

2025
3月号
Vol.108

担い手 サポートセンター

通
信



写真上：JAなす南 阿相智英さん
写真下：JA足利 渡辺生花 代表 渡辺剛士さん

CONTENTS

サポートセンター情報	頑張る担い手インタビュー !!	2	農研センター情報	あじさいの新品種について	10
中央会情報	栃木の需要に応じた水田農業実践プラン	4	園芸情報	栃木のいちごを食べよう	11
共済連情報	JA 共済 第三者への賠償	6	農業情報	微生物資材「クロスバリュー」	12
サポートセンター情報	ベルグ福島株式会社視察研修を開催いたしました	7	農業機械情報	農作業時の安全対策をしていますか？	14
米麦情報	JA 全農とちぎ 米穀課からのお知らせ	8	生活情報	A-COOP 商品紹介「新茶」	15
米麦情報	高温登熟障害の対策について	9	野生を食べる／編集後記		16

頑張る担い手インタビュー!!

▶ お名前：阿相 智英 (31)
品 種：幸水、豊水、あきづき、にっこり (130a)
就農年数：11 年目



本日はJAなす南管内で梨の生産に取り組んでいる阿相智英さんをご紹介します。

▶ 就農までの経緯と経営について教えてください。

代々梨農家の家で育ち、幼少期から農作業の手伝いをしていました。高校卒業後は、栃木県農業大学校の果樹専攻に進学し、梨の他にもぶどうやリンゴなど果樹全般を2年間学びました。就農後は祖父母に教わりながら梨の栽培管理を始め、現在は就農当初80aほどだった農園を130aほどに拡大して父と2人で経営をしています。摘果や収穫時期には、近所の人にも手伝ってもらっています。



▶ 梨の栽培において大変なことを教えてください。

剪定作業や収穫作業も大変ですが、ここ数年は夏の高温の影響で病害虫が多く発生していることにも苦労しています。梨のなる時期には少しでも害虫や動物からの被害を減らすために頻繁に草刈りをし、ネットに穴が空いていればその都度修繕しています。去年は特にカメムシの被害が大きく、例年20回ほどで済む農薬散布を30回ほど行いました。栽培するうえで悩むこともありますが、若手生産者中心の研究部で情報交換や意見交換をするなどして解消しています。

▶ 今後の目標を教えてください。

栽培面積を2haほどに拡大させることが目標です。昨年家の裏に15aほどジョイント栽培で「にっこり」を植え付けしたのですが、省力化できる技術は取り入れながら少ない人数で経営規模拡大できるようにしていきたいです。

▶ 果樹で就農を考えている方に向けて一言お願いします！

県やJAで新規就農者向けの研修があれば、ぜひ利用してみるといいと思います。南那須農業アカデミーでは、梨が研修実施品目ではない年もありますが、研究部中心として手厚く教えてくれる体制ができていると思います。

梨部会研究部は繁忙期以外では2～3か月に1度のペースで集まっているそうで、心強い仲間になっているのだと感じました。本日はお忙しい中、ありがとうございました。

頑張る担い手インタビュー!!

▶ お名前：渡辺生花
代表 渡辺 剛士 さん (48)
品 種：トルコギキョウ (34a)
就農年数：6年目



本日はJA足利管内でトルコギキョウの生産に取り組む渡辺剛士さんにお話を伺いました。

▶ 就農までの経緯を教えてください。

就農前は、実家で青果物の仲卸しをやっていました。自分は次男だったので独立を考えていた時に、地元の消防団の先輩方がやっていたトルコギキョウの生産に興味を持ちました。仲卸しの仕事をしていたこともあり、農家は大変だと思っていましたが、花きの安定した相場と花そのものに魅力を感じ、栽培を始めました。現在は家族4人・パートさん3人で約30の品種を栽培し、経営をしています。

▶ 就農して大変だったことは何ですか。

作物なので天候に左右されてしまうことはもちろんですが、一番大変だったことは、一昨年9月の集中豪雨の影響で、新設したハウスが倒壊してしまったことです。定植後すぐだったこともあり大変ショックでした。その後も、既存のハウスでの出荷が始まろうとする矢先に私自身が肺炎で入院することになり、2か月間は身動きがとれない状態でした。



▶ そこからどのようにして経営を立ち直したのでしょうか。

自分が入院している間は家族が管理をしてくれていましたが、部会の仲間や先輩方も栽培管理や消毒作業をしに来てくれていました。自分自身ポジティブな性格なので、この状況をマイナスに捉えることはありませんでしたが、励ましの言葉をかけていただいたりと、周りの皆さんに支えてもらった1年でした。被害があったハウスも再建し、出荷が始まっています。

▶ 部会では他にどのような繋がりがあるのでしょうか。

日本一の産地を目指して品種の選定や栽培管理など、部会の勉強会を頻繁に実施しています。それとは別に、若手が集まって部会員の圃場を巡回するなど、部会の繋がりはとても強いです。私が所属する部会は「自分だけが良い」ではなく「部会全体で誰一人失敗させない」という意識が強いです。自分が先輩方によく面倒を見てもらってきたからこそ、それを後輩にも引き継いでいきたいと思っています。



▶ 今後の目標を教えてください。

栽培しているなかで出てしまうロスを無くしていきたいです。先輩方にアドバイスをいただきながら、部会の横の繋がりも大切にしていきたいです。来年は後輩も入ってくるので絶対に失敗させないようにフォローしていきたいと思っています。

「最低でも日本一」部会員の皆さんがよく仰る言葉だそうです。部会全体で産地を盛り上げていく想いが強く伝わってきました。本日はお忙しい中、ありがとうございました。

栃木の需要に応じた水田農業実践プラン

本県耕地面積の8割を占める水田で収益性の高い農業を目指すため、進むべき道筋を明確にし、関係団体等が一体となって推進を図るための実践プランです

水田農業を取り巻く情勢変化

【主食用米をめぐる情勢変化】

- 西日本を中心に生産の目安まで作付できない県が増加(米の供給能力の低下が懸念)
- インバウンドや地震・台風等の買い込み需要により価格が上昇
- 家庭内食向けに比べ、中食・外食向けの販売割合が増加
- 「とちぎの星」を筆頭に県産米の需要の増加
- 主食用米の輸出は全国的に拡大

収益性の高い水田農業に向け、情勢変化に柔軟に対応していくことが重要です

【水田農業全般を取り巻く情勢変化】

- 気温上昇の更なる進行
- 今後20年間で国内の基幹的農業従事者は約1/4まで減少すると推計
- 肥料や配合飼料、重油などの燃料の高止まりが継続
- 食料安全保障を基本理念とする食料・農業・農村基本法の改正



情勢変化を踏まえ、以下の4項目をより加速的に進めます

需要を的確に捉えた生産

実需から選ばれる産地の育成

収益性の高い水田作付体系の確立

低コスト技術・スマート機器等の導入

将来を見据えた収益性の高い水田農業を目指し、「需要の見込まれるマーケットへの対応」と「収益性の高い生産構造の確立」の施策2本柱により推進を図ります

需要の見込まれるマーケットへの対応

各品目のニーズを的確に捉え、生産拡大や品質の向上、契約取引の促進などに取り組むとともに、輸出や環境配慮などの新たな需要にも対応します

収益性の高い生産構造の確立

ブロックローテーションや園芸団地の整備などの規模拡大を見据えた水田の高度利用や、低コスト生産、拠点施設を核とした産地の育成など収益性の高い生産構造を確立します



表 品目別作付面積目標(一部抜粋)

品目(例)	令和6年度(実績) (ha)	令和7年度(計画) (ha)	令和11年度(計画) (ha)
主食用米	49,000	50,444	48,000
コシヒカリ	28,420	28,950	26,500
とちぎの星	10,780	12,000	15,200
その他	9,800	9,494	6,300
新規需要米	14,854	12,824	13,218
米粉用米	909	1,000	1,600
飼料用米	11,556	9,204	8,078
WCS	2,329	2,530	3,330
新市場開拓米	60	90	210
麦	11,439	11,620	12,340
上段:全体	11,439	11,620	12,340
下段:うち基幹	7,488	7,580	7,940
大豆	2,260	2,380	2,860
上段:全体	2,260	2,380	2,860
下段:うち基幹	353	450	810
飼料作物(新規需要米を除く)	2,730	2,840	3,520
野菜	1,931	2,090	2,690

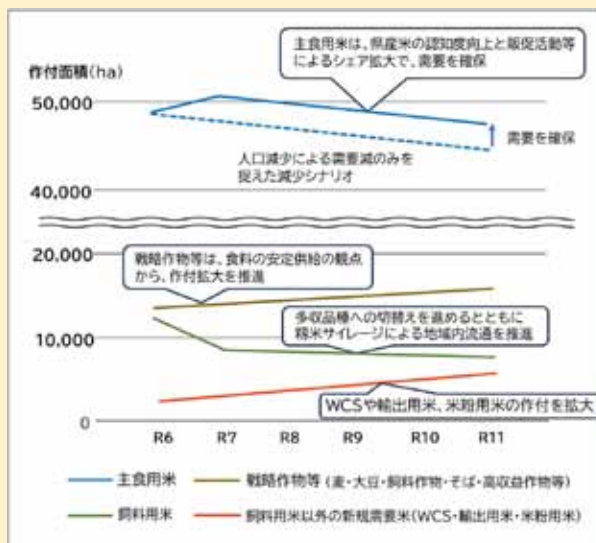


図 本県水田の作付面積の方向性

※令和9年度以降の国の米政策等によりプランを変更することがあります

水田農業の目指す姿

施策の2本柱の概要

需要の見込まれるマーケットへの対応

1. 生産力の強化

- (1) 主食用米の安定生産に向けた県内の需要量の把握と情報発信
県産米の需要に基づく作付参考値を設定するとともに、経営判断の参考となる情報発信を進めます
- (2) 「とちぎの星」の作付割合の拡大と品質向上
高温登熟性を有する「とちぎの星」の生産技術と認知度の向上に取り組むとともに、作付割合の拡大を図ります〔販売割合目標 18%(R5)→ 30%(R11)〕
- (3) 麦・大豆の生産拡大
収量の確保と品質向上を図るため、気候変動に対応した生産体制の強化を支援します



2. 販売力の強化

- (1) 「とちぎの星」など県産米の県外への認知度向上と販促活動によるシェア拡大
西日本などの県外を対象とした県産米の需要を開拓します
- (2) 米の契約取引等による販売力の強化
播種前契約や複数年契約などといった「事前契約」等の一層の拡大に努めます
- (3) 加工・業務用需要に対応した露地野菜の生産拡大
実需の要望に柔軟に対応するため、規模拡大に加え、販売力強化に向けた取組を支援します



3. 新たな需要への対応

- 輸出用米や米粉用米の作付拡大に加え、温室効果ガス削減など環境負荷低減の取組を支援します

収益性の高い生産構造の確立

1. 水田の高度利用による大規模化の推進

- (1) 水田輪作やブロックローテーションの確立
作付体系を確立し情報発信するとともに、必要な技術や機械の導入を支援します
- (2) 園芸団地の整備による担い手確保
収益性の高い営農に参入しやすい環境を整えるため園芸団地の形成を支援します
- (3) 担い手への農地集積・集約化を進める地域計画の策定と基盤整備の推進
地域計画の着実な実行と、作業の効率化に向けた基盤整備を支援します



2. 超低コスト生産による競争力の強化

- (1) スマート農業や低コスト技術の導入による競争力の確保
経営状況に応じた機械や低コスト技術の組合せのモデル提示などにより普及推進を図ります
- (2) 自給飼料の増産に向けた耕畜連携の推進
畜産農家と耕種農家のマッチング推進等により飼料作物等の作付拡大を図ります



3. 拠点施設を核とした産地の育成

- 競争力のある産地を育成するため、核となる施設整備を支援します



本当に「賠償リスク」はない？



もしも
第三者への賠償
に備えて
いなかったら。



農業にはさまざまなリスクが潜んでいます。
ご自身の被害だけではなく、第三者に損害を
与えてしまったときの賠償も重大なリスクです。

（ こんなことになる前に
ぜひご相談ください。 ）

詳しくはお近くのJAにお問い合わせください。



営農・経済担当者研修会 ～ベルグ福島株式会社視察研修～



2025年2月10日に営農・経済担当者研修会～ベルグ福島株式会社視察研修～を開催いたしました。

今回の研修会は、日々の業務で取り扱う野菜の苗の生産現場を実際に視察することにより、営農経済担当者の知見を広げることを目的として開催いたしました。視察研修先のベルグ福島株式会社はベルグアース株式会社の子会社として2014年に誕生し、主に野菜の接ぎ木苗を販売しています。

研修では播種から接ぎ木、出荷までの一連の流れを視察しました。同社では、完全に外の環境から隔離された空間内で光・温度・CO₂・肥料・水などを人工的にコントロールし、最適な環境で苗を育てることのできる閉鎖型苗生産システムで苗を育てています。最適な環境で苗を育てることにより、農薬使用量を飛躍的に減らし、健やかで安全な苗を生産者のもとへ届けることができます。また、植物ワクチンを使用してウイルス病の症状を軽減するワクチン接種苗についても説明がありました。



参加者からは、「病虫害を発生させないための衛生管理が徹底されていた」や「実際に取引のある会社でどのように苗が生産されているのか視察できて良かった。生産者との情報交換に役立てたい」といった声が聞かれました。



ベルグ福島株式会社の各担当者に施設を案内いただいたことで苗の生産について見聞きでき、有意義な研修会になりました。今後も研修会を通じて営農経済担当者の対応力向上に取り組んで参ります。

JA全農とちぎ 米穀課からのお知らせ

1・2月に行った宣伝活動をご報告します！



©栃木県 とちまるくん

U字工事と「とちぎの星」をPR！ベルモールでコラボイベント開催！



1月11日(土)、ベルモール宇都宮にて栃木米アンバサダーのU字工事とともに「とちぎの星PRイベント」を実施しました。当日は特設売場を設け、とちぎの星をご購入頂いた方を対象に、景品が当たる抽選会を行い、その中から先着60組についてはU字工事と一緒に写真撮影を行いました。売場では、本会や全農パールライス(株)栃木支店の職員が試食を配布しながら、とちぎの星の特徴を説明し、来店客に購入を呼びかけました。また、U字工事のお二人が自ら試食販売を行う場面もあり、多くの来場者がありました。また、イベント会場では学生によるお笑いNo.1決定戦を行い、8組の学生がネタ披露するとともに、審査員であるU字工事と一緒にとちぎの星の試食・食レポを行い、とちぎの星の魅力をPRしました。



もぐもぐごはん部にてお料理教室を開催しました！

栃木米が大好きな親子にご参加頂いている「もぐもぐごはん部」にて、栃木米を使ったレシピのお料理教室を開催しました。今回は無洗米とちぎの星を使用した時短レシピ「トマトチーズリゾット」を部員の皆様と作りました。はじめに全農パールライス(株)栃木支店より、無洗米による家事の時短・節水・コスパ等のメリットや、無洗米の特徴について講座を行いました。その後、実際に調理を行い、「お米を研がずに使えるので楽！」「今後家庭でも無洗米を使ってみたい！」などの感想を頂き、充実したお料理教室となりました。

もぐもぐごはん部ではInstagramでもごはんに合うレシピやイベント情報を発信しています。今後も様々な情報を発信していきますので、ぜひフォロー・いいねをよろしくお願いします！



今後も栃木米の販売促進に向けた活動に積極的に取り組んでまいります！

今からできる水稻 高温登熟障害 軽減対策No.2/3

地球温暖化が進み、栃木県内も気温は毎年上がり続けている！！

令和5年産米は白未熟粒(背白・基白)・胴割粒・充実不足米等の発生により、一等米比率が大幅に低下しました。気温上昇傾向が続いており、品質低下のリスクは年々高まっています。今後は常に高温を警戒した栽培管理が必要です。

栽培管理による品質向上対策に特效薬はなく、水稻栽培の全般に及ぶ様々な管理の見直しが必要となります。一つ一つの技術の効果は小さいため、それらを組み合わせることで実施していくことが大切です。令和7年産米について各時期毎の栽培管理ポイントを3回に分けて記載し今回は2回目で田植後30日～出穂前30日頃の管理です。

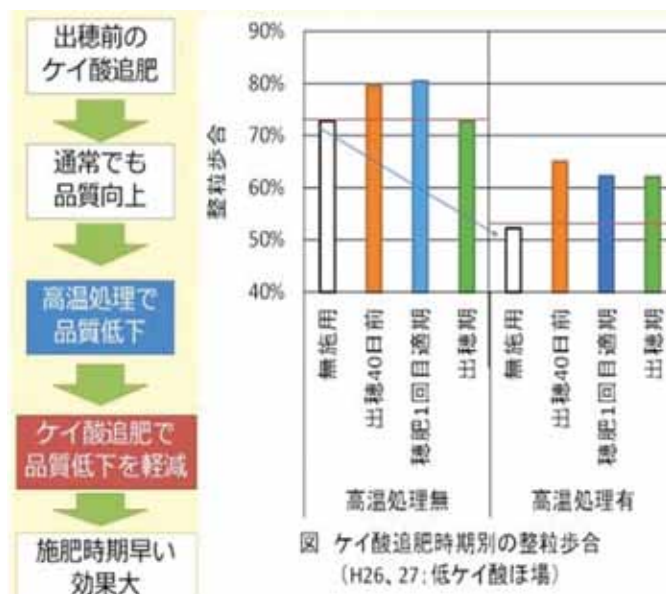
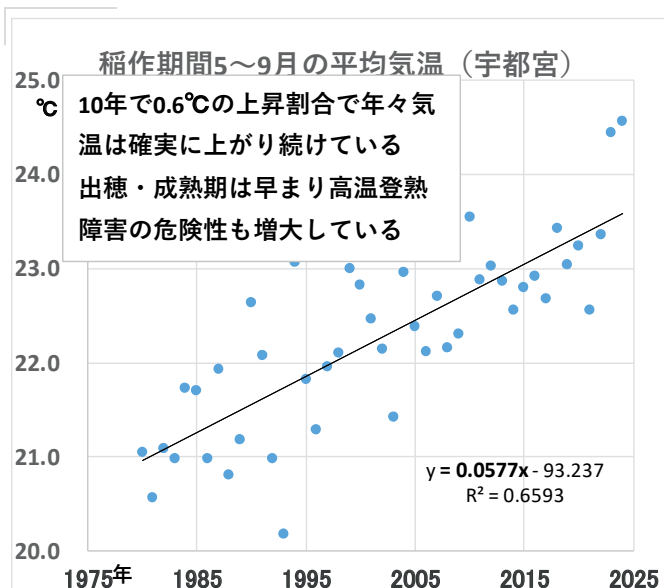
③ 水管理(太茎確保・遅発細茎分けつの抑制＝倒伏防止・登熟向上)

平年並みの気温で、活着が順調だったならば田植後30日頃まだ寂しい感じがしますが有効茎数の8割(1株穂数20本が目標なら20本×8割＝16本/株の分けつ茎)が確保されています。速やかに**間断灌水に移行(田植後30日頃)**し、無効分けつを抑制しましょう。間断灌水を始めてもすぐには分けつは抑えられないので、少し開始が遅れるとあっという間に無駄な茎が増えて細茎・籾数過多→倒伏・登熟不良・乳白米多発につながります。

④ ケイ酸カリの中間追肥

出穂前40日前後頃(節間伸長開始直前:早植コシヒカリ7月末頃出穂予定なら6月20日頃)にケイ酸カリ(30kg/10a)又は塩化カリ(10kg/10a)を施用し、根の活性化を図りましょう。土壌にケイ酸が少ないと、根の給水力が低下し、葉からの水分の蒸散(人という汗をかく作用)が低下し、葉温(人間の体温)が上昇します。それがストレスとなり、品質が低下します。土壌にケイ酸が多いと、蒸散量が増加して、葉温があまり上がらず、品質低下が抑制されます。

ケイ酸カリの中間追肥により出穂後の葉色が濃く推移し登熟期高温による品質低下が軽減できます。効果は、高温年ではなくても認められるので、高温予想が外れても無駄にはなりません。



【研究成果】

あじさい新品種「キャンディポップ」 「スターポップ」「ジュエリーポップ」の育成

あじさいの3品種が2023年3月に出願公表となりました。本県育成のあじさいは7品種となり、あじさいのさらなるブランド力強化を図っていきます。

【育成経過】

当センターでは、あじさい新品種「栃木 a10 号」（商標：キャンディポップ）、「栃木 a11 号」（商標：スターポップ）、「栃木 a12 号」（商標：ジュエリーポップ）（写真）を育成し、2022 年 10 月に品種登録出願を行い、2023 年 3 月に出願公表となりました。3 品種は、2014 年に八重咲き・ガクアジサイ型・複色(白覆輪)の「きらきら星」と一重咲き・ガクアジサイ型・複色(赤覆輪)のセンター保存系統を交配し、2016 年に得られた F₁ 系統を自殖交配して育成した姉妹品種です。選抜には、当センターが共同研究により開発した「八重咲き性識別 DNA マーカー」を活用しました。

【品種の特徴】

共通する主な特徴は、装飾花に赤い覆輪が入る八重咲きであることです。幾重にも重なったピンク色の軽やかな装飾花が、弾けるように次々と花を咲かせる様子から「ポップシリーズ」としました。「栃木 a10 号」「栃木 a11 号」は、ガクアジサイ型ですが、**咲き進むとボリューム感のあるテマリ型へと変化**します。「栃木 a12 号」は母の日のギフト用として人気の高いテマリ型で、咲き進むと緑色に変化します。

本県が育成したあじさいは「きらきら星」「バラソルロマン」「エンジェルリング」「プリンセスリング」とあわせて7品種となりました。

今後は、高品質安定生産技術を確立し、生産グループと一体となり栽培技術のマニュアルの作成に取り組み、本県あじさいのブランド力を強化していきます。

新品種「ポップシリーズ」は、2024 年度の春から市場出荷が始まっています。母の日などのギフト向けあじさいの主力品種として期待されています。



写真 あじさい新品種

左：栃木 a10 号（商標 キャンディポップ）、中央：栃木 a11 号（商標 スターポップ）、
右：栃木 a12 号（商標 ジュエリーポップ）

（花き研究室 西川 史）



栃木県農業総合研究センター
試験研究成果は、ホームページで見られます！
<https://www.pref.tochigi.lg.jp/g59/>



栃木の いちごを 食べよう

とちあいか

大粒でジューシー、
キワだつあまさ！
みんなに愛される
ニューフェイス

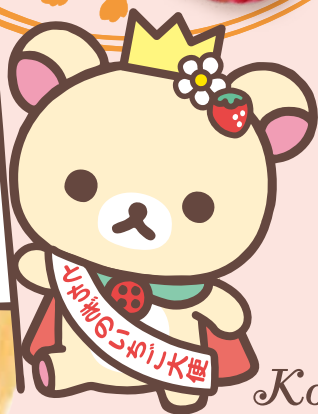
とちおとめ

あまずっぱくて、ジューシー！
全国No.1のシェアを誇る
主力品種

スカイベリー

おおきくキレイで、
美しい！ベリーおいしい
三ツ星いちご

とちぎのいちご大使
コリラックマ



Korilakkuma™
©2023 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.



栃木のいちごは、安全・安心。
栃木県では、放射能モニタリング検査を行い、
安全が確認されたいちごだけを出荷しています。

栃木いちご消費宣伝事業委員会



毎月25日は
とちぎのいちごの日



ーバイオスティミュラントー

微 生 物 資 材

クロスバリュー®



(写真はイメージです)

ノボネシス社の菌株を含有



選抜された2種類の
微生物の力で、
作物の根が活性化！

使用事例や
使用者の声などは
こちらでチェック



広がる根、実る価値。



クロスバリューの効能メカニズム



クロスバリューは
作物の根圏で
増殖します。



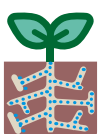
根を環境ストレスから
守り、健全な発達を
促します。



根の分岐、根毛の発達、
根系の拡大を
助けます。



根の活性化により
土壌養分の取込みを
高めます。



水利用効率が向上し、
乾燥に対する抵抗力を
高めます。



環境ストレスに強く、より健康な
植物に育つことで、収量安定化や
品質向上が期待できます。

クロスバリュー
処理



根量が増える！

®は日本農薬(株)の登録商標



NICHINO

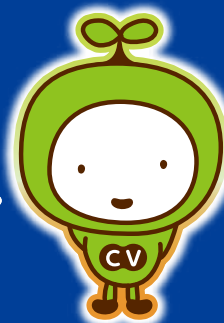
日本農薬株式会社

バイオスティミュラント
微生物資材

クロスバリュウ



- ① バチルス・リケニフォルミス DSM5749株、バチルス・ズブチリス DSM5750株を含む微生物資材です。
- ② 微生物の力で環境ストレスへの耐性を強化します。
- ③ 収量や品質の安定化が期待できます。



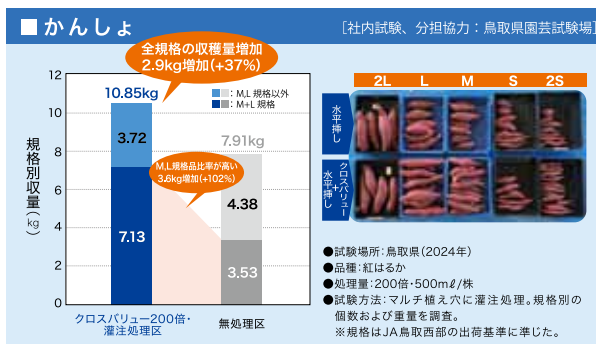
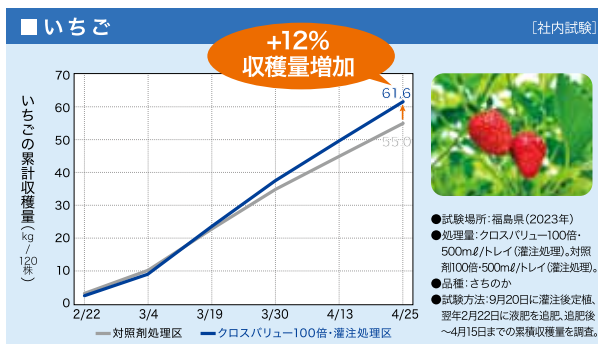
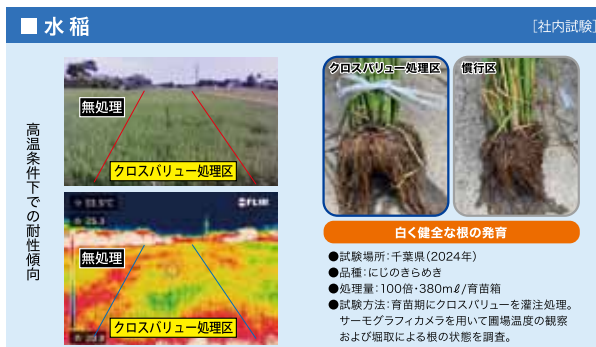
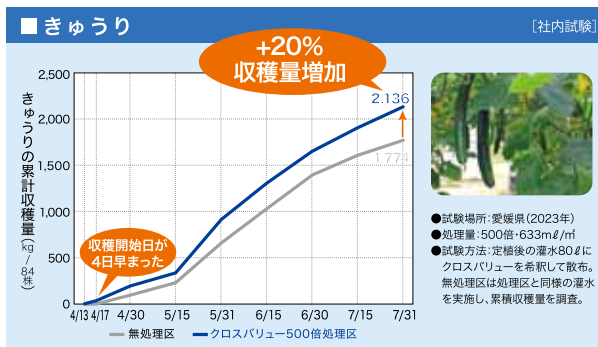
効果的な使用方法

①生育初期、特に育苗期の前半の使用が効果的です ②根全体に希釈液がいきわたるように処理してください

作物名	希釈倍数	使用液量	使用時期	使用方法
稲(育苗箱)	100~200倍	1箱当たり0.5~1ℓ	緑化始期~移植当日	灌注
野菜類	100~200倍	セル成型育苗トレイ1箱またはベーパーポット1冊当たり0.5~1ℓ	育苗期前半~定植当日	灌注
花き類	500~1000倍	50~100mℓ/株	定植時~定植後	根部浸漬
	1000倍	1ℓ/m ²		株元灌注
果樹類(苗木)	100~200倍	—	定植時	根部浸漬
	1000倍	1ℓ/株		株元灌注

※TPN(クロロタロニル)、チウラムを含有する農薬との混用はできません。

使用事例



【効果・被害等の注意】

■本品を初めて使用する場合は、使用者の責任において事前に薬害の有無を十分確認してから使用してください。

【安全使用上の注意】

- 薬剤調製者および散布者は保護眼鏡を着用してください。
- 保護マスク、手袋、ゴム長靴及び保護衣を着用してください。
- 皮膚に付着した場合は洗い流してください。かぶれやすい体質の人は取扱いに十分注意してください。
- 作業後は手足、顔などをよく洗い、うがいをしてください。強い刺激性があるため、作業後は洗眼してください。

- 眼に入った場合、水で数分間注意深く洗ってください。次にコンタクトレンズを着用していて容易に外せる場合は外してください。その後も洗浄を続けてください。直ちに眼科医の手当を受けてください。
- ラベルにある使用方法以外で使用しないでください。
- 飲み込むと有害であり、誤って飲み込んだ場合には無理に吐かせないで、気分が悪いときには医師の手当を受けさせてください。
- 使用の際、飲食または喫煙をしないでください。
- 保管…密封し、直射日光を避け、食品と区別して、冷蔵・乾燥した所に保管してください。

- 食べられません。●小児の手の届く所には置かないでください。●ラベルをよく読んでください。●空袋はほ場などに放置せず適切に処理してください。
- 体調の悪いとき、妊娠中、飲酒後等は取扱い及び作業をしないでください。



NICHINO 東京都中央区
京橋1丁目
日本農薬株式会社 19番8号
TEL:0570-09-1177 URL:https://www.nichino.co.jp/
2025年2月作成版(KE)IT12502S

まいったか!が命取り

農作業時の安全対策をしていますか?



正しい知識と対策を「農作業安全研修」で学びましょう!

農業機械の転落・転倒対策



シートベルトとヘルメットの着用



安全フレーム付きトラクターの利用



危険箇所の改善
(草刈り・除草の補強)

農作業中の熱中症予防対策



こまめな休憩と水分補給



単独での作業は避ける



熱中症対策アイテムの活用

令和7年春 農作業安全啓発活動推進中!

栃木県農作業安全対策推進協議会

ACCOOP 組合員・利用者みなさまへ

エーコープ新茶は、
まろやかな旨味を引き出す
深蒸製法のお茶と
さわやかな香りを生かす
伝統製法のお茶を、
熟達した技術で
ブレンドしています。
茶葉はすこし細かく
なりますが、この細かな
茶葉こそ旨味の素です。

エーコープ 新茶

新芽の爽やかな
味と香りをお届けします

2025年
国産100%
新茶注文
承ります



白葉
1kg(157g×6本)



夕鶴
1kg(157g×6本)



紫鳳
1kg(157g×6本)



この包装は、光・水・空気を遮断し、
じかも真空・窒素ガスを充填していますので、開封されるまで風味を保ちます。

開封後の保管
開封後は、茶葉にとって大敵の高湿多湿を避けるため、冷蔵庫に保存の上、
早めにお召し上がり下さい。また、夏場に1ヶ月以上保管する場合は、茶葉や
茶袋をビニール袋に入れ冷蔵庫に保管することをおすすめします。

販売店：エーコープ各店舗

全農 JA | JA全農グループ 製造者 ハラダ製茶株式会社



Cold!

ご存知ですか？

お茶の味は お湯の温度で 変わります

渋いお茶が苦手なら 冷ましたお湯で

緑茶の渋み成分であるカテキンは80℃以上で、旨み成分のアミノ酸は50℃以上で溶け出しやすくなるという性質があります。渋いお茶が好みの方やお茶の栄養をしっかりと摂りたいという方は、80℃以上の熱いお湯で淹れるのがおすすめです。一方、渋みを抑えたお茶にするには、熱湯を茶葉に直接注がず、お湯を湯呑みで少し冷ましてから淹れるのがオススメです。また、水出しや氷出しでも美味しく召し上がれます。

エーコープ銘茶って、どんなお茶？

JAグループが半世紀にわたって育んできた「美味・安心・お買い得」自慢の緑茶ブランドです

美味の理由 ● 成分充実した生葉 ● 伝統と熟達の技術 ● 新鮮な真空パック 若く軟らかい新芽を使い、まろやかな旨味を引き出す深蒸製法のお茶と、さわやかな香りを生かす伝統製法のお茶を熟達した技でブレンドしています。真空・窒素ガス置換包装により、組合員・利用者の皆様ご購入後に開封されるまで、新鮮さを保ちます。	安心の理由 ● 残留農薬定期検査 ● 国際品質保証モデル ● トレーサビリティ ● GAPへの取組 安全性の確保と自然な風味の保持のため定期検査を行い、全工場での完璧な品質管理を目指してISO9001の認証を取得しています。安全な農作物の栽培を行うためGAP認証取得をし、トレーサビリティにより茶畑から仕上げ茶までの生産履歴の追跡が可能です。	お買い得の理由 ● 結集メリット発揮 ● 製造コストの削減 ● 流通コストの削減 組合員・利用者の皆様の結集により、多くの予約・製造が可能となり、良質な原料を安定して購入できます。最先端のコンピューターシステムや高性能ロボットを採用し、大幅な省力化によるコスト削減を実現しました。また、物流と商流の合理化をはかり流通コストを大幅に削減しました。
--	--	--

お問合せ先：くらし支援部栃木推進課 028-616-8855



野生を食べる 180 セントウソウ

早春、林内の道端で、ニンジンのような細かな葉を伸ばし、その中央部から花茎を伸ばし、白い小さな花を多数付けるのがセントウソウだ。周辺の植物より早く花を付けるので先頭草と言われる。オオイヌノフグリやタネツケバナなど、田んぼ周辺ではもっと早く咲く種類があるが、林内ではシュンランやウグイスカグラなどとともに先頭に咲く花の一つだ。同じセリ科のヤブジラミはもう少し後に咲く。セリ科の植物はセリ、ミツバなど有用なものが多い。そこで、その辺に咲いているものは食えるのが今回のテーマ。



料理メモ

株が小さいので面倒でも葉を一枚ずつ摘むしかない。田んぼのセリのように株ごと全部引き抜くことは個体群維持のためにやめてほしい。「天ぷら」（写真1）はシャリシャリした食感でなかなかいい。軽く茹でて水にさらし、「お浸し」（写真2）にしてみた。他のセリ科植物とは違った独特の癖があり、食感もイマイチでこのまま食するには難がある。写真3は「胡麻和え」、胡麻の力で美味しくいただけた。たまたまあった「甘味噌」で和えても美味しく、このような濃い味付けがおすすめ。

(aida)



写真1



写真2



写真3

編集後記

3月号も最後までお読みいただきありがとうございます。2月は雪が降るなど寒い日が続きましたが、日本気象協会によると今月から一気に暖くなり、例年より早く春が訪れるようです。ここ数年気づいたら夏が来ていることが多いので、今年こそ春服に花見に春を満喫したいと思います！（岩根）

発行：JA全農とちぎ 担い手支援課

TEL 028-616-8838

FAX 028-616-8819

生産者のみなさまへ

LINE@

友だち募集中!

ID: @jatochisappoen

コードを読み取るか、IDで検索

担い手サポートセンターが
生産者のみなさまを
LINEを通してしっかりサポート!

スマホで読める!

災害情報をいち早く確認!

肥料情報やイベント情報をお届け!