



とちぎ農産物クチコミ隊事務局
〒320-0811 宇都宮市大通り1-4-24 4階
☎028 (600) 8800 FAX 028 (600) 8801

(社)とちぎ農産物マーケティング協会
HP「カラダにとちぎ」
<http://www.tochigipower.com/>

みなさんの質問に お答えしま〜す



前回のアンケート9の「聞きたいこと、知りたいことは？」で寄せられた内容の一部にお答えします

日本一位のイチゴ！ どれくらいの生産者が作っているのですか？

栃木県のイチゴ生産者の数は、昨年の集計では、2,482名おりました。たくさん生産者が、技術を共有しながら、またよい意味で競い合いながら、品質の高いイチゴを生産しています。ぜひ、とちぎ産のイチゴをご指名ください。

大好きなイチゴについて。苗はどうやって育てるの？

イチゴは栄養繁殖の作物で、親株からランナーというつるが出て増殖します。7月上旬にランナーを切り取り、3寸〜4寸程度のポットに植えます。毎日灌水し、葉を4枚程度に整理しながら管理し、9月中旬にハウスに定植します。

イチゴ狩りの情報、MAPなどどううれしい。ネットでもOKです

栃木県のイチゴ狩りのできる園の情報として、とちぎ観光いちご連絡議会のパンフレットがあります。また(社)とちぎ農産物マーケティング協会のホームページ <http://www.tochigipower.com/> でも県内の観光いちご園を紹介していますよ。ぜひイチゴ狩りに栃木県へ遊びに来てくださいね。神奈川からは遠いと思っている方が多いようですが、収穫体験に参加される神奈川のクチコミ隊は、「以外と近いのよね」といいます。ぜひお待ちしてま〜す！

農薬は使っていますか？ 何回くらい？ 農薬についての考え方を教えてください

農作物を栽培するには、人間が医薬品を必要とすることと同じように農薬は大切な資材です。環境に影響を与えないようにできるだけ効率的に、回数を少なくするよう努力していますが、作物ごとに何回使用しているかは、栽培歴の記載が進んでいますので出荷された農協等に聞けば分かるようになっていきます。生産者は、消費者に安心して食べて頂けるように、また自分の作物に愛情と自信をもって作っています。

※次回の会報誌で農薬について詳しく記載する予定です

イチゴは洗って食べますか？ またキャベツは1枚ずつ洗いますか？

イチゴはそのまま食べてもいいように、残留性の低い農薬を使用しているので、ほこりを落とす程度の水洗いで十分です。キャベツも結球部分は洗う必要はないと思いますが、外の葉は汚れが付きやすいのでよく洗いましょう。

それぞれの農産物のおいしさをそこなわない保存方法は？

農産物のうち特に野菜は鮮度が命ですから、できるだけ早く頂きましょう。鮮度を維持するには、湿度を維持しながら低温で呼吸や酵素の働きを抑えてやります。一般にはフィルムで包み冷蔵庫の野菜室で保存します。このとき注意したいのが野菜を寝かせないこと。植物は起き上がる性質があるのでエネルギーを消費してしまいます。また、高温性のなす等は冷蔵庫では寒すぎてかえって傷んでしまいます。

ちぢみほうれんそうは、どこにあればありますか？

栃木県産のちぢみほうれんそうは、12月から出荷となっています。多くは京浜市場に出荷され、東京・神奈川で売られますが、お店までは把握できません。ぜひ栃木県産のちぢみほうれんそうを見つけたら、食べてみてくださいね。

家庭菜園の場合、肥料はどれくらい？

肥料をたくさんやりすぎると、野菜は軟弱な生育をし、味が薄くなりがちです。このため、肥料を必要以上にやりすぎないように考慮する必要があります。例えば、プランターの大きさが縦50cm、横20cm、深さ15cmとすると、その容器は50cm×20cm×15cm=15000cm³=15リットルとなります。このときの土の重さは約10kgになります。一方、作物の養分吸収量に基づく施肥基準は10アール(概ね100t)当たりで示されています。例えば、秋どりレタスの施肥基準量は、窒素15kg、りん酸20kg、加里15kgなので、このプランターには成分で窒素1.5g、りん酸2g、加里1.5gをやればよいことになります。

ブドウ種なしはどうしてできるの？

普通は種が入らないと、粒にならなかつたり、たとえなくても大きな粒にはなりません。開花期にジベレリン処理(ジベレリン植物成長ホルモン剤液にブドウの花房を浸します)を行うと、種が入らなくても粒を付けたり、粒を大きくすることができますが、その処理する時期や濃度は品種によって異なります。人体には影響ありません。

第44回農林水産祭「実りのフェスティバル」が開催されました



とちぎ農産物マーケティング協会などのスタッフが2日間、「にっこり」や「那須の白美人」「穂の香」などのとちぎブランドや、トマトなどの野菜を元気にPR・販売しました



前回の会報誌でお知らせした「実りのフェスティバル」が11月4日・5日に開催されました。来場してくれたクチコミ隊には、後日、栃木のコシヒカリ「穂の香」をプレゼント。また来年もお楽しみに！(写真は一部です)

実りのフェスティバルに行って来ました。クチコミ隊になったおかげで情報を知ることができ、家族で楽しい一日を過ごすことができました。栃木県のブースは入り口に入って正面だったので、すぐわかりました。来場の記念にもらったミニシクラメンは玄関の郵便受けのそばにかざっています。白とピンクのはかなげな姿を見ると、毎朝心がなごみます。ありがとうございました。会員番号63 小倉かおる・望史

ビッグサイトでのイベントは全国の特産品だけでなく、それもたくさんプレゼントを頂きました。栃木はイチゴが光ってましたね。ブースの中はクチコミ隊の方々、見た顔ばかり。私もそんな組織の中の隊員なんだと思うと、もっと「栃木産」を宣伝しなくちゃ、スタッフの方々に申し訳ないし、イベント毎に農作物をもらうだけもらい、おいしい思いをしちゃいけないあって、改めて思いました。昨日、近所の八百屋に行ったら、壁に「にっこり」のチラシが貼ってありました。現物はおいてなかったですが、「きっとその空いたスペースから見て、5人は買っていったんだよ」って、次男と話しました。そして早速、先日落花生収穫体験で頂いた「にっこり」を夜に切りました。とてもジューシーで、甘く、大きいのに大味でないの、家族みんなで「にっこり」。園のママ友に栃木の農作物についてさりげなく宣伝しておきますね。会員番号100 山本紀子・慧・大

■「とちぎまるごと農産物フェア」
日時:平成18年1月12日(木)~18日(水)AM10:00~
場所:東武百貨店池袋店 地下2階 諸国名産催事場
とちぎのいちごをメインに、栃木の野菜、米、畜産物など、農畜産物を一堂に集め、「とちぎブランド」をPRします。

イベント情報



「クチコミ隊」に参加させて頂きありがとうございます！ フェスティバル楽しみにしていました。沢山いただいた名刺はさっそく活用してもらい、友達家族等にアピールしています。この機会にとちぎの農産物をいっぱい勉強しますね。会員番号3-009 池田民恵・尚広

プレゼント ありがとう

栃木のコシヒカリ「穂の香」のプレゼントが届きました。さっそく友人にも分けて、お米の感想を頂きました。

◎「今朝、頂いたお米を朝食にいただきました(我が家は日曜日だけ和食食なのです)。つやつやとしていて、ふわっとしておいしかったです。香りは多少すくなめかな〜。おいしくいただきました。ごちそうさまでした(30代主婦)」◎「昨日、頂いたお米を食べました。色、ツヤがよく、いつもと違うと皆言っていました。雅樹も。食べるとやわらかく少し甘みもあるような…。おいしかったです。ありがとうございます(30代主婦)」◎「いただいた日に早速食べたら美味しかったよ。やわらかいね、いつもの水加減で(新米用)炊いたんだけどやわらかかった(40代主婦)」◎「私の感想は、やわらかく、白くて、とても美味しかったです。ごはんとして炊くだけでなく、ピラフに炊き上げておコシのあるおコメになりました。子ども達もよろこんでいます」 会員番号3-071 網島あん・晃大





レタスも収穫しました！



レタス畑で撮影された写真が、速水けんたろうさんが歌うとちぎの農産物PRソング「ベジフルとちぎ!!」(非売品)の裏のパッケージに採用されました。ご協力ありがとうございました。

落花生の収穫体験の次は、JAおやまのレタス部会長・齊藤治美さんのレタス畑へ。段ボール箱1箱にそれぞれぎっしりレタスを収穫させて頂きました。畑のレタスは、はじけそうなくらいにみずみずしいんです。「そっと根本をカッターで切ってくださいね。外側の葉は畑にそのまま置いてください。その葉が土に帰り栄養分になるんですよ」と齊藤さん。みんな採れたレタスをその場で食べてみました。「これが新鮮なレタスの味だね」「何も付けなくてもおいしいね」。ちびっ子こそ本物の味が分かるんですよ。



箱いっぱいを持ち帰りました
お土産に、栃木自慢の梨「にっこり」を。メロン大の大きな梨に、みなさんビックリでした

落花生収穫体験でいっぱい採ったよ！

栃木県
小山市で
落花生
収穫体験



さすが1期会員！素手で土と触れあっています



落花生の収穫時期は11月中旬まで。阿久津さんはクチコミ隊のために、この畑は収穫しないで残して置いてくれました



「落花生が枝からぶら下がっていると思っていた人はいませんか？このように土の中にできるんですよ」

とちぎの落花生は柔らかくておいしいよ。たくさん採ってください！



40数年落花生を作り続けているJAおやまの元落花生部会長・阿久津勇さんにお世話になりました



株を抜いたら、今度は一粒一粒、落花生をもち取ります



こんな経験は大人でもなかなかできません。栃木県人だってできないんですよ



「ほら、いっぱい落花生がついている！」



畑にきたら汚れることなんか気にしない！これがクチコミ隊のお約束ごと



「こんなに採れましたよ〜。阿久津のおじちゃん、ありがとう。おうちでゆでて大切に食べるからね」



抜くときに切れて落花生がたくさん土の中に残ります。農家さんが一生懸命作った落花生だから、一粒も無駄にしないように、子供たちは土の中を探します



落花生は花が受精したら、その花の茎のものが伸びて地中に入り、さやがふくらみ始めます。花が落ちたところの土の中にさやができるように見えるので「落花生」「地豆」とも呼ばれるそうです



大きな釜を畑に持ち込み、採れたてをゆでた「ゆで落花生」を、みなさんに食べて頂きました。「収穫したら新鮮なうちに塩を入れてゆでてくださいね」と阿久津さん。初めての味にみんなビックリ！一つ食べたらとまりません

“はつか大根”通信



11月のはつかだいこんは、追肥もしているのにひよろひよろで、間引いたものは貝割れ大根として食しました。今週中には、別のプランターに第二弾をまく予定です。1カ月たったら日に日に大きくなる速さがアップしたように思います。どんなふうに見えるのが楽しみです。今回はお料理も同封しました。
会員番号 100 山本紀子

わが家の料理



会員からのダイコン通信や料理などお待ちしております

■とちぎのトマト2個、たまねぎ1/4個、にんじん3cm、コンソメの素、塩少々、砂糖小さじ1くらいを火にかけて、充分水分が出たところに、3色マカロニを2掴みくらい入れてやわらかくなるまで煮込みました。そしてカリカリにトーストしたパンの耳をグラタン皿に入れて、具をかけ、とろけるチーズをのせて、トースターで焦げ目が付くまで焼きました。あと、餃子の皮にトマトとチーズを挟んで、オーブンで10分ほど焼いたものも美味しいです。栃木産のかんぴょうと「穂の香」で作った海苔巻き、栃木産の牛乳を使って作ったカスピ海ヨーグルト入りの自家製パンというランチをしましたよ。



とちぎの美味しい物をたくさん紹介してくれました。

- 買った物をする時、産地なき気にせず値段がけみて選んでいます。クチコミ隊に参加し、会報誌を読んだり産直の野菜を實際にたべたりすることで、最近はずいぶん意識が変わりました。季節のものや、国産でもなるべく近いところからのものはやっぱりおいしく感じます。
- NHKで農業の仕方育て方の特集をみますと大変厳しさと作物へのおもいに深く感動します。私たちは出来上がったものしか手にしてなくて作る側をしりません。農家の方の存在の大きさを私たちはもっと感じたい方があると思います。首都圏にすんでいると難しいのかもかもしれません。
- 最近では栃木産のものを探そうになりました。毎回の会報誌楽しみに拝見しています。次のイベントには参加したいとか、ピクニックに行ってみようとか、会員にならなければ経験できないこと知らなかったことにチャレンジできることが有り難いです。
- 買物をする時、産地なき気にせず値段がけみて選んでいます。クチコミ隊に参加し、会報誌を読んだり産直の野菜を實際にたべたりすることで、最近はずいぶん意識が変わりました。季節のものや、国産でもなるべく近いところからのものはやっぱりおいしく感じます。
- NHKで農業の仕方育て方の特集をみますと大変厳しさと作物へのおもいに深く感動します。私たちは出来上がったものしか手にしてなくて作る側をしりません。農家の方の存在の大きさを私たちはもっと感じたい方があると思います。首都圏にすんでいると難しいのかもかもしれません。
- 前回は、落花生、田植えの体験をやらせていただき、企画の充実さに大変驚きました。関東でありながら、栃木県はあまり縁がなかったのですがいろいろ参加させていただき、地元の人と触れ合うと人の温かさが感じられ、また行ってみたいという気持ちになりました。
- 今回の会報で「野菜は上手に育てられなくても大丈夫、子供たちの情操教育や食育に役れています」というコメントがありました。上手にできないとしりごみしていましたが、チャレンジしてみようと思います。
- 会報により、農産物を口にするたびとても身近に感じます。自然相手のお仕事ですので本当に大変と思いますが、心から応援しています。
- 我が家ではいちご収穫体験の時の稲を育てていたのですが台風で倒されてしまいました。農家の方の大変さが少し分かったような気がしました。
- クチコミ隊になって3回目の種ありがとうございます。子供たちは自分で育てて食べる感動と喜びを覚え、野菜も以前より大好きになりました。夏にはミニトマトを育てて、今は大根を育てることを楽しみにしています。

1期・2期・3期クチコミ隊全体の回答 186人

- 産地にこだわって購入しているものはありますか？
 - お米 はい 82人 (44.0%) いいえ 104人 (55.9%)
 - 栃木のお米 (クチコミ隊だから・他) 17人
 - お肉 はい 81人 (43.5%) いいえ 105人 (56.4%)
 - 国産 70人
 - 青果物 はい 99人 (53.2%) いいえ 87人 (46.7%)
 - 栃木産 (クチコミ隊だから・他) 28人
 - 国産 54人
- 農産物を購入するときに「持ち帰りにくい」など困っていることはありますか？
 - ある 134人 (72.0%)
 - ない 52人 (27.9%)
 - ねぎ 59人
- 栃木県では、生産者が一つ一つ丁寧に、丹精を込めて農産物を作っていますが、生産者に質問や疑問など、聞いてみたいことはありますか？(次の頁で一部紹介)
 - はい 116人 (62.3%)
 - いいえ 70人 (37.6%)
- 会報誌や収穫体験などでとちぎの農産物を紹介していますが、もっと知りたい情報や体験はありますか？
 - はい 121人 (65.0%)
 - いいえ 65人 (34.9%)

前回のアンケート9の集計結果です。とちぎ農産物クチコミ隊として、3年目に入った1期クチコミ隊と2年目に入った2期クチコミ隊、そしてまだ数カ月の3期クチコミ隊のみなさんの回答と感想です。