



CONTENTS

トピックス

とちぎのいちご消費拡大に向けて
とちぎのトマト消費拡大に向けて
お米キャンペーン抽選会開催!
とちぎの梨トップセールス開催!
令和3年度永年勤続表彰を行いました

- 自己改革の実践 第43弾
加工業務用トマトの機械収穫栽培についての取り組み
- 買って応援 食べて応援 回して応援 大好きとちぎ
ガチャガチャキャンペーン開催!
- お知らせ
「とちぎフレッシュメイトYouTubeチャンネル」開設!
下野新聞にて“とちぎ米”の情報を発信中!
- 簡単レシピ
『さつまいもの肉巻き照り焼き』
- 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

加工業務用トマトの 機械収穫栽培についての取り組み

本会の「加工業務用トマト」に関する取り組みをお知らせします。
加工業務用野菜について様々な推進を行っておりますが、ここでは
加工業務用トマトの機械収穫栽培についてご紹介します。

●加工業務用トマトの機械収穫栽培について

【特 徴】

- ・面積契約で**全量出荷**が可能です。（出荷規格適合品）
- ・**価格が事前に決定**しています。（令和3年産価格：47円/kg）
- ・**定期的に技術指導**を実施しています。
- ・出荷費用（コンテナ代、運賃）はかかりません。
- ・**定植機、収穫機は無償貸与**です。
- ・**短期間**で収穫可能です。（20a/日の収穫能力）
- ・栽培初年度は各種助成あり（苗無償提供、生産資材一部助成等）

【目標水準】

- ・栽培規模：1ha以上
- ・収穫日数：5日間（20a/日×5日＝1ha）
- ・目標単収：5t/10a
- ・作業人数：6～7人（機械運転者2名、トマト選別者4～5名）

【県内実績】

年 産	R1	R2	R3
生産者数	2人	3人	5人
面 積	223a	306a	439a

こんな方にオススメです！

1. 水田転作の作物として、大規模に作付けする品目を探している方（おおむね1ha以上）
2. 法人・集落営農で、夏季の労働力を有効に活用して収益拡大を狙う方
3. 投資や単価変動リスクをさけて無理なく安定的に所得を確保したい方

●加工業務用トマトの圃場見学会を実施！

本会営農販売企画部は8月5日、JAなす南管内圃場にて、加工業務用トマトの機械収穫栽培の圃場見学会を実施しました。当日は各JA、県の担当者、カゴメ株式会社の担当者などおよそ30名が集まり、加工業務用トマトの機械収穫について、実際の圃場を見学しました。

当圃場で実際に加工業務用トマトの機械収穫栽培を行っている生産者の石井さんは、「もともと手収穫を行っていたが、夏の暑さや労力軽減のために機械収穫に変更した。機械収穫では、短期間で一気に収穫することができ、カゴメによる土壌診断や薬剤散布の指導などが徹底されているため、取り組みやすい。とはいえ夏の暑い時期に収穫作業があるため、一定の労力がないと厳しいと感じた。研修生やパートさんなどの制度を導入するとさらに取り組みやすくなると思う」と話しました。



実際の収穫の様子



収穫した加工業務用トマト（鉄コンテナ（450kg/基）で出荷）

とちぎのいちご消費拡大に向けて

7月28日、本会園芸部は「令和3年産第2回栃木いちご消費宣伝事業委員会」を開きました。各JA担当者や生産者、県担当者らおよそ30名が出席し、令和3年産いちごの消費宣伝実施策の振り返りと、令和4年産に向けた消費宣伝事業の考え方や具体案について協議しました。4年産は、店頭での推奨販売や売り場づくりでの宣伝

活動とメディアでのPRを中心に、多様化する情報ツールを活用して目的に合わせた情報を拡散するとしました。

同委員会の中島委員長は「引き続きコロナ禍での消費宣伝となるが、店頭での推奨販売やメディアでのPRなど、今できる消費喚起対策を実施し、力を合わせて栃木いちごのPRを進めたい」と話しました。



とちぎのトマト消費拡大に向けて

本会園芸部は7月30日、「令和3年度栃木トマト消費宣伝事業委員会」を開きました。県内生産者やJA担当者、本会職員およそ30名が出席し、令和3年産の栃木県産トマトの消費宣伝事業の振り返りと、令和4年産の活動方針について協議しました。

3年度はコロナ禍によって試食宣伝、イベント開催などが難しい中、動画投稿サイト「YouTube」を活用した消費宣伝活動に力を入れ、店頭宣伝活動は京浜地区を中心に343店舗で実施したことなどを報告しました。

同委員会の岡本委員長は、「コロナ禍ではあるが、消費者の皆様に安心安全で美味しいトマトを提供できるよう、一生懸命取り組んでいきたい」と話しました。



お米キャンペーン抽選会開催！

7月28日、本会米麦部は今年4月1日から7月5日までの約3か月間開催した「とちぎをおうちで食べよう！おうちde米ペースキャンペーン」の抽選会を行いました。当キャンペーンは、対象商品である県産「コシヒカリ」、「なすひかり」、「とちぎの星」、「あさひの夢」などに貼付されているQRコードを使用した、非接触型のWeb応募方法で行いました。応募総数は前年比185%の40,491件となりました。

当日の抽選もWeb上での抽選で、S賞の「Nintendo Switch」やA賞の「とちぎ和牛焼き肉用400g」など、合計360人の当選者を決定しました。また、豪華賞品のほかに、YouTuberとタイアップした動画PRも行い、8月末時点で約50万回の再生となっています。

抽選を行った佐藤部長は、「コロナ禍によって外食産業やコンビニでの需要減少に伴うお米の消費減少が続いている。今回のキャンペーンでは、お米の消費喚起を促しつつ、おうち時間にとちぎを楽しんで頂けるような企画となった。今後もとちぎ米のPRに力を入れ、生産者が丹精込めて作った農産物を販売していきたい」と話しました。



とちぎの梨トップセールス開催！

本会園芸部は8月5日、東京都中央卸売市場大田市場で「とちぎの梨」トップセールスを開催し、本格出荷が始まるとちぎの梨をPRしました。

当日はコロナ禍で試食宣伝などのPR活動が制限される中、生産者からのビデオメッセージやポスター・のぼり旗などの販促資材の展示により、「とちぎの梨」の魅力や生産現場の想いを市場関係者に発信いたしました。

栃木県産梨は、幸水・豊水・あきづき・新高・県産オリジナル品種「にっこり」と品種リレーが続きます。梨をお求めの際は、水分たっぷりでみずみずしい栃木県産の梨をぜひご購入下さい！



当日の様子



生産者からのビデオメッセージ
(栃木梨消費宣伝事業委員会
委員長 佐藤昌弘さん(JA はが野))

令和3年度永年勤続表彰を行いました

8月19日、本会職員の永年勤続表彰式が行われ、30年勤続4名が表彰されました。池田県本部長は「長年に渡り、全農職員として農業の発展に寄与いただきありがとうございます。これを一つの節目にして、今後もJAと一丸となり、農家組合員のために頑張ってください」と今後の活躍に期待を寄せました。

永年勤続者は以下のとおり。(敬称略)

氏 名	勤続年数	所 属
日下田 信	30年	株式会社JAグリーンとちぎ出向
塚 原 稔	30年	管理部
枝 浩 幸	30年	園芸部
高 橋 公 一	30年	株式会社JAエルサポート出向



買って応援 食べて応援 回して応援 大好きとちぎ

ガチャガチャキャンペーン開催！

JA全農とちぎ×下野新聞社

本会では、2020年10月から“ガチャガチャキャンペーン”を実施しています！県産の農畜産物を扱うお店にガチャガチャを設置し、県産のお肉やお花、お米などの農畜産物の消費拡大を目指します。

当たる賞品は、お店オリジナルのお得な賞や、ネット通販「JAタウンとちぎ新鮮倉庫」からお好きな品1品が当たるJAタウン賞、オリジナルステッカーなどです。ぜひ実施している店舗に足を運んでいただき、とちぎの農畜産物を買って食べてガチャガチャを回して、とちぎを応援しましょう！

／ 今の実施店舗はこちら！ ／

氏家バル AORY (さくら市氏家2366-2)

*とちぎの地産地消推進店&LINE協力店

さくら市にお店を構える「氏家バルAORY」。こちらでは、栃木県産や地元・さくら市の食材などを使用し、地産地消にこだわった料理を提供しています。お店のおすすめは、さくら市産さくらポークソテーのランチプレートや地粉イワイノダイチを使った氏家うどん。ランチプレートについているごはんは、栃木県産米「とちぎの星」と県産オリジナルもち麦「もち絹香」を使用しています。

今回のキャンペーンでは、ランチメニューを頼まれた方を対象に、ガチャガチャを回せるメダルをプレゼント！JAタウン賞、オリジナルステッカーの他に、店舗賞として「デリバリー代1回無料券(500円分)または次回使える500円割引券」が当たります！ぜひチャレンジしてみてください！



お知らせ

「とちぎフレッシュメイトYouTubeチャンネル」開設！

(一社)とちぎ農産物マーケティング協会は、9月1日より「とちぎフレッシュメイトYouTubeチャンネル」を初開設し、配信をスタートしました！

こちらのチャンネルでは、毎月とちぎフレッシュメイトが栃木県産農産物の特長や美味しさなどを発信し、今まで伝えきれなかった農産物の魅力をさらに深掘りして、多くの方々へ伝えます。この機会にぜひご覧ください！

- チャンネル名：とちぎフレッシュメイトチャンネル
- 配信日：令和3年9月1日(水)
- 初回タイトル：「#1 フレッシュメイトチャンネルはじめました」



下野新聞にて“とちぎ米”の情報を発信中!

本会では現在、下野新聞にて“とちぎ米”の消費応援企画として、『とちぎの美味しいお米をもっと知ってたいよう』と題した連載企画を始めました!とちぎ米の生産者にインタビューし、お米の生産に対する想いや、お米にまつわる情報など、“とちぎ米”に関する情報を、全6回シリーズでお届けしています。本会HPでもご紹介しておりますので、誌面と合わせてぜひご覧ください!

●HPはコチラ▶URL: www.tc.zennoh.or.jp



とちぎの美味しいお米リポート
パート1 プレゼント
10とちぎの星(5kg)を
毎週にプレゼント!

ぶくっと大きく、豊かな甘さが特徴的なとちぎの星は、平成28年度に登場した新たなとちぎ米の顔です。大粒で炊きあがりもちもちしているため、嚼めも美味しく、丼ものやカレーなどによく合います!

応募方法▶ はがきに郵便番号、住所、氏名、年齢、性別、電話番号、新聞の読者などを記入するの。6月30日下野新聞社宛(とちぎの星プレゼント)係まで応募してください。6月10日抽選で当選。当選の発表は本会HPに掲載します。応募したとき、お米の生産者、販売店、消費分析、下野新聞社主催および後援事業の企画に活用させていただきます(ご同意が必要です。下野新聞社宛書留)。

JAグループ栃木 / JA全農とちぎ

とちぎさんおすめ!
とちぎの美味しいごはんレシピ!
とちぎゆめポークのさっぱりしゃぶしゃぶ丼

お家で簡単にできる、とちぎの星を使った簡単レシピ。お好みでアレンジも自由自在!

お米リポート 自給率を高め、安全安心なお米を届けます

稲刈り後の稲穂は、収穫後から20日ほどは乾燥させてお米の状態を整えます。この時期は、お米の品質を高めるために、稲刈り後の乾燥作業が非常に重要です。お米の品質を高めるためには、稲刈り後の乾燥作業が非常に重要です。お米の品質を高めるためには、稲刈り後の乾燥作業が非常に重要です。

さつまいも肉巻き照り焼き



【材料】(2人分)

豚肩ローススライス	250g
さつまいも	小1本
小麦粉	適量
油	大さじ1/2
A しょうゆ・みりん・酒	各大さじ2
砂糖	大さじ1
黒こま	適量

【作り方】

- ① さつまいもは皮付きのまま1~1.5cm四方の棒状に切る。耐熱皿に並べてラップをし、レンジ(500W)で3分程度加熱する。(※竹串がスッと通るくらい)
- ② 豚肉を縦長に広げ、小麦粉を適量振り、手前に①を1切れずつ置いてくるくと巻く。
- ③ フライパンに油を熱し、②の巻き終わりを下にして並べ入れる。巻き終わりが固まったら、転がしながら全体に色を付ける。
- ④ ③に混ぜ合わせたAを入れて煮絡めて器に盛り付け、仕上げに黒こまを振る。

JAふれあい食材クッキングアドバイス表2020年9月号あじわいコース掲載のレシピです。

ふれあい食材についてはこちらから!



生活総合課 管理栄養士
高橋雲世さん

さつまいもは食物繊維が多く、特に皮の部分に多く含まれていますので、しっかりと洗い、できるだけ皮ごと食べましょう。

ポイント!!

子牛市場情報

令和3年度 8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	185	185	1,313,400	388,300	691,388	290(286)	2,381	-3,342
	雄	—	—	—	—	—	—	—	—
	去勢	206	200	984,500	500,500	755,689	319(287)	2,361	-58,681
	合計	391	385	1,313,400	388,300	724,791	305(286)	2,370	-34,175
2日	雌	155	155	1,020,800	292,600	708,435	285(291)	2,483	-2,715
	雄	2	2	683,100	632,500	657,800	322(262)	2,042	—
	去勢	215	212	1,060,400	529,100	794,298	320(287)	2,476	-29,409
	合計	372	369	1,060,400	292,600	757,491	305(289)	2,476	-17,673
8月期合計	雌	340	340	1,313,400	292,600	699,160	288(288)	2,427	-3,678
	雄	2	2	683,100	632,500	657,800	322(262)	2,042	—
	去勢	421	412	1,060,400	500,500	775,556	320(287)	2,420	-43,690
	合計	763	754	1,313,400	292,600	740,794	305(288)	2,422	-26,416
概況	8月の矢板家畜市場は、763頭上場にて754頭が成立し、前年同月比67頭増となりました。平均価格は対前月比雌3,678円安、去勢43,690円安となりました。 軟調な枝肉相場を受け、先月より平均価格を下げた取引となりました。 購買者数 1日目：147人 2日目：160人								

○次回開催/2021年9月1日～2日 出場予定:各350頭(2021年10月の開催は、7日・8日です。)

JA全農とちぎ

とちぎ新鮮倉庫からのお知らせ

季節商品のご紹介 豊水



とちぎの梨第二弾「豊水」の出荷が始まりました！

甘みと酸味のバランスがとれた、シャリシャリ食感も楽しい品種です。

9月は他にも大玉の「あきづき」も取り揃えておりますので、是非チェックしてみてください♪



とちぎ新鮮倉庫 検索



9月の行事

- 1日(水) 矢板子牛市場 畜産部
- 2日(木) 矢板子牛市場 畜産部
- 10日(金) 県本部運営委員会



編集後記

9月になりました！厳しい暑さから一転、お盆は雨が続き、寒いと感じるほどの気温でしたが、最近はまだ暑い日が続いております。。寒かったり暑かったりと忙しいですが、体調管理には十分お気を付けください。

最近の私の楽しみは、“食欲の秋”ということで、「ごはんを食べること」です！夏バテや疲れから食欲がなくなる時もありますが、やはりお米や野菜、お肉を食べることが元気になる1番の近道だと思います。これから新米の季節もやってきますので、おうちで栃木の美味しい農畜産物を食べて元気に過ごしたいです！
(エリ)



とちぎの梨は 幸せ、豊かに、にっこり。



JA全農とちぎ

JAグループ栃木



栃木梨消費宣伝事業委員会



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。