

# とちぎ米産地だより～3月号～

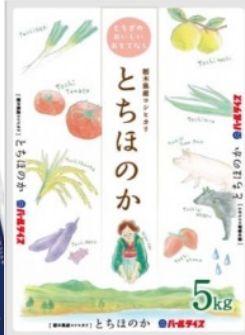
<とちぎ米に関する情報をみなさまにお届けします！>

第84号 平成31年3月7日  
発行者:JA全農とちぎ 米穀課

## とちぎ米ニュース速報!

**平成30年産米 食味ランキング発表!**  
**栃木県産米3銘柄トリプル「特A」獲得!!**

**コシヒカリ(県北)**  
**なすひかり(県北)**  
**とちぎの星(県南)**  
**3銘柄で特A!**



27年産以来、  
3年ぶり2度目の  
トリプル特A!!



### 食味ランキングって?

お米の食味ランキングは、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、全国規模の産地品種について、昭和46年産米から(一財)日本穀物検定協会により毎年実施されています。複数産地コシヒカリのフ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て基準米よりも**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」**として評価し、この結果を毎年食味ランキングとして発表しています。

関東地方で特Aを獲得したのは、なんと**栃木県だけ!**しかも**“3品種特A獲得”の大快挙!**  
生産者をはじめとする関係者の皆様の努力の賜物ですね!そんな皆様からの愛情をたっぷり受けた  
栃木県産の自慢のお米、この機会にぜひご賞味くださいね♪



## ～とちぎ米を知ってもらうために～

全農とちぎでは、生産者の皆様が丹精込めて育てたお米を、より多くの方に認知いただき、おいしく召し上がっていただくために、日々様々な販売促進活動を実施しています♪  
2月もたくさんのイベントが実施されましたので、お写真とともにご紹介します☆



**2/3(日)**  
**日光山 輪王寺**  
**節分会追儺式**

とちむすび  
200個配布!



### 節分会追儺式(せつぶんえついなしき)って?

節分は立春の前日で、冬から春への大きな季節の変わり目を意味しています。その日に人々の除災招福を願って実施されるのが節分会追儺式です。追儺は「鬼やらい」、「厄払い」などともいい、厄鬼を駆逐する行事で、新しい季節を迎えるにあたって豆を撒いて邪鬼を払う儀式のことをさします。全農とちぎ米穀課では、当日来場者にとちむすびを配布し、会場をおおいに盛り上げました!!



2/6(水)  
フコから教わる  
本格和食料理教室

参加:21組

今回宮田料理長に教えていただいたのは3品！どれもとても美味しいメニューでしたが、そのうちのひとつ栃木県産米なすひかりを使用した「餃子にぎり」は、とちぎ県産米おにぎりコンテストで最優秀賞に輝いた作品を再現したもので、1~2月には期間限定でホテル東日本宇都宮1F「漁火(いさりび)」でも、ホテルアレンジversionでご提供されていました★



2月のもぐもぐは、スペシャル企画！ホテル東日本宇都宮の和食総料理長宮田様を講師にお迎えして、自宅でも簡単にできる本格和食料理講座を開催しました！火加減や味付けなど、普段の工程にひと手間加えるだけで、フコ顔負けの出来栄えに大変身！参加したママたちも興味津々で、大満足の活動となりました★

## “とちほのか2DAYS”実施！！inフレックスアリーナ宇都宮

全農とちぎ米穀課では、2/9(土)2/10(日)の2日間で、「とちほのかPRESENTS」と題して、リンクとちぎフレックスの試合にご来場される方に向けて、「栃木県産米コシヒカリ」とちほのかのPRイベントを実施しました！会場入り口に設置された「とちぎのお米フォトブース」では、おにぎりの被り物をかぶってたくさんの方がお写真を撮っていただきました★また当日は、「とちほのか」をゲットできちゃう特別企画も盛りだくさんで、会場も終始大盛り上がりな2日間となりました。ご来場の皆様に「とちほのか」を親しんでいただく良い機会となりました♪



### 《とちぎ米イベント告知》

次回のもぐもぐごはん部は…

#### バケツで稲を育ててみよう！

稲ってどんなふうに見えるのかな？育て方を伝授します！  
バケツを使って自宅で稲を育ててみませんか？  
トリプル特Aを獲得した、栃木県産米「コシヒカリ」  
「なすひかり」「とちぎの星」の贅沢3種食べ比べも！！  
日時：2019年3月25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！



※ 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