

とちぎ米産地だより【3月号】

＜とちぎ米に関する情報をいち早くお届けします！＞

第72号 平成30年3月12日(月)
発行責任者:JA全農とちぎ 米穀課

1. とちぎ米について

平成29年産米の食味ランキングが発表！
栃木県から、「とちぎの星(県南)」が二度目の「特A」を獲得！



とちぎの星



コシヒカリ



なすひかり

とちぎの星の他にも、
コシヒカリ(県北)
なすひかり(県北)が
「A」評価を獲得！

(一財)日本穀物検定協会から、「米の食味ランキング」が発表になりました。米の食味ランキングとは、炊飯した白飯を実際に試食して評価する「食味官能試験」に基づき、昭和46年産米から毎年全国規模の産地品種について実施しています。

食味試験のランクは、複数産地コシヒカリのブレンド米を基準米とし、これと試験対象産地品種を比較し、基準米よりも特に良好なものを「特A」、良好なものを「A」、おおむね同等のものを「A」、やや劣るものを「B」、劣るものを「B」として評価を行い、この結果を、毎年食味ランキングとして取りまとめ、発表しています。

平成29年産は、151産地品種について食味試験を実施しました。

今回の受賞を機に、栃木県産の3銘柄をぜひご賞味ください！！



2. とちぎ米ニュース

「第14回 JAグループ栃木農産物鑑定大会」が開催されました！

平成30年2月16日に、県内JAから選抜された35名が参加し、米の鑑定技術を競いました。

鑑定方法は、水稻うるち玄米35点、水稻もち玄米5点の計40点の試料を、持ち時間20分の中で行います。

皆さん、日頃の業務の成果を十分に発揮し、受賞者(JA表記)は以下のとおりとなりました。

祝

◎最優秀賞◎JA足利

○優秀賞○JAなすの・JALおのや

○敢闘賞○JALしもつけ・JAおやま



信頼される産地となるため

＜検査技術の維持向上＞を日々務めています！

2. とちぎ米ニュース

大鍋祭り

3/4

In ろまんちっく村
(栃木県 宇都宮市)



とちむすび: 600個

完売!!

株式会社栃木放送(ラジオ会社)主催のもと、日本各地の鍋料理を集めた、「大鍋まつり」に参加しました！10種類もの鍋料理を頂ける大規模イベントであり、1万5000人以上のお客様がお越しになりました！米穀課では、とちほのかを使用した「とちむすび」を販売しました♪鍋料理にとっても良く合う「とちむすび」は飛ぶように売れ、600個を完売しました。多くの方々に栃木のお米をPRすることが出来ました！！



ホテルエピナール那須
総料理長による
料理教室
2/28

参加: 27名



今回は、なんと！ホテルエピナール那須の菅井総料理長をお迎えしてスペシャルな料理教室を開催しました！和食の基本「出汁」をメインにした講座で、ホテルの味を家でも再現できるように料理長が丁寧に教えてくださいました。使った調味料は塩・醤油・砂糖・みりんのみ！複雑な調味料は一切使わず、素材の味を存分に引き出すことができる調理を学びました。部員たちはメモを取ったり、積極的に質問をしたりと、有意義な活動となりました。

3. とちぎ米イベント情報



次回のもぐもぐごはん部活動は・・・！

バケツ稲ワークショップ

稲ってどんな風に実るのかな？

お家でお米を育ててみよう！

日時：2018年3月26日 10:30~12:30

会場：栃木県JAビル

☆入部希望の方は、**もぐもぐごはん部**で検索！
Facebookもやっていますのでぜひご覧になってください♪



※ 問合せ先 ※

◆内容に関するご意見、ご質問、ご感想も、是非お寄せください。

JA全農とちぎ 米穀課 電話:028-616-8820 FAX:028-616-8828