from TOCHIGI とちぎ育ち

たちつてとちぎで楽しく学ぶ、とちぎの食育！

JA全農とちぎ 大解剖全書

栃木米を消費者の食卓に届けるまで

今日のお米は、たくさんの安心でできている。

JA全農とちぎは、JAグループと連携し、栃木県の生産者が丹精込めて育てた農畜産物を、市場や実需者を通じて全国の消費者へ**年間を通じて安定的に**お届けしています。今回は、日本の主食である大切なお米を、安全・安心に消費者の皆様にお届けするまでの私たちの役割を紹介します。

僕が紹介するよ！

1 資材の供給

お米作りに必要不可欠な肥料・農薬、農業機械等の農業資材をメーカーから仕入れ、JAを通じて生産者へ供給しています。

共同購入コンバイン

生産コスト低減に向け、"共同購入"の取り組みを進めています。生産者の声を反映し必要な機能に絞った農機を供給しています。

県内の品種・気候・土壌に合わせて設計したオリジナル肥料など、低コストかつ高品質な商品を供給しています。

BB肥料

生産資材価格が高騰する中、全国組織としてのスケールメリットを生かしてコスト低減と安定供給に取り組んでいます。環境配慮型資材や農作業の省力化に貢献できる商品の提案も行っています。

2 営農支援

栃木米の品質向上やブランド力強化を目指し、JAと協力しながら生産者の営農を多面的にサポートしています。

昨今の猛暑など気候変動に対応するための栽培技術指導のほか、水田における環境負荷の低減、需要に応じた作付けの提案などを行っています。

生産振興の取り組み

生産基盤の維持・拡大に向け、多様な担い手への対応強化や新規就農支援、スマート農業の普及などを通じて生産性と収益性の向上に取り組んでいます。

3 集荷

生産者が大切に育てたお米を集荷します。JAと連携し、実需者が求める品種・数量の確保に努めています。

4 検査

安全・安心を担保するため、JAグループが集荷したお米はすべて、国が定める農産物検査法に基づく検査を実施しています。

JA全農とちぎは県内全域の検査施設を巡回し、JA検査員と情報を共有しながら適正な検査に向けて助言や指導を行います。安心して食べていただけるお米を供給するため、品質向上とトレーサビリティの確保に取り組んでいます。

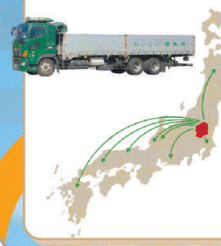
5 保管

JA全農とちぎは、国内有数の収容力をもつ大型低温倉庫「とちぎ米広域集出荷センター」を設置し、県内各地から集めた玄米を、徹底した温度・湿度管理のもと保管しています。

とちぎ米広域集出荷センター

大手実需者のニーズに対応し、安定した品質の栃木米を、年間を通じて安定的に供給しています。フレコン（大容量の米用袋）による集荷需要の高まりや農業倉庫の老朽化に伴うコスト課題にも対応しています。

持続的な輸送体制構築の取り組み



荷役作業の省力化や物流コスト削減を図るため、パレットを使用した輸送や全国統一フレコンの拡大を進めています。

6 販売

県内各産地から集めた栃木米を、全農パールライス㈱を中心に全国の販売先へ供給しています。

生産者が安心してお米を育てられるよう、需給環境に左右されない安定的な取引を目指し、販売先との複数年契約、事前契約の拡大に努めています。

7 精米

全農パールライス㈱栃木支店では精米事業を担っています。独自の精米工場を持ち、家庭用から業務用まで様々なニーズに沿った形で精米、包装、販売まで一貫して行っています。

工場では「精米HACCP」システム認定を取得。販売先や消費者のニーズに沿った、安全安心な精米をお届けするため、徹底した衛生管理と品質管理での食品安全の確保と高品質な製品作りに取り組んでいます。品質にこだわった美味しい栃木米を、県内を中心に首都圏など全国の飲食店、量販店などへ販売しています。

8 宣伝販促

消費者の皆様に栃木米の魅力を知っていただくための宣伝活動も行っています。

栃木米アンバサダーに「U字工事」を起用し、県内外でPRイベントやキャンペーンなどを実施し、栃木米の魅力を発信しています。

栃木米アンバサダー「U字工事」

消費者へ

撮影協力：彩フライングガーデン、栃オーナー

Web版も公開しています。ぜひご覧ください。

私たちは、生産者と消費者を安心で結ぶ懸け橋になります。

だ たいようさんさん
ち ちかくてしんせん
つ つくりてまじめに
て てしおにかけてる
と とちぎの農畜産物

©栃木県 とちまるくん

たちつてとちぎ by JA全農とちぎ

とちぎの農畜産物のおすすめ情報をお届けします！お得なクーポンやキャンペーン情報なども配信中！

とちぎの農畜産物の美味しさを「#たちつてとちぎ」の合言葉とともにご紹介♪ @ZENNOH_TOCHIGI

合言葉は たちつてとちぎ

©栃木県 とちまるくん

Tochigi

お米の代名詞、コシヒカリはツヤと粘りに自信あり！

栃木県内で幅広く生産され、炊いた時のつやつや感ともちっとした弾力ある粘りが特徴です。栃木県は全国有数のコシヒカリ生産量を誇り、全国の品評会でも幾度と高評価を得ています。「米どころ栃木」を代表するにふさわしいお米です。

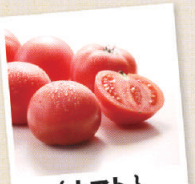
{とちぎコシヒカリ とちほのか}

生産量日本一！とちぎを代表する果物

{いちご}

栃木県は昭和43年以降、生産量日本一を誇るいちごの産地です。栃木のいちごがおいしいわけは、冬の日照時間が長く、肥沃な大地とおいしい水などの恵まれた環境で栽培されているから。甘くておいしい「とちあいか」「とちおとめ」「スカイベリー」が人気です。

陽の光をたっぷり浴びた真っ赤な恵み



{トマト}

冬でも晴天が多く、豊富な日照・肥沃な大地・澄んだ水などの恵まれた自然・気候を活かして栽培された栃木のトマト。ハウスの中で太陽の光をたくさん浴びてすくすくと育ち、ジューシーでずっしりと締まったトマトになります。

豊富なビタミン群でスタミナアップ！

{にら}

全国トップクラスの生産量を誇る栃木のにら。甘みがあって風味がよく、味わいに深みがあるのが特徴です。栄養たっぷりで、ビタミンA（カロテン）や、ビタミンC、ビタミンB1・2をバランス良く含んでいます。

キラリと光る、美味しいお米

{とちぎの星}

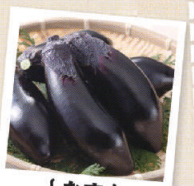
栃木県で開発されたオリジナル品種で、ぷくっと大きく、豊かな甘さが特徴です。平成26年産から登場し、令和の大嘗祭の献上米にも選ばれました。大粒で炊飯後も粒立ちがしっかりしており、冷めても美味しく、丼ものやカレーなどとの相性が良いお米です。

丹精こめて育て上げた"匠の味"の黒毛和牛

{とちぎ和牛}

栃木県を代表する黒毛和牛「とちぎ和牛」は、指定生産者肥育のもと、枝肉格付けがA・Bの4等級以上に認定された枝肉だけに与えられる銘柄。きめ細かい霜降り肉の安定した品質は、柔らかく風味豊かな肉の芸術品と呼べます。

食欲増進に効果的！夏は特においしい野菜



{なす}

最もおいしい夏秋のなすは、全国でも栃木県がトップクラスの生産量を誇ります。その魅力は、やはり"鮮度"。早朝から収穫され、立地を生かしてスピーディーに各地にお届けしています。

栄養満点の豚肉の甘みを堪能して

{とちぎゆめポーク}

栃木を代表するブランド豚肉「とちぎゆめポーク」は、指定農場である5農場にて、JA全農くみあい飼料（株）が開発した指定飼料を使用して生産している豚肉です。オレイン酸が多く含まれており、口どけまろやかでお肉の甘みを感じることができます。

安全・安心な全国トップクラスの交雑牛

{とちぎ霧降高原牛}

「とちぎ霧降高原牛」は、黒毛和種を父に、ホルスタイン種を母に持つ交雑牛です。指定生産者がJA全農くみあい飼料㈱で開発した指定飼料を給与し、きめ細やかな飼養管理で育成されています。その肉質の良さは市場からも高い評価を得ています。

栃木の梨は幸せ、豊かに、にっこり。

{梨}

栃木の梨は、甘みが強い「幸水」や甘みと酸味のバランスが良い「豊水」、晩生種の「あきづき」や「新高」が主な品種。そして栃木のオリジナル品種「にっこり」は、糖度が高く、ジューシーな味わいが特徴です。

お中元などの夏の贈り物には

JAタウン 産地直送通販サイト とちぎ新鮮倉庫

～とちぎの農畜産物を産地直送でお届けいたします～

ご購入特典

先着2,000名様 その場で使用できる500円分のクーポンをプレゼント！ ※会員様限定1回まで

先着クーポン使用期間 6月2日(火)～7月5日(日)

栃木県産農畜産物を味わいたい、そんな時には…産地直送でお届けいたします！

JAタウン とちぎ新鮮倉庫

JAタウンからの読者プレゼント シャインマスカット

締め切り／6月14日(日)まで

【応募方法】右のQRよりアンケートに回答いただいた方に抽選で栃木県産「シャインマスカット」をプレゼントします。応募はお一人様1回。

5名様

皮ごと食べられる爽やかな甘さが魅力のシャインマスカットです。

JAグループ栃木は、栃木県の農畜産物をプロモーションしていきます！

JAグループ栃木／JA全農とちぎ　https://www.tc.zennoh.or.jp

栃木いちご消費宣伝事業委員会 ／ 栃木梨消費宣伝事業委員会 ／ 栃木トマト消費宣伝事業委員会 ／ 栃木野菜消費拡大事業委員会
JAグループ栃木和牛販促委員会 ／ JAグループ栃木交雑種販促委員会