーカリーで『栃木フェア』を開催しています。

「とちぎの星」をはじめ、「とちぎ和牛」「とちぎゆめポーク」、トマト、フレッシュトマトジュース、ニラそば、宇都宮名物「餃子」など、県産の食材をふんだんに使ったメニューやご当地グルメ等盛り沢山のお料理をお楽しみ頂けます。



## 令和6年度「とちぎフレッシュメイト」(23代目) 募集

とちぎブランド農産物のイメージアップと消費拡大を図るため、県産農産物のイメージキャラクターとして、令和6年度の23代目「とちぎフレッシュメイト」を募集しています。

『とちぎフレッシュメイト』は、県内や県外で行われるイベントなどに参加して、「とちあいか」や「とちぎ和牛」など、たくさんの県産農産物をPR・販売し、栃木県の良さや県産農産物の美味しさを消費者の方々に伝える活動をしていただきます。

### 募集要項

- ◆任期: 令和6年6月1日から令和7年5月31日までの1年間
- ◆応募資格: 栃木県在住で、18歳から29歳までの健康で明るい方
- ◆締切日: 令和6年5月7日(火)

栃木県が大好きで、栃木県のために何かしたいと思っている方がいましたらどうぞ応募ください。

応募に関する詳しいお問い合わせは、とちぎ農産物マーケティング協会まで。





## 大粒で粒揃いの「とちぎの星」に合うメニューを味わう ビュッフェ賞味会を開催

3月1日(金)、パレスホテル大宮で大粒で粒揃いの「とちぎの星」に合うメニューを味わう“ビュッフェ賞味会”を開催しました🌟

『リビングさいまた』で「とちぎの星」のPR、募集を行い、集まった約200名の消費者から、「とちぎの星」の特徴に合う、複数のご飯物、汁物、JAおやま産食材を使用したおかずやスイーツメニューについてアンケート調査を実施しました。

また、アンケートと引き換えに2kgの「とちぎの星」を提供し、各家庭で普段食べているお米との食べ比べ試食アンケートも実施しました。

### 参加者の声

○料理の品数が多く目移りするほど選ぶのが楽しかったです！お米を使った料理がいろいろありましたが、炊いたご飯のおいしさが際立っていて、お家でいただくの楽しみになりました。お腹いっぱい、さまざまの美味しい料理をいただけてとても豊かな時間になりました。(会場で食べた声)

○大粒なだけあって噛みごたえがあって、しっかり食べている感じがしました。炊きたてを食べたので、ツヤもありおいしかったです。ただ、近所のスーパーには売っていませんでした。(自宅で食べた声)



## ミナテラスとちぎ「親子いちごケーキ作り」の開催

3月3日(日)、ミナテラスとちぎのキッチンスタジオで、宇都宮短期大学附属高等学校調理科・パティシエ部と連携を図り、『親子いちごケーキ作り』を開催し、県内の親子16組が参加しました。

宇短大附属高校調理科パティシエ科の生徒が講師を務め、「とちあいか」をたっぷり使用したデコレーションケーキを作り子供たちに優しく指導していました。

「とちあいか」のハートの断面を可愛くトッピングしたり、細かくカットや、大粒をドーンとのせたり個性溢れるデコレーションで盛り上がりを見せてました。







## フランス・パリで県農産物輸出拡大に向けた市場調査

1月29日(月)～2月1日(木)、フランス・パリに渡航し、県のEUプロモーション事業に同行し、プロモーションイベントで新たな輸出品目の発掘を目指し調査を実施しました。

「とちぎの星」パックご飯、ほうれん草、にら、原木干し椎茸などを試食いただき、参加者した実需者からは、「鮮度が落ちていない、ご飯は冷めてもおいしい、シイタケの新たなレシピを勉強できた」等の感想をいただいた。



## とちぎの花でスマイルアップ in NHK (3月分)

3月は、純白と黄色の大輪の花で草姿が凛と美しい輪菊、星のような花形と先端に白色が入ったピンクの花びらが可愛いカーネーション、濃青色・青色・水色と3種類の青色が楽しめるデルフィニウム、淡色で蝶のようにひらひらした可憐なスイートピー、白い花卉に中心がネイビーの花とシルバグリーンの葉の色のコントラストが美しく寄せ植えにも適したアークトチス、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～)



3/1 輪菊 JAなすの菊部会(大田原市他)



3/8 カーネーション 長島 秀行氏 (さくら市)



3/15 デルフィニウム 寺内 一雄氏(栃木市)



3/22 スイートピー 角田 盛一氏 (上三川町)



3/29 アークトチス 光菅 豊氏 (真岡市)

### 4月に紹介する県産花きです

5 (金)	ユリ	塩谷南那須地区	12 (金)	未定	河内地区
19 (金)	シャクヤク	安足地区	26 (金)	あじさい	上都賀地区



総務企画部 部長  
荒川 敏江

- 【担当業務】
- ・総務企画部全般に関すること
  - ・協会財務の運営に関すること
  - ・食育、地産地消に関すること

【コメント】  
長年、財務・人事などの内部管理業務に従事してきました。今までの経験を活かし、協会の円滑な運営に取り組んで参りますので、よろしくお願いいたします。



事業推進部 主任  
久保 芳宏

- 【担当業務】
- ・スーパーコーチ派遣に関すること
  - ・とちぎブランドに関すること
  - ・「とちぎ和牛」に関すること

【コメント】  
「産地とちぎ」の生産量維持拡大とブランドの更なる向上に取り組んで参ります。関係各位の皆様のご指導、ご協力をお願い申し上げます。



事業推進部 書記  
渡邊 寛子

- 【担当業務】
- ・県産農産物の情報発信に関すること
  - ・県産農産物の活用推進に関すること

【コメント】  
皆様のお役に立てる様に頑張りますので、どうぞよろしくお願いいたします。

### －あじさい新品種誕生－

花き部会鉢物研究会「きらきら星部会」において、今春の販売に向け、生産を進めています。



キャンディポップ



スターポップ



ジュエリーポップ

### －新規とちぎの旬彩店－

沖縄県で旬彩店がオープンしました。沖縄県に行かれた際にはお立ち寄りください。

店舗名	住所	電話番号 HP	代表者
Hi-na-ta2072	沖縄県那覇市久茂地2-20-1	090-1737-2072 <a href="https://hi-na-ta2072.com">https://hi-na-ta2072.com</a>	角田 健太

### 4月の予定

16日(火) スプレーマム研究会役員会 (JAビル)

25日(木) いちご王国グランプリ第2回品質審査会 (いちご研究所)

一般社団法人 とちぎ農産物マーケティング協会 (令和6年4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