

栃·管·企発 No.0008-041 2025 年 2 月 3 日

報道 各位

全国農業協同組合連合会 栃木県本部 (JA 全農とちぎ)

## 【節約・時短】ひな祭りにもピッタリ、家計にやさしい時短料理! 栃木の"無洗米"で2月13日(木)料理教室

「ごはん」の価格や無洗米の節水・時短効果を解説する講座も開催

全国農業協同組合連合会栃木県本部(以下、JA 全農とちぎ)は全農パールライス株式会社栃木支店と協力 し、2月13日(木)に宇都宮市で、栃木の"無洗米"を使った料理イベントを開催します。

イベントの中では、他の食べ物と比較して「ごはん」の価格はどうなのか、無洗米を使用することでどれ程の節水・時短になるのか等、家庭用精米が家計に与える影響を解説する講座も開きます。今回の取組を通して、無洗米をはじめとした栃木県産米の PR を行い、消費拡大に繋げます。

#### ●【その1】料理イベントについて~食材値上げの今注目の節水·時短レシピを紹介~ -

JA 全農とちぎが運営する栃木米コミュニティ「もぐもぐごはん部」の部員 15 名が参加。節水・時短にもなる栃木の無洗米を使ったひな祭りメニューをつくります。簡単なのにとっても華やかなリゾットは特別な日にもピッタリです。

【日時】 : 2025年2月13日(木) 10:30~12:30

【場所】 : パルティとちぎ男女参画センター 2F調理実習室

(〒320-0071 宇都宮市野沢町4番地1)

【主催】 : JA 全農とちぎ、全農パールライス㈱栃木支店

【対象】 : もぐもぐごはん部員(主に県内の子育て世代の方) 15名



#### 【今回のメニュー】

- ・無洗米「とちぎの星」のトマトリゾット (写真左)
- ・栃木県産いちごを使った春色デザート(写真右)

※本文章は県庁記者クラブへも投稿しています。 JA グループや行政から同内容の文章が 出ている場合がありますが、ご了承ください。





【報道関係者からのお問合せ先】-

JA 全農とちぎ 管理部 広報担当:田中

TEL: 028-616-8804(代) 080-8542-5594(直通) Mail: tanaka-miu@zennoh.or.jp



### ●【その2】講座について~お米が家計に与える影響と無洗米の魅力を解説~

イベントの中では、全農パールライス栃木支店を講師として、お米が家計に与える影響や無洗米の魅力などを解説する講座も開催します。「ごはん」は他の食べ物と比較して価格はどうなのか、かつ無洗米を使用することでどれ程の節水・時短になるのか等、家庭用精米が家計に与える影響を説明しながら、消費者の皆様にお米の価格について考えていただきます。

#### ●無洗米について

# 無洗米って、やさしさだ。



無洗米は、とぎ洗いせずに水を加えるだけで炊飯できるように工場で肌ヌカを取り除いたお米です。

とぎ洗いをする必要が無いため、 家事の時短・節水にも繋がります。 特に冬の寒い時期は、冷水に触れ なくて済むため、手荒れを防ぐことに もなり、家計にも体にもやさしいお 米となっております。

#### ● もぐもぐごはん部について



JA 全農とちぎが運営する、一般消費者を対象とした「とちぎ米」コミュニティ。 「親子でもっとおいしくごはんを食べよう!」が、もぐもぐごはん部の合言葉。 お米をおいしく食べられる料理教室やバケツ稲を使った田植え体験など、お米に関係するイベントを定期的に実施しています。

※ご取材いただける際には、下記担当まで事前にご一報ください。 ※後日、写真提供等も可能ですので、ご要望の方はご連絡ください。

※本文章は県庁記者クラブへも投稿しています。 JA グループや行政から同内容の文章が 出ている場合がありますが、ご了承ください。





【報道関係者からのお問合せ先】-

JA 全農とちぎ 管理部 広報担当: 田中

TEL: 028-616-8804(代) 080-8542-5594(直通) Mail: tanaka-miu@zennoh.or.jp