たちってとちぎ

JA全農とちぎ 通信

2026
8
Vol.305



特集

JAグループ栃木の総力結集！
『パワフルアグリフェア』開催‼

第28回全農肉牛枝肉共励会で
初の3部門制覇の快挙！

トピックス

栃木県酒造組合とともに知事を表敬訪問

農機事業一体運営拠点合同研修会
パワフルアグリフェアキックオフミーティング

生産者とご家庭を『食』でつなぐ懸け橋になるために

令和8年度生活取扱商品研修会

栃木県米粉食品普及推進協議会

栃木野菜消費拡大事業委員会

CONTENTS

・お知らせ
JA全農×伊藤園「ニッポンエール 栃木県産にっこり梨」
・簡単レシピ
『夏野菜たっぷりキーマカレー風』
・子牛市場情報
・JAタウンからのお知らせ
・行事予定
・編集後記



©栃木県 とちまるくん

JAグループ栃木／JA全農とちぎはSDGsが目指す社会の実現に貢献しています

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

特集

JAグループ栃木の総力結集! パワフル

7月3日(金)、4日(土)、「第25回パワフルアグリフェア」が盛大に開催されました！今年は暑さ対策として開催時期を例年より早め、金・土曜日での開催となりましたが、生産者から一般の方まで2日間で6,633人もの方にご来場いただき、大いににぎわいました。

イベントを通じて、多くの方に栃木の食や農業の魅力を発信することができました。JAグループ栃木では、今後もグループ一丸となって持続可能な農業の実現に向けた取り組みを進めるとともに、栃木の農業のさらなる発展と魅力発信に努めて参ります。

展示・情報発信コーナー

メーカー各社が誇る新型の農業機械をはじめ、肥料・農薬などの各種生産資材が会場いっぱいに展示されました。
その他、中古農機情報や営農情報等の発信、米の「需要に応じた生産」の呼びかけなども行いました。











ステージイベント

今年のゲストは木村たいぞうさんとスギちゃんさん。会場中大盛り上がりでした！宇都宮ブレックスの選手たちによるトークショーや真岡ミュージカルのスペシャルステージ、肥料農薬課と米麦総合課からのお知らせも行いました。












アグリフェア開催!!

















「とちぎ和牛」の串焼き、「とちぎゆめポーク」使用焼きそば、県産小麦「ゆめかおり」のパンなどを提供しました！美味しい栃木の農畜産物を多くの方にPRすることができました！

「たちつてとちぎ」とちぎを食べよう！コーナー













特集

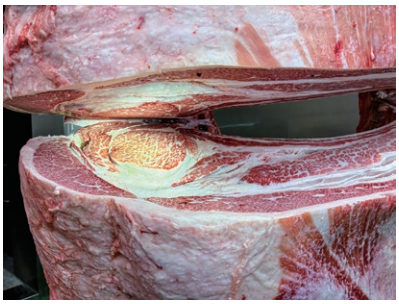
第28回全農肉牛枝肉共励会で初の3部門制覇の快挙！

全農肉牛枝肉共励会　JAうつのみや石戸さんが最高位の“名誉賞”！

7月3日（金）、東京都中央卸売市場食肉市場にて「第28回全農肉牛枝肉共励会」が開催されました。全国18都県から399頭の出品があった中、和牛去勢の部において石戸榮さん（JAうつのみや）が、最高位の“名誉賞”に輝きました！栃木県勢の名誉賞受賞は、2年連続となります。



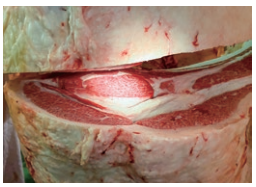
名誉賞に輝いた石戸さん

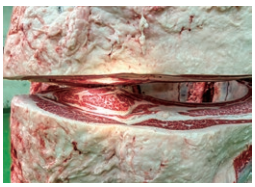

第1部和牛去勢の部名誉賞の枝肉



最優秀賞を受賞された近藤さん


最優秀賞を受賞された手塚さんご家族


第2部和牛雌の部最優秀賞の枝肉


第3部交雑種の部最優秀賞の枝肉

名誉賞受賞牛は、審査講評において「脂肪の入り方のバランスが良く、圧倒的だった」と評価され、同日のセリでは、同共励会歴代最高値となるキロ単価14,000円で取引されました。

また、第2部和牛雌の部で近藤美好さん（JAおやま）、第3部交雑種の部で㈱手塚畜産（JAしおのや）が最高位となる最優秀賞を獲得しました。本県からは3部門に81頭を出品し、計8頭が入賞しました。受賞された皆様、おめでとうございます！

受賞者は以下のとおり。（敬称略）

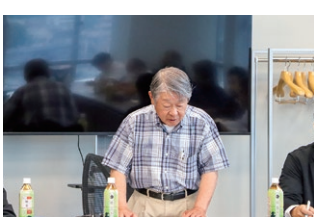
部門	出品者名	JA名	褒賞
第１部　和牛去勢	石戸　榮	JAうつのみや	名誉賞
	（同）たむら畜産	JAしもつけ	優秀賞
	松本　昭二	JAおやま	優良賞
	山岸　万美	JAおやま	優良賞
第２部　和牛牝	近藤　美好	JAおやま	最優秀賞
第３部　交雑種	㈱手塚畜産	JAしおのや	最優秀賞
	㈱長谷川農場	JA足利	優秀賞
	㈱手塚畜産	JAしおのや	優良賞

JAグループ栃木和牛販促委員会・交雑種販促委員会

本会が事務局を務める「JAグループ栃木和牛販促委員会」「JAグループ栃木交雑種販促委員会」はそれぞれ6月26日（金）・7月6日（月）に総会を開き、令和7年度の事業報告と令和8年度の事業方針を協議しました。

令和7年度においては、米国の関税政策を巡る不透明感やウクライナ情勢の長期化等により生産コストの高止まりが続き、畜産経営が厳しい状況にある中、本委員会では各種メディアを活用した銘柄の訴求力強化や、量販店・宿泊施設における積極的な販促活動を実施し、県内外に広く県産銘柄牛をアピールしました。


JAグループ栃木和牛販促委員会会長の佐藤和徳さん（JAなすの）


JAグループ栃木交雑種販促委員会会長の手塚正さん（JAしおのや）

令和8年度は、生産者の再生産価格を確保するため、ブランド力の強化と生産基盤の維持を事業方針とし、重点実施事項として、需要喚起に向けた積極的なキャンペーンの実施や新規取扱店舗の拡大、アニマルウェルフェアを意識した経営などを掲げました。

最後に和牛販促委員会、交雑種販促委員会それぞれで役員改選を行い、和牛販促委員会では、佐藤和徳さん（JAなすの）が、交雑種販促委員会では手塚正さん（JAしおのや）が会長に再任されました。

栃木県酒造組合とともに知事を表敬訪問

6月18日(木)に、本会を通じて供給している栃木県オリジナル酒造好適米「夢ささら」を使用した日本酒が世界最大級の品評会で受賞したことを受けて、栃木県酒造組合とともに福田富一知事を表敬訪問しました。今回「インターナショナル・ワイン・チャレンジ(IWC)2026」SAKE部門にて、3銘柄が各部門の最高賞に次ぐ「栃木・トロフィー」を受賞しました。受賞したすべての銘柄で、栃木県オリジナル酒造好適米「夢ささら」が使用されています。栃木県酒造組合の島田会長は、「地元の米を使用し、受賞している県はあまりない」と話しました。また、福田県知事からは、「栃木の酒米とお酒がうまいと世界から認められ、誇りに思う。これからも栃木県内で連携し、良い日本酒を作ってほしい」と述べました。中村県本部長からは、「栃木県酒造組合と生産者の信頼関係により、契約的栽培は維持されてきた。今後も安定供給に取り組んでいきたい」と話しました。


福田知事(右から3人目)への報告に訪れた関係者ら

農機事業一体運営拠点合同研修会 パワフルアグリフェアキックオフミーティング

生産資材部は6月26日(金)、「農機事業一体運営拠点合同研修会・パワフルアグリフェアキックオフミーティング」を開催しました。

はが野、しもつけ、なす南、おやま、しおのや、うつのみやの各広域農機センターの担当職員ら約120人が出席し、令和8年度の取り組み方針の共有や令和7年度の活動表彰、7月3・4日に開催される「第25回パワフルアグリフェア」に向けた決起集会を行い、士気の高揚と交流を図りました。

本所耕種資材部からは農業機械を取り巻く情勢について説明があり、生産資材部からは令和7年度の取り組み総括や令和8年度の方針、農機販売施策について説明しました。

また、各広域農機センターにおいて、整備台数などの目標を達成した担当者への活動表彰を行ったほか、米穀情勢の共有やコンプライアンス研修も実施しました。コンプライアンス研修では、「横領・着服等の不祥事撲滅」を重点テーマに、コンプライアンスの徹底や業務の適正化・透明性の向上、内部統制の強化について理解を深めました。

金田副本部長は挨拶の中で、「訪問活動の質と量を高め、聞かれて答える推進から情報でリードする推進へ転換してほしい。また、確実な成約につなげるため、生産者に寄り添った提案をお願いしたい」と呼びかけました。


挨拶する金田副本部長


活動表彰の様子

TOPICS

生産者とご家庭を『食』でつなぐ懸け橋になるために

JAふれあい食材宅配事業の基本理念

～生産者とご家庭を『食』でつなぐ懸け橋になります～

・私たちは、国産農畜産物をお届けし、「国産国消」に取り組みます。
・私たちは、「食」を通じて豊かな暮らしを支えるパートナーとなります。
・私たちは、環境に配慮した宅配事業を目指します。

JAふれあい食材とちぎサミット2026



栃木推進課は6月12日（金）、「JAふれあい食材とちぎサミット2026」を開催しました。食材取引先メーカー約60社が出席し、本会生活事業への関心の高さがうかがえました。

コロナ禍以前は「食材商品取扱メーカー運営会議」として開催しており、5年ぶりの開催となった今回の会議では、関係者に対し、JAふれあい食材の新しい事業方針や理念等の説明や、今年10月から予定しているふれあい食材のコースリニューアルの内容の周知を行いました。

開会の挨拶で塩谷課長は、「生活事業は厳しい状況にあるが、事業を見直し、持続可能な事業運営の確立を進める。利用者に必要とされる事業を維持・発展させるため、メーカー各社のご理解とご協力をお願いしたい」と話しました。参加メーカーからは「食材事業は重要なインフラであり、なくてはならないもの。今後も引き続き、魅力ある商品づくりと提案活動に努めたい」といった前向きな声が寄せられました。

JAふれあい食材メニューリニューアル研修会



参加者へリニューアルメニューを説明する様子

栃木推進課は6月30日（火）、「JAふれあい食材メニューリニューアル研修会」を開催しました。当日は、各食材センターの宅配担当者など計49人が参加し、令和8年10月にリニューアルされるメニューの商品説明や現行メニューからの変更点などについて研修が行われました。栃木推進課から、変更後のメニューの概要や商品説明などがあり、参加者との活発な意見交換が行われました。渡邉専任課長からは、「必要とされる食材宅配事業として継続していく必要がある。引き続き協力をお願いしたい」と挨拶がありました。

令和8年度生活取扱商品研修会

栃木推進課は7月15日（水）、「令和8年度生活取扱商品研修会」を開催し、各JAの担当者や生活取引先メーカー担当者が計56人参加しました。本研修会は、令和9年度から移行予定の「JAくらしの宅配便」を見据え、3年ぶりの開催となりました。第1部では、JAくらしの宅配便やエーコープマーク品についての座学があり、第2部では、生活取引先メーカー各社による商品の展示や試食会が行われました。メーカーから、取扱商品の特徴や商品を使用したレシピについて説明があり、JA担当者はエーコープマーク品への知識と理解を深めました。



栃木県米粉食品普及推進協議会

総会・試食会を開催

6月16日(火)、米麦部が事務局を務める栃木県米粉食品普及推進協議会は、総会および試食会を開催しました。総会では、同協議会の藤波会長が、「昨年は米粉用米の不足などもあって非常に混沌としていた。コメの安定供給に向け、お力添えをお願いしたい」と挨拶しました。また、令和8年度役員の選任が行われ、藤波会長の再任が承認されたほか、令和8年度事業計画や予算について決定しました。



挨拶する藤波会長

さらに、同日開催された試食会では、株式会社波里、日の本穀粉株式会社、宇都宮白楊高校の3団体が出展し、米粉を使用した食品の展示や試食を行いました。ハンバーグ(株式会社波里)、シチュー(日の本穀粉株式会社)や米粉のいちごまんじゅう(宇都宮白楊高校)などが提供されました。試食した参加者からは、「いちごの食感もよく、もちもちしていておいしい」といった声が聞かれました。

同協議会は、7月31日(金)に「夏休み親子米粉料理教室」を開催しました。今後も関係機関と連携し、米粉の消費拡大と食育の推進に取り組んでまいります。


生徒が手掛けた「いちごまんじゅう」を試食する冨田米麦部長


日の本穀粉(株)


(株)波里

栃木野菜消費拡大事業委員会

園芸部は6月22日(月)、「令和8年度栃木野菜消費拡大事業委員会」を開催しました。野菜の部会長や営農担当者らが出席し、令和7年度の活動報告と令和8年度の活動方針等を協議しました。

令和8年度は、ラジオCMやパブリシティ、店頭でのPRなどを実施、さらに、食品メーカーと連携し購買意欲の向上を図るほか、認知度向上と消費喚起に取り組むことなどを確認しました。また、役員改選では、新委員長にJAしおのやの佐藤慎さんが選出されました。


新委員長の佐藤さん(JAしおのや)

お知らせ

JA全農×伊藤園
「ニッポンエール 栃木県産にっこり梨」

JA全農と株式会社伊藤園の共同開発商品！全農とちぎが供給した栃木県のオリジナル品種「にっこり梨」の果汁を使用した清涼飲料水「ニッポンエール　栃木県産にっこり梨」が全国のコンビニやスーパーなどで発売中です！

夏の暑さにぴったりの爽やかな清涼飲料水です。
店頭で見かけた際には是非お試しください！

「にっこり梨」のみずみずしく
上品な甘さと爽やかな香りが
楽しめる清涼飲料水です！



≪商品概要≫

商品名	容量･容器	希望小売売価 税込（税別）	発売日	販売地域
ニッポンエール 栃木県産にっこり梨	500ml・ペットボトル	216円（200円）	7月20日（月）	全国

簡単レシピ

夏野菜たっぷりキーマカレー風



（アドバイス表2025年8月　基本コースP11）

〈材料〉（2人分）

- 豚肉切り落とし……200g
- しょうが（みじん切り）……1片
- にんにく（みじん切り）……1片
- 油……適量
- 玉ねぎ（みじん切り）……1個
- なす（1cm角切り）……1本
- ピーマン（1cm角切り）……1個
- トマト（1cm角切り）……2個
- Ⓐ
  - コスモ直火焼カレー・ルー……70g
  - コンソメ……小さじ1
  - 水……1と1/2カップ
- 塩・こしょう……少々
- ごはん……どんぶり2杯分
- 温泉卵又は茹で卵……お好みで
- パセリ（みじん切り）…お好みで

■作り方■

1. 豚肉は、粗目のみじん切りにする。
2. フライパンに油を熱し、しょうがとにんにくを入れて炒める。香りがたったら1を入れて炒め、色が変わったら玉ねぎ、なす、ピーマンの順に加えて炒める。
3. 2にトマトを加えて更に炒め、野菜に火が通ったらAを加えて全体を炒め合わせる。
4. 塩・こしょうで味を調え、ご飯と一緒に器に盛り付け、お好みで温泉卵や茹で卵をのせ、パセリを散らす。

ポイント！



栃木推進課 管理栄養士
松原舞子さん

暑くなると食べたくなるのは、スパイシーな味付けですが、特に人気なのがカレー味の料理です。カレー粉にはさまざまなスパイスが入っており、食欲増進、代謝アップ、疲労回復の効果が期待できると言われています。

ふれあい食材についてはこちらから！



子牛市場情報　令和8年度7月矢板家畜市場成績書

	性　別	上場頭数	成立頭数	最高価格	最低価格	平均価格	平均体重(日令)	単価(kg)	前回比
1日	雌	170	168	976,800	53,900	790,382	307（289）	2,566	24,307
	雄								－
	去　勢	225	225	1,073,600	705,100	932,184	346（287）	2,691	21,345
	合　計	395	393	1,703,600	53,900	871,566	329（288）	2,641	25,147
2日	雌	175	173	940,500	454,300	742,391	299（292）	2,478	－19,863
	雄								－
	去　勢	210	209	1,166,000	523,600	893,100	344（289）	2,591	12,266
	合　計	385	382	1,166,000	454,300	824,847	324（290）	2,544	－3,250
7月期合計	雌	345	341	976,800	53,900	766,035	303（290）	2,522	1,821
	雄								－
	去　勢	435	434	1,166,000	523,600	913,362	345（288）	2,643	17,144
	合　計	780	775	1,166,000	53,900	848,538	327（289）	2,594	11,045
概況	7月の矢板家畜市場は、780頭上場にて775頭が成立し、前年同月比17頭減となりました。平均価格は対前月比雌1,821円高、去勢17,144高となりました。 多数の購買者にご来場いただき、雌・去勢共に活発な取引となりました。 購買者数　1日目：164人　　2日目：147人								

○次回開催/2026年8月3日～4日　出場予定:各350頭(2026年9月の開催は、1日･2日です。)

とちぎ新鮮倉庫からのお知らせ



おすすめ商品のご紹介



「とちぎの梨(幸水)」

“しゃりしゃり”した食感に味わいジューシーな梨はいかがですか？「幸水」は甘みが強く、果汁たっぷりの果肉が特徴です。

果汁たっぷりなので夏場の水分補給にも最適です！是非ご賞味ください♪

他にも厳選した『とちぎの味』を取り揃えております♪

JAタウン

たちつてとちぎ新鮮倉庫

クリック

とちぎ新鮮倉庫　検索

8月の行事

- 3日（月）矢板子牛市場　畜産部
- 4日（火）矢板子牛市場　畜産部
- 7日（金）とちぎの梨トップセールス　園芸部
- 12日（水）県本部運営委員会
- 31日（月）野菜の日　とちぎの野菜を食べよう!

●CRT栃木放送「今朝も元気でいってらっしゃい」
4日（火）　7:33～7:38（5分間）
●RADIO BERRY FM栃木「Do You 農？　たちつてとちぎ」
5日、12日、19日、26日（水）　17:15～17:20（5分間）

編集後記

連日の厳しい暑さに、つい冷たいものばかり手が伸びてしまう今日この頃です。先日、夕方に空を見上げると大きな入道雲が広がっており、夏本番を実感しました。暑い季節は体力も消耗しがちですが、おいしい栃木の農畜産物をしっかり食べて元気に乗り切りたいと思います。皆さまも熱中症には十分お気を付けいただき、楽しい夏をお過ごしください。　（サキ）

たづくりとちぎ
2026
8
Vol.305



JA全農とちぎ通信　令和8年8月1日発行

編集・発行／JA全農とちぎ 企画管理課
〒321-0905 宇都宮市平出工業団地9番地25
☎028(616)8804
https://www.zennoh.or.jp/tc/

ちきゅうにやさしい みどりをまもる
VEGETABLE OIL INK
この印刷物は環境にやさしい植物油インクと再生紙を使用しています。
私たち全農グループは、生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋になります。
私たちは「安心」を3つの視点で考えます。
■ 営農と生活を支援し、元気な産地づくりに取り組みます。
■ 安全で新鮮な国産農畜産物を消費者にお届けします。
■ 地球の環境保全に積極的に取り組みます。