

とちぎ米産地だより～4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109号 令和3年4月14日
発行者:JA全農とちぎ 米穀課

令和3年度 新体制のご挨拶

4月より全農とちぎ・米麦部米穀課も新体制となりました。今年度は下記のとおり職員がお世話になります。引き続き何卒よろしくお願いたします。

佐藤 和弘 (米麦部長)	富田 康之 (米穀課長)	秋間 毅 (課長事故代行)	手塚 陽介 (共計)
塩見 紗織 (受渡・宣伝)	佐藤 宏樹 (共計)	東野 朱音 (受渡・宣伝)	川上 大地 (受渡・宣伝)
青柳 弘美 (受渡)	鈴木 啓予 (受渡・庶務)	塩谷 友宏 (東京事務所長)	林 一騎 (東京事務所)

〈キャンペーン情報〉

とちぎをうちで食べよう！うちでマイペースキャンペーン

全農とちぎでは4/1から「とちぎをうちで食べよう！うちde米ベースキャンペーン」を実施しております。「Nintendo Switch」や「とちぎ和牛 焼肉用」、「有名店の冷凍餃子」など豪華賞品が抽選で360名様に当たります。対象の栃木米に貼ってあるシールをめくっていただき、中のQRコードを読み込むと応募フォームにいけますのでそこから応募ください。
たくさんのご応募お待ちしております！
キャンペーン詳細は「JA全農とちぎ」ホームページにてご確認ください☆



©栃木県 とちまるくん



みんなでごはんを#炊こう ご炊こうチャレンジ！



JA全農では、国産米の消費拡大の一環として、ごはんを炊くことの楽しさを消費者の皆様に伝える「ご炊こうチャレンジ」プロジェクトを3/29にスタートいたしました。このプロジェクトは各県でタレントや知事が出演し、ごはんを炊くことの楽しさを伝える動画やPRを行っています。全農とちぎでも「とちぎのおこめ特別広報担当」の佐藤美希さんに出演いただき、庭キャンプをしながら楽しくご飯を炊く動画を作成しました。
佐藤美希さんの動画は全農とちぎのYouTubeチャンネルに、その他、各県が制作した動画は「NO RICE NO LIFE PROJECT」内の特設バナーから視聴できますのでご覧ください！

《イベント情報》

もぐもぐごはん部3月活動報告 ~オンラインバケツ稲~



3月のもぐもぐごはん部の活動はオンラインでバケツ稲🌱を作りました。たくさんの子どもたちやお母さんたちが参加してくださいました！多くの家族がバケツ稲を作るのが初めてということで、最初に田植えをしてからお米ができるまでの稲の一生について勉強した後に実際にワークショップを行いました。あらかじめ用意された3種類の土を混ぜたり、種をまいたりしている参加者はとても楽しそうでした！
これからの成長が楽しみです！



〈次回のイベント〉



次回のイベントはスティック状のおにぎりを作ります。華やかでおしゃれに見えるおにぎりを作っておうち時間を楽しみましょう！

Zoomを使用したオンラインイベントになります！

☆入部希望の方は、**もぐもぐごはん部** で検索！



~お米を食べよう！一食一膳~

栃木県では毎月の5と8のつく日を「栃木県民ごはんの日」と定めて、その日は「1日3食ごはんを食べよう」を合言葉に様々な団体がお米の消費拡大運動を実施しております。

そこで、全農とちぎでも皆様にご飯を食べたくなるようなレシピをご紹介します。

【材料】(2人分)

◎鶏むね肉	300g	◎大根	1/4本
◎ごま油	大さじ1/2	◎豆板醤	小さじ1/2
◎青ねぎ	適量		
★味噌	大さじ2	★みりん	大さじ2
★にんにく・しょうが	適量	★水	1カップ

【作り方】

- ① 鶏むね肉は3cmくらいの角切り、大根は2cmくらいの半月切りにしておく。
- ② フライパンにごま油を入れ、鶏肉と大根を少し焦げ目がつくまで炒める。
- ③ ②に豆板醤を入れさっと炒める
- ④ ③に★を加え軽く蓋をして中火で10分間煮る。
- ⑤ 火を止めてそのまま5分程度待つ。
- ⑥ 器に盛りつけて青ねぎを振りかける。

★Chef's Points★

- ・煮る前に炒めるので香ばしく出来上がります。
- ・火を止めた後時間をおくことで、中までしっかりと味がしみこみんでおいしいですよ！



※ 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