

とちぎ米産地だより～11月号～

<とちぎ米に関する情報をみなさまにお届けします！>

第80号 平成30年11月16日
発行者:JA全農とちぎ 米穀課

1. とちぎ米生長日記

30年産とちぎ米の稲刈りは全て終了しました！

今年もあっという間に11月を迎え、栃木県では朝晩の冷え込みが増し、本格的に冬の訪れを感じる季節となりました。

11月中旬には栃木県内全域での刈取りも全て終了し、田んぼも着々と冬支度を始めております。

～稲刈り後の田んぼでの作業～

秋の稲刈りが終わると、早速来年の田んぼの準備が始まります。お米の収穫を終えた後、乾燥や籾摺りも済ませたら「一年の仕事が終わった～！」なんて、ホッと一息つけるわけではありません！美味しいお米を育てるために欠かせない要素のひとつが「土作り」！！収穫が終わった時点から次の年の作付けが始まっているのです！収穫後もしっかり田んぼを耕し土壌を管理し、来春に備えます。農家の皆様のこうした細やかな取り組みが、おいしいお米を作っているのですね♪



とちぎの想いがぎゅぎゅっと詰まった
平成30年産とちぎ米
どうぞよろしくお願ひします！！



2. とちぎ米ニュース

～とちぎ米を知ってもらうために～

各地でとちぎ米の販促・イベントを実施しました！その様子をご覧ください♪

～栃木県主催～

“食”と“農”ふれあいフェア2018

栃木県が主催する食と農ふれあいフェア。

今年は10/27(土)・28(日)の2日間で開催され、多くの人で賑わいました！

JA全農とちぎでも様々なブースを出展し、会場を盛り上げました。



米穀課では、とちおすびを販売！コシヒカリ、なすひかり、とちぎの星の3銘柄食べ比べセットは来場者から大人気！2日とも見事に完売しました♪

2. とちぎ米ニュース



野外で飯盒炊飯に挑戦！！！！

～10/20(土)宇都宮市内キャンプ場にて～

先月のもぐもぐごはん部では、とちぎの新米「なすひかり」を使ってキャンプ場でカレーライスづくりに挑戦しましたよ！



飯盒で炊いた
ピカピカの新米に
うっとり♪

部員のみんで協力
して頑張りました♪

飯盒炊飯(はんごうすいはん)って…？

名前の通り、飯盒(はんごう)を用いてお米を炊くことで、飯盒炊饗(はんごうすいさん)とも言われます。

飯盒は、もともと食料を携行したり食事をするときの器として使う、軍隊の装備品としてヨーロッパで誕生しました。お米を主食とする日本で、屋外で炊飯を行えるよう改良したものが兵式飯盒と呼ばれ、現在でも軍用にとどまらず幅広く屋外レジャー等で使用されています。

大自然の中で食べる炊きたてのごはんは
やっぱり格別ですよね★

3. とちぎ米イベント告知

～次回のもぐもぐごはん部活動告知～

次回は

お米をおいしく楽しく食べよう！
みんなでクリスマスパーティー♪
を開催します！

12月といえばみんな大好きクリスマス！
とちぎのお米を使って親子でクリスマスティーを作ります！レシピをしっかりマスターして、クリスマス当日に作ってみてはいかがでしょうか！！

日時：2018年12月15日(土) 10:00～12:30

会場：宇都宮市西市民活動センター

☆詳細情報および入部希望の方は、
「もぐもぐごはん部」で検索！



※ 問い合わせ先 ※

◆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