とちぎ農産物クチコミ隊

ラディッシュ（二十日だいこん）どんなちょうしですか～？

前回送ったラディッシュの種、まいてみましたか？　今回掲載している写真は事務局の渡辺がちょっと手抜きをして庭に植えたラディッシュです。実はもう2週間めになるのですが、発育が遅いようです。何を手抜きしたかというと、実は…、夏のミニトマトを抜いた後に、サラッと種をまいて土をかぶせただけ。そう、もう気づきましたね。肥料を入れていないのです。肥料を入れないとどうなるか、クチコミ隊の吉澤隊長に聞いてみました。

隊長「肥料を入れないで種をまいたのは、人間で言うと、ごはんをあげないで育てているようなもの。それでは、ひょろひょろして、実の詰まった状態にはなりませんね。先にまいた分はもう全部収穫して食べてください。土も硬かったのだと思います。

残念ながらカブは出来ないでしょう。後でまいた方は、これからでも肥料を入れて、双葉の間から本葉が出てきたら間引いてください。

間引いた葉も、サラダなどにして食べてください。おいしいですよ。5センチ間隔ぐらいにして本葉が5～6枚になった頃が収穫時期。欲深くいつまでもおくと、カブのなかにスが入ったり、裂けたりするので注意しましょう。農作物はこのように手間がいりますが、実際に育ててみると、とてもかわいいですし、食べ物の大切さがわかります。土の大切さもわかります。まだ植えていない方も、時期は12月まで大丈夫なので、ぜひ植えてみてください。ラディッシュはビタミンCが豊富でサラダや浅漬け、おみそしるなどおいしいですよ」。

ありがとうございました。（渡辺はクチコミ隊の事務局をしておりますが、実は農業の経験がまったくありません。クチコミ隊のみなさんと一緒に楽しみながら勉強中なのです）

写真まってま～す

ラディッシュを植えているみなさ～ん、どんな成育ぶりか、ぜひお子さんと一緒に写真に撮って送ってください。コメントも付けてくださいね。次の会報誌で紹介しま～す。デジカメか普通カメラで撮って、メールか封書で事務局に送ってください。ぜひ、お待ちしています。

●赤カブの種をまき、毎日の成育ぶりを見て、子どもが大喜び。間引きした物をおみそ汁に入れて食べて“大根みたいな味がする”と大興奮。マンション暮らしの子どもには初めて見るかわいい双葉がとてもめずらしいようです（No2-195大野・横浜市）

●子どもはラディッシュを食べるのを楽しみにしながら？　毎日プランターに水をあげています。子どもも食べ物に興味を持ったようで、木にできるの？　とか、土の中からほるの？　と聞いてくるようになりました（No2-112飯島・練馬区）

クチコミ隊からのおたより

■　クチコミ隊事務局がとても頑張っている姿を会報誌等で知り、何となく購入していたものが、今ではとちぎ産を手に取るようになりました。出会いはなんでも小さなきっかけなんですね。（No9松坂・大田区）

■　もっと農家の方々のお手伝いをしてみたいです（No57中瀬・横浜市）

■　いつもまじめな姿勢で生産者の取り組みぶりを会報誌等で感じています。その姿勢に心打たれ継続させて頂きました。クチコミ隊になってからは、値段中心の私から、産地中心となり、栃木の農家さんのやさしい気持ちにあやかりたいな～と思っています。（まだ、スーパーでは産地名なしで売っている物も多く難しいですが…）（No64熊谷・足立区））

●　野菜を買うときは価格で決めますが、外国産のものはいくら安くてもほとんど買いません。国産の中で安い物を買っています。なにしろ8人家族なのでそうそう高い物は買えません。9月19日のコモディイイダ幸町店の栃木パワーはすごかった。思わずネギと巨峰を買ってしまいました。おばさまとお姉さんは栃木の方ですか？（No2-99白鳥・板橋区）

●　この度は2期会員に選んで頂いた上に、名刺まで作って頂き（かわいくてうれしいです！）ありがとうございます。なんでも体験するのが大好きな家族です。今回の経験でたくさんの思い出を子供たちに与えたいと思います。また、親の私たちも栃木のことをいっぱい学びたいと思います。栃木に親戚ができて、とてもうれしいです。よろしくお願いします。（No2-65真野・大田区）

●　隊員になって、スーパーへ行ってもつい『栃木』の文字に目がいきます。今まで気にしなかったけど、けっこうお世話になっていたのだな、と感じました。いただいたかんぴょうで運動会にのり巻きを持っていったら、みんなに大好評でした（No2-47野沢・江東区）。

■　前回のトマトとイチゴの収穫体験に参加させてもらい、本当に楽しかったです。子どもより親の方が感動しました。子供たちも回を重ねるごとに恒例のイベントとして参加でき喜んでいます。農作物のいっぱいいろんな形で触れさせてやりたいです。今回からもよろしくお願い致します。（No100山本・府中市）

■とちぎの農産物の収穫情報ばかりでなく、シーズンオフの農産物、育成中のものは今どんな作業を農家の方々はしているのか（種をまいているところ…とか）を教えて欲しいです（No13榊・相模原市）

■農家の方にはおじゃまかもしれませんが、収穫だけでなく、それまでの流れを体験して子供たちにも時間や手間が掛かることを知って欲しいな。（No168鈴木・相模原市）

●　会報誌を拝見しました。イチゴ狩りも、採るだけではなく、パック詰めやスーパーで売っている状態まで見せて頂けるのをみて、感動しました。私たちが行けるイチゴ狩りは食べるだけですから・・・。良い体験を家族そろってさせて頂けそうで、大変喜んでいます。（No2-186水上・横浜市）

●　四季の野菜セットを通販してください。いろんな生産物がありますが、農家の方々の1年間の作業が知りたいです。私たち消費者は、お店に並んでいるものしか目にしませんが、それらが作られるまで、実るまでの農家の方々の大変さを知りたいです。（No2-296南・泰野市）

●　会報誌など拝見し、栃木の農畜産物がかなりの割合で食卓を豊にしてくれていることを知りました。クチコミ隊になり、子供たちと買い物のたび産地を見ては、「栃木見つけた！」。いつの間にか、一緒に買い物に行く友達や子供たちまで「見～つけた！」を連発しています。11月のビッグサイトのフェスタ、楽しみですね。食欲の季節にぴったりで、行ってみたいです。はつか大根、子供たちと植えました。夏はミニトマトを育ててお弁当に入れることが出来たので、成長の観察、収穫の喜びをまた楽しみたいです。でも、葉っぱが食べられるなんて知りませんでした。食べるのが今から楽しみです。（No2-40吉田・江戸川区）

■2期会員に多くの方がなられて嬉しく思いました。最近スーパーでもとちぎ産の野菜をよく見るようになりました。今までは近い千葉産が多かったのですが、どちらの産地でも同じトマトが売っていると、やはりとちぎ産の方がおいしそうに見えてきます（No140白水・江戸川区）

■　この1年で私も子供も、とちぎの野菜に愛着がわき、スーパーなどで野菜を目にすると、昨年の収穫体験の話などに至り、盛り上がっています。子供も大きくなり、さらに興味がわいてきた様子。これからもお世話になりますが、親子共々よろしくお願い致します。（No182鶴田・横須賀市）

●私は東京生まれ東京育ち。田舎もないので農業風景に触れる機会も、農家で　働く方とお話しをすることも残念ながらない。子どもも口にする食べ物はスーパーのパックと言うイメージで、どうやってここまで運ばれてきたのかイメージが全くない。クチコミ隊を通して、何か機会を持てたらと思う。（No2-52梅原・江東区）

●　軽い気持ちで応募させて頂きましたが、思った以上に内容が濃く驚きでいっぱいです。すごく「栃木」のみなさんの思いやりが伝わります。会報誌にもありましたが、栃木に親戚が出来たみたいでうれしいです。（No2-208馬渡・横浜市）

●　きれいな野菜、パックに入った牛乳、お行儀の良い果物、そんな物しかしらない子供たち。東京では土を買っても処分に困ります。わが家は狭いし、1歳の末っ子が手を出すので、鉢植えなどは禁止でしたが、今回プランターと土2種類を買ってきました。雨が続いてまだ手つかずですが、幼稚園の休みに子供たちとラディッシュの種まきをなってみます。（No2-110古市・練馬区）

全国1位の「とちぎのニラ」たっぷり食べよう

ニラ

ニラの独特な臭いの素「硫化アリル」は、消化液の分泌を促し食欲を増進し整腸作用も。血液の浄化作用もあるので血液サラサラに血行を良くし体を温め冷え性や肩こりも解消。ニラ1束でビタミンCとEの1日の所要量の3分の1をとることができます。

自然栽培では、春から秋がニラの収穫の季節。現在栃木県では、ハウス栽培と露地栽培を組み合わせて、1年中おいしいニラを出荷しています。

切っても切ってもはえてきて、1カ月たつとまた収穫ができる生命力の強いニラですが、品質の良いニラを作るために、3回収穫すると、株を休ませています。これが栃木のニラのおいしさの秘密。新鮮なニラは、葉が肉厚でつやがあり、濃い緑色。持ったときにダラリと垂れない、みずみずしいものを選びましょう。

とちぎのニラ1束・もやし1袋
青じそドレッシング

1.根切りもやしをサッとゆでる
2.ニラをサッとゆでて、2cmぐらいに切る（もやしもニラもゆですぎないのがコツ）
3.もやしとニラを混ぜて、青じそドレッシングをからめて盛りつける

■からし醤油やゆず醤油などいろいろ試してみて。簡単ですが、さっぱりしてとってもおいしいです。農家さんはニラは、お浸しが一番おいしいと言います。これならたくさんのニラが食べられます

HP「カラダにとちぎ」でイメージサウンドロゴのアンケート中！

（社）とちぎ農産物マーケティング協会のホームページ「カラダにとちぎ」で、とちぎの農産物統一キャッチコピー「りちぎなとちぎ　カラダにとちぎ」のイメージアップのためのサウンドロゴを制作します。4曲のサンプルを聞いてアンケートにお答え下さい。お答え頂いた方の中から抽選で5人に、とちぎの新鮮農産物3000円分をプレゼントします。

www.tochigipower.com/

とちぎの農産物　海外に行く！
輸出事業の取り組み

マーケティング協会では、今年新たに栃木県の代表的な果実である梨の「にっこり」などを香港に輸出する事業に取り組んでいます。

「にっこり」はソフトボールぐらいの大きさで、重さが約1kgぐらい。驚くのは大きさだけではありません。味も甘くてジューシー、1口食べればおもわず“にっこり！”な美味しさです。日本でもギフト用を中心に流通していますが、香港でも高級果物として売れるんじゃないかな？

クリスマス前にはとちぎの「とちおとめ」も香港デビュー予定。日本でも定評のあるとちおとめが海の向こうでも大歓迎されることを期待してます。ぜひ、みなさんも応援してくださいね。

この「にっこり」は、大きい物がメロン大。それがこんなふうに木になっているのはすごいでしょ。「にっこり」は、お父さんが味の良い「豊水」、お母さんが豊満な「新高」のかけ合わせ。国際観光地の日光と、梨を中国語でリーと呼ぶことから平成8年に「にっこり」と名付けられました。実は大きいものでは1kgを超え、見た目にも味にもすごい梨なんです。「にっこり」は、冷暗所に保存しておけばお正月までおいしくいただけます。