

とちぎ米産地だより～2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95号 令和2年2月17日
発行者:JA全農とちぎ 米穀課

暖冬の日本！栃木県も今年は積雪ほぼなし！

相変わらず寒い日が続きますね！しかし、県内では2月というと、例年積雪が多くみられていましたが、今年は暖冬ということもあり、県内での積雪は今のところほとんど見られません。

2月といえば、思い浮かべるのは節分、そしてバレンタインデーですね♪チョコレートのように甘くて素敵な1日をお過ごしになりましたでしょうか？また、今年からは新天皇の即位に伴い、天皇誕生日が12月23日から2月23日に移動し、2月に新たに祝日ができましたね！最近では新型コロナウイルス（COVID-19）やインフルエンザ等、感染症が大流行しておりますので、外出は控えて、お家でゆっくり身体を休めて過ごすのも良いかもしれませんね！



©栃木県 とちまるくん

～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。1月～2月もたくさんの活動を実施しましたので、その一部を抜粋してご紹介致します♪米穀課では今後もとちぎ米の販売促進に向けた活動に積極的に取り組んでまいります！

“とちぎの星” レシピ 「dancyu」 1月号掲載！

おいしい食べ歩き、料理づくり、素材探しなど、食を楽しみたい人のための月刊誌「dancyu」1月号にて、大嘗祭に使用された銘柄「とちぎの星」の特集ページが掲載されました！本誌では、とちぎの星の紹介の他、『ミシュランガイド東京』にて創刊から2019年まで一つ星を獲得している日本料理店、「新宿割烹 中嶋」の主人中嶋 貞治さんが、とちぎの星を使った贅沢レシピをご紹介いただいております！

「「とちぎの星」は、とにかく粒が大きくて艶がある。香りもいいし、甘味と旨味が豊かなのにしつこくない、上品な風味が持ち味。粒立ちがしっかりしているので、炊き込みご飯や茶漬けにもいい。繊細な風味を大切にする日本料理とは、相性のいい米ですよ。」



「新宿割烹 中嶋」主人
中嶋 貞治 さん



また、2019年12月～2020年1月15日までの間、「新宿割烹 中嶋」にて実際にとちぎの星を使用したコース料理が振舞われました！



もぐもぐごはん部

お弁当開発プロジェクト始動!

「親子でもっとおいしくごはんを食べよう!」を合言葉に、お米に関するさまざまなイベントを行っている「もぐもぐごはん部」。とちぎ米の認知度向上及び消費者との交流を目的として、2015年10月に全農とちぎ米麦部にて発足し、4年が経ちました。そんなもぐもぐごはん部にて、今回新たなプロジェクトが動き出しました!! その名もズバリ!「もぐもぐごはん部 お弁当開発プロジェクト」です! これは、もぐもぐごはん部員のママたちが、普段工夫して作っている自慢のお弁当レシピを持ち寄って、とびっきり素敵なお弁当を開発しちゃおう!!という企画です!

実際に部員の皆様向けにレシピコンテストを開催し、コンテストで見事入賞した5名の部員の皆様がプロジェクトの代表メンバーとして選出されました!おめでとうございます!そして、先日行われたキックオフミーティングでは、入賞作品を振り返りながら、どのようなお弁当にするかメンバー同士で話し合いが行われました!今回は当日の様子の一部を写真でご紹介致します♪



次回のミーティングでは、夢の商品化へ向けて、レシピの選定や価格の決定など、さらに詳細まで協議を進めます!果たしてどんなお弁当が出来上がるのでしょうか!お楽しみに!なお、もぐもぐごはん部の現在の部員数はおよそ**320名**!!今後も随時部員募集中です!興味のある方は、下記URLをご覧くださいか『もぐもぐごはん部』で検索をお願い致します。
 ☆もぐもぐごはん部ホームページ【 <https://www.tochigimai.jp/mogumogu/> 】

※ 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