

とちぎ米産地だより 2022年5月号

JA全農とちぎは「とちぎ米」を広めるために、こんな取組をしています。
ぜひご一読ください！



©栃木県 とちまるくん

とちぎ米の生育状況～令和4年産～

4月下旬、コシヒカリの圃場のようなすです。田植後14日目で、葉色も濃くなり始めました。初期の生育としては、**順調**とのこと。5月の連休明けには、栃木県内の田植もひと段落。今年もおいしい「とちぎ米」ができますように♪



宇都宮市 小塚文夫様圃場にて撮影（4月26日）

？今の時期をなんて言う？

梅雨入りには少し早い時期（5月中旬～梅雨入り前）のぐずついた天気が続くことを「**走り梅雨**」と言います。

RADIO BERRYで「とちぎ米」PR！

5月11日、栃木県域ラジオ局・RADIO BERRYのコーナー「**DO YOU 農？たちつてとちぎ**」にて、「とちぎ米」をPRしました。

今回は食味ランキングで最高評価の特Aを獲得した「**栃木県産コシヒカリ**」の魅力をたっぷり紹介しました。

放送中に炊きたての「栃木県産コシヒカリ」を試食してもらい、「噛めば噛むほど優しい甘みが口の中に広がるところが好き♡」とパーソナリティも絶賛！

次回の放送は**6/1（水）** 17時15分からを予定しています。お楽しみに☆聞き逃してしまった方やエリア外にお住まいの方は、ぜひradikoでお聞きください！



もぐもぐごはん部員の声♪

「親子でもっとおいしくごはんを食べよう！」を合言葉に、年間を通じて楽しいイベントを企画しています。コロナ禍ではオンラインを活用して、「とちぎ米」を使った料理教室や、バケツ稲体験を実施し、画面越しに交流を深めました。

今回はもぐもぐごはん部員の声をお届けします♪活動の楽しみ方や、好きな「とちぎ米」を教えてください。



活動の楽しみ方

バケツ稲を育ててみたいと入部しました。オンラインで部員のみなさんとお米について勉強し、種をまくところから稲を育てました。お米を自分で育ててみて、毎日食べているお米がどのようにできたのかがわかり、「**お米を残さず食べよう!**」と子どもたちの意識も変わり、とても良い経験になりました。

ほかにも、部活動で作った土鍋ごはんにハマって、**長男がごはんを炊いてくれたりと教わったレシピが大活躍**していますよ!

好きな「とちぎ米」

とちぎの星は粒がしっかりと大きくて食べ応えがあります。炊きあがったときの香りが良く、噛むほどに甘みを感じて、おいしかったです。**おかずと食べるのはもちろん、ごはんだけでもパクパク食べられます!**

栃木のおいしいお米を**1食でも多く**… ～NHK NEWS～

5月13日、NHK「**とちぎ630**」にて、栃木県内のコメの状況が放送されました。

県内では田植えが最盛期を迎える一方で、**コメ余りが深刻**となっています。コメ余りの要因は、新型コロナウイルス感染拡大による外食産業の需要激減です。

コメ農家の山口さんは、「**こういう低迷が続くと生産現場では生産意欲の衰退が進む**」と現場の状況を語ってくれました。

またコメ余りにともない、**保管倉庫が一昨年・去年のコメで8割が埋まっている**状況です。本会職員は、「遠いところだと西日本の倉庫にも持込をしている状況」と、保管倉庫のひっ迫状況を説明しました。このままだと、今年の新米受け入れるスペースなくなことを懸念して、「**ぜひ皆さんおコメを1食でも多く食べていただければ**」と話した。

問い合わせ先

◆内容にかんするご意見、ご質問、ご感想を、ぜひお寄せください。
JA全農とちぎ 米穀課 電話:028-616-8820

コメ農家
山口さん



保管倉庫



本会職員

