

とちぎ米産地だより 2022年6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～

6月下旬、コシヒカリの圃場のような様子です。田植後56日目、草丈はおよそ44cmにもなり、だんだん稲らしくなってきました！生育も**順調**です。栃木県内ではすっかり初夏の田園風景が広がっています。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（6月21日）

RADIO BERRYで「とちぎ米」PR！

6月1日、栃木県域ラジオ局・RADIO BERRYのコーナー「**DO YOU 農？たちつとちぎ**」にて、「とちぎ米」をPRしました。

今回は冷めても美味しい「**栃木県産とちぎの星**」を使用して作った「**キンパ風海苔巻き**」をスタジオに用意して、パーソナリティの井出さんに試食してもらいました！井出さんも絶賛のこのレシピ、実は全農とちぎ米穀課が実施している「**もぐもぐごはん部**」のオンライン料理教室で実際に教えて頂いたレシピなのです！今回の放送を通じて、リスナーの皆様にもとちぎ米PR活動の一環である「**もぐもぐごはん部**」の活動を広く認知していただくことができました。

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！





もぐもぐごはん部活動報告♪



もぐもぐごはん部では、「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、バケツ稲体験など、さまざまな企画を実施し、部活動を通じてとちぎ米のあらゆる魅力を部員の皆様をはじめとする多くの方々に発信しています！

今回は5/27に開催された、オンライン料理教室の様子をたっぷりご紹介します♪

今回のテーマは…

韓国海苔巻きキンパ&カリフォルニアロールをつくろう♪

でした！

今回のオンライン料理教室では、講師に神永先生をお招きして“韓国海苔巻きキンパ”と“カリフォルニアロール”の2種類のレシピを教えていただき、実際に参加者の皆さんで各自作りました。

使用したお米は、栃木県産「とちぎの星」です。「とちぎの星」は粒が大きく、冷めた状態でもおいしく食べられることから、今回のような海苔巻きにも相性バッチリのお米ですよ♪

先生のレクチャーにより、あっという間に2種類の美味しい海苔巻を作ることができ、参加した部員の皆さんからも大満足との声を頂きました。



「もぐもぐごはん部員の声」～先月号に引き続き、もぐもぐ部員の生の声をお届けします！～

活動の楽しみ

活動で教わった**バケツ稲を毎年育てています**。お家で育てることで花が咲くことや取れる量を知ることができました。また色々なお米料理をしれたり、子供と一緒に料理を楽しめる活動があるのがいいです。お米は毎日食べるものなので、**部活動で得た知識を思い出して食卓での会話が増えました**。

好きな「とちぎ米」

私のおすすめのお米は、「**なすひかり**」！粒が大きいのでもちもちとしていて美味しいです。そして**冷めても固くならないので、おにぎりやお弁当に最適**！子供達にお弁当の日は、なすひかり？と聞かれちゃいます。



次回のもぐもぐごはん部の活動は7/29（金）の予定です！お楽しみに★