

とちぎDEおかこ収穫体験

VOL.3



とちぎのおいしい新米、できたよ～！



みんな
おにぎり
大好きね

千絵の家では
毎日、朝食は
おにぎりなの

小山市の福田正義さんは16代目。今は17代目の輝明さんと“おいしいお米づくり”にこだわって、コシヒカリをつくっています。18代目になる小3の彩ちゃんも田植えの時期は大活躍です。

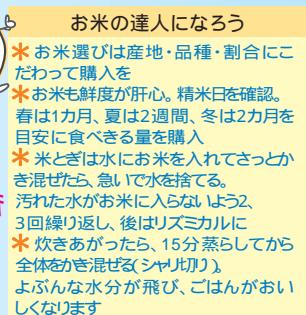


「栃木県はみなさん安心してお米を食べてもらえるように、今年から各農家で栽培履歴日誌をつけています。県をあげての『安心米づくり宣言』です。また環境面から、ヘリコプターでの農薬空中散布も禁止です。減農薬に力は入れていますが、雨が多い時期は病気がでるので農薬も必要なんです。昔のように農薬を背負ってまぐるのは重労働。年寄りだけの農業はこれから時代は無理ですね。でも栃木県は次の世代の若い人達が勉強してがんばっているから、ぜひ栃木県に期待してください。栃木コシヒカリ100%は本当においしいです。一度ぜひ食べてみてください」福田



お米農家で稻刈り体験 (とちぎのコシヒカリ)

栃木県には、鬼怒川、那珂川をはじめ大きな川がいくつも流れています。これらの川が、とちぎの大地を潤し肥沃な田畠をつくっているのです。とちぎのコシヒカリはそんな田んぼで、いま収穫の時期を迎えました。今回は神奈川県の榎千絵ちゃんと有紀子ママが、小山市の田んぼに出かけました。



(社)とちぎ農産物マーケティング協会

〒320-0033 栃木県宇都宮市本町12-11 JA会館4階 電話028-626-2150 HP「カラダにとちぎ」<http://www.tochigipower.com/>