

# とちぎ米産地だより 【9月号】

<24年産のとちぎ米に関する情報をいち早くお届けします！>

第6号 平成24年9月10日  
発行責任者:JA全農とちぎ 米穀課

## 1. とちぎ米生長日記

### ●まもなく稲刈りの最盛期を迎えます。

コシヒカリについては、平年より4日程度早く成熟期を迎える見込みです。

・例えば、7月31日に出穂したコシヒカリについては、9月12日に成熟期となります。また、成熟期前4日から成熟期後2日が収穫期とされます。

・収穫期については、品種・地区等によりことなるため、出荷時期については、ある程度の見通しが立ち次第、ご連絡させていただきます。

(写真:県北地区コシヒカリ 9/7撮影)



## 2. 栃木県のイベント情報

### 泣き相撲

国選択無形民俗文化財  
鹿沼市指定無形民俗文化財



泣き相撲は、子供の健やかな成長と、無病息災を祈願して開催されている奇習(伝統)行事。安産子育ての守護神を祀る、生子(いきこ)神社の境内で行なわれます。

氏子中から選ばれた力自慢の男子が力士と行司に扮し、境内ミトラセの池で身を浄めた後、境内に設けられた土俵に上がって修祓を受けます。その後、行司が東西に分かれた生後半年から3歳くらいの子供2人を呼び出し、子供を抱きかかえ土俵に上がります。そして、行司の軍配を合図に「ヨイショ、ヨイショ」と頭上高く3回ほど持ち上げて取り組ませます。昔から「泣く子は育つ」と言われているため、先に泣いた方が勝ちとなりますが、現在では、両者勝ちとなります。

なお、泣き相撲の行われる土俵の傍らには仮設の土俵が設けられ、泣き相撲参加幼児よりも年長の縦山町内の氏子の子供による子ども相撲も催されます。この子ども相撲でも勝敗をつけない習慣とされています。

◆9月23日(日) 生子(いきこ)神社◆  
栃木県鹿沼市縦山町1167

### 鹿沼ぶっつけ秋祭り

国指定重要無形民俗文化財 ◆10月6日(土)・7日(日)◆  
(鹿沼今宮神社祭の屋台行事) 今宮神社及び鹿沼市内

今宮神社の例大祭として旧市内の各所で行われ、江戸時代の粋を受けついだ見事な彫刻を配した屋台を引き回します。

土曜日は、午後12時30分頃から彫刻屋台が今宮神社の境内への「繰り込み」を行います。夕方になると彫刻屋台は一斉に提灯に灯をともし、自分の町内へと戻る「繰り出し」を行います。日曜日は、市街地を彫刻屋台が巡回パレードします。両日も道路の交差点で3~7台の屋台が向かい合って行う「ぶっつけ」と呼ばれるお囃子の競演が見ものです。若衆たちの熱気も最高潮に盛り上がります。



### 3. 産地紹介 ～栃木県内のJAを紹介します！～

## JAかみつが

豊かな明日へ 地域と共に



上都賀は栃木県の西北部に位置し、北は福島県会津地方に、西は群馬県に、東は那須・塩谷地方に、南は下都賀地方に接する南北に長い地域からなっています。総面積は197千ヘクタールで県全体の31%を占め、耕地面積は13千ヘクタールで県全体の10%です。管内の平均気温は、最高24.7度、最低気温1.4度で年間降水量は1,694mmです。管内には中禅寺湖・五十里湖・東照宮など全国的に知られた観光資源をはじめ湯本スキー場などリクリエーション施設があり、大勢の人が訪れています。また、北部には男体山・白根山の日光連山、西部には横根高原が広がり自然の宝庫がたくさん残されています。南部、東部は平坦地が広がり緑豊かな水田、畑作地帯を形成しています。

上都賀管内では、古くからそばが栽培され各家庭の日常の食として、時にはもてなしのご馳走として愛され、そば打ちの技術につましても古くから引き継がれて参りました。栃木県でも最大の生産量を誇る上都賀産のそばは、管内に点在する農村レストランや地粉使用のそば店において、そのほとんどが管内で消費されています。



また管内は、日本一のにらの産地です。栃木は日本のにらの3分の1を作っていますが、その栃木の中でJAかみつがは、県内の3～4割の生産量があります。かみつがのにらが、栄養たっぷりでおいしいのは、優れた土壌ときれいな水をベースに大事に育てているからです。11月～3月収穫のハウス利用の冬にらが中心で4～10月収穫には夏にらがあり、予冷庫の活用などで、一年中食卓のにらをお届けできるように出荷体制を確立しています。JAかみつがでは、産地の拡大、品質の向上、出荷体制の一層の整備を進めており、質・量ともに他の追従を許さない生産地をめざしています。



## JAかみつがのカントリーエレベーターと「しゃりまんてん」

### ●カントリーエレベーター(大規模乾燥調整貯蔵施設)

JAかみつがには2つのカントリーエレベーターがあり、収穫した籾のまま乾燥・調製し、貯蔵、カントリーエレベーターを利用することで、夏になっても新米とほとんど変わらない品質を保持でき、栄養分の損失を防ぎます。また、脂質の酸化を抑えたりカビ等の微生物の繁殖や害虫の発生を防いだりします。出荷時に籾すりして玄米にするため、おいしさがそのまま詰まった「とちぎ米」を出荷することができます。



### ●しゃりまんてん

日光連山から流れ出た清流で育った日光産コシヒカリブランド米「しゃりまんてん」はJAかみつがの日光地区農産物直売所(今市、落合、大沢、豊岡、小林)などで5<sup>kg</sup>または10<sup>kg</sup>袋で販売しております。

ぜひご賞味下さい。

(写真上段:鹿沼カントリーエレベーター、写真下段:しゃりまんてん)



※ 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:028-626-2174 FAX:028-621-2037