

# とちぎ米産地だより 【3月号】

<25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24号 平成26年3月10日(月)  
発行責任者:JA全農とちぎ 米穀課

## 1. とちぎ米情報①

25年産とちぎ米 ★特A★ 獲得！！

2月13日、日本穀物検定協会より平成25年産米の食味ランキングが発表されました。全国131産地品種銘柄の食味試験が行われ、栃木県からも**コシヒカリ(県北地区)**・**あさひの夢(県南地区)**、参考出品として**なすひかり**、**とちぎの星**の4銘柄を出品いたしました。

銘柄	ランク
コシヒカリ(県北)	特A
あさひの夢(県南)	A'
参考出品 <b>なすひかり(県北)</b>	特A
参考出品 <b>とちぎの星</b>	A



食味試験は、パネラー20名によって白飯の「**外観・香り・味・粘り・硬さ・総合評価**」の6項目について、複数産地コシヒカリのブレンド米を基準米とし、比較評価する相対法により行われました。



結果は以上の通り、2銘柄で最高ランクの特A評価を頂きました。栃木県産コシヒカリ(県北)が特Aを取得したのは、1997年以来(17年ぶり)です。今年作付が少なく参考出品となったなすひかり(県北)も、4年連続の特Aを取得しました。

『美味しいとちぎ米』の安定供給に今後とも努力して参りますので、よろしくお願いいたします。

## 2. とちぎ米情報②

◆◇水稲への降雪被害と今後の対応について◇◆

### 《被害状況》

平成26年2月8日および14～15日の降雪により、県内の一部のJAが所有する水稲育苗施設が倒壊、個人施設も一部損壊しました。

県によると、いちごやトマトを含めパイプハウスや鉄骨ハウス等の農業施設の被害数は約4,500棟、作物・施設を含めた被害総額は約140億にも及ぶと発表されています。



### 《対応策》

1) 不足する苗を地域の育苗施設や他の生産者から確保できるかを検討

2) 崩壊していないハウスが残っている場合の栽培方法

○**乳苗(半稚苗)移植栽培**: 本来の育苗では、3週間かけて稚苗(草丈12～15cm)まで育て移植しますが、乳苗(半稚苗)移植栽培では育苗日数が10～13日程度の小さめの苗(草丈8～10cm)を移植します。育苗マットの強度不足が考えられますが、育苗日数が短く、1箱あたりに播く種の量も多くなるので使用箱数を減らすことができます。

3) 全てのハウスが崩壊した場合の栽培方法

○**露地・プール育苗**: 5月下旬の移植を目的に、露地でビニールまたはポリフィルムを用いて簡易水槽(プール)を作り、湛水状態で育苗をおこなう方法です。県北ではトンネル方式として晩霜による被害を防ぎます。

○**湛水直播栽培**: 水田に直接播種する方法です。播種適期は、平均気温が15℃以上になる時期です。

### 3. 産地紹介①

## ～ 下野杜氏 新酒発表 \* 2014 ～

下野の国(栃木県)の日本酒の素晴らしさを末永く後世に伝えていきたい…という思いから、自主的に立ち上がった地元の若い蔵人達が会社の枠を越え、お互いに切磋琢磨しながら酒造技術の向上と栃木の地酒の品質向上に日々努力しているのが「**下野杜氏**」です。

下野杜氏達もまだまだ、冬の寒さなかにお酒を仕込む「寒造り」を行っている真っ只中ですが、年明けから新酒誕生の最盛期も迎えています。そんな丹精込めた美味しい新酒を各酒蔵が持ち寄り、この度東京にて『新世代栃木の酒 下野杜氏 新酒発表2014』が開催されます。各酒蔵の試飲はもちろん、日本酒の講演会やお酒に合うおつまみの提供もしております。栃木の新酒をぜひ、味わってみてください！！

◎平成26年4月16日(水) ◎会場:THEATRE1010 (東京都足立区千住3-92 千住ミルディス I 番館11F)



↑ 昨年の同イベントの様子

#### ◆第1部(酒販店・飲食店・ネット関係発信者様)

時間:酒販店・飲食店様(入場無料)13:30～16:30

ネット関係発信者様 15:30～16:30

#### ◆日本酒セミナー(入場無料・事前申し込み不要・酒米試食有)

講演者:山本洋子氏(酒・食ジャーナリスト)

時間:PM16:45～18:15 定員:先着100名様

#### ◆第2部(一般のお客様)

時間:18:30～20:30 定員:500名様 会費:3,500円



★チケットはe+にて発売中!★

お問い合わせ:栃木県酒造組合 TEL:028-622-5071

### 4. 産地紹介②

## 消費者と作る、\*とちむすび\* inキッチンスタジオ

栃木野菜消費拡大事業委員会(全農とちぎ 園芸部)主催による、『第13回消費者と生産者の交流会キッチンスタジオ』が3月8日(土)宇都宮市の調理師専門学校で開催され、抽選で選ばれた消費者およそ70名が参加しました。

このイベントでは、栃木県の野菜重点5品目(ねぎ・トマト・にら・きゅうり・なす)について、県内JAの各部長が栽培方法や、野菜の上手な選び方や保存方法などを紹介したり、JA栃木の女性会の皆さんが5品目の野菜をたっぷり使った生産者ならではのレシピを実演し消費者も一緒に調理しました。ねぎとにらを使用したレシピの一つとして『学生による まるごと“とちむすび”コンテスト』の『受験に勝つ・夜食に食べたいおにぎり部門』で最優秀賞を受賞した作品『**ぴりっとすっきり米**』おにぎりを紹介しました。野菜もたっぷり使用したピリ辛の肉みそが、ご飯にとっても合うと好評でした。とちむすびを通してさらにとちぎ米の美味しさを広め、消費拡大に努めていきたいと思えます。



#### ※ 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