

栃木県・とちぎ地産地消県民運動実行委員会の共催で、毎月18日の「とちぎ地産地消の日」に、栃木県庁本館1階県民ロビーや昭和館前庭において、県庁舎の有効活用、県庁からの地産地消の情報発信を目的とした農産物直売所「けんちょうde愛 ふれあい直売所」が開設されています。毎回、県内各地から、県産農産物やその加工食品などが出品され、消費者と生産者の出会い、ふれあいの場となっています。（18日が土日・祝日の時は、直近の金曜日に開催します。）



栃木県庁本館1階の県民ロビーに入ると直売所です。



6月18日のふれあい直売所で販売していました。

目次

- 1 けんちょうde愛ふれあい直売所
- 2 とちぎそばの郷づくり推進協議会総会の開催
- 3 イノシシの肉を特産品に～那珂川町～
- 4 道の駅もてぎ～茂木町～
- 5 作原地区むらづくり推進協議会の活動～佐野市～
- 6 とちぎ夢大地応援団の活動
- 7 農商工連携事業で認定を受けた事業計画の紹介
- 8 食と農の推進室だより



平成21年度とちぎそばの郷づくり推進協議会総会の開催

6月1日（月）に、栃木県庁昭和館でとちぎそばの郷づくり推進協議会の総会が開催され、本年度も「とちぎ食の回廊づくり」と連携し、とちぎそばの魅力を発信していくこととした。また、同時に、栃木県庁本館1階ロビー等で、「とちぎそばの魅力展」、
「蕎麦打ち道具と書籍展」が開催されました。

この協議会は栃木県産そばの生産・消費拡大を進め、県産そばを活用した地域の活性化を図るため、平成14年に設立されました。この協議会には、地方そばの郷づくり推進協議会、そば関係団体、栃木県、(財)栃木県農業振興公社が参加しています。昨年度は、「とちぎ食の回廊づくり」に向けたそばの地域資源調査、県産そばPRポスターの作成、「出会い味わいそばとちぎ」のぼり旗の作成、地方そば街道まつりへの支援等を行いました。また、6月6、7日に栃木県庁で開催された県民の日記念イベントの協賛事業として、地方協議会の会員が手打ちそばの実演やそば食の販売を行いました。



とちぎそばの郷づくり推進協議会総会が開催され、会長である福田富一知事が開会の挨拶を行いました。



足利市蕎麦庵の根本忠明さんの協力を得て、蕎麦打ち道具と書籍展が開催されました。



足利市蕎麦庵の根本忠明さんから、そば道具の説明を受けました。



とちぎそばの魅力展のようす



総会后、足利市蕎麦庵の変わりそば等を試食しました。



県民の日記念イベント協賛
そば打ちの実演



県民の日記念イベント協賛
そば食の販売



イノシシの肉を特産品に ～～那珂川町イノシシ肉加工施設が完成しました～～

那珂川町では、農作物に被害を及ぼし年々増加しているイノシシを捕獲し、被害の軽減を図ると共に捕獲したイノシシの肉を地域資源として活用し、特産品とすることで地域活性化を図るために、イノシシ肉専用の町営加工施設を建設し、5月20日（水）には竣工式が行われました。

那珂川町では、毎年、農作物がイノシシの被害を受け、困っています。那珂川町が確認しただけでも、毎年1千万円を超える農作物の被害があります。また、イノシシの捕獲頭数も昨年度は136頭となりました。

町ではこのやっかいもののイノシシを地域資源として活用できないか、検討してきましたが、イノシシの肉を食用として利用することにしました。

完成した加工施設は、農山漁村活性化プロジェクト支援交付金事業（国庫）を活用し、総事業費3千8百万円。木造平屋建てで面積90㎡。年間62頭のイノシシを加工する計画です。

加工施設では、栃木県が定めた「野生獣肉に係る衛生管理ガイドライン」に従い安全な食材としてイノシシの肉を供給しています。

那珂川町では、イノシシの肉をPRするため、全国から公募していたシンボルマークとネーミング「八溝ししまる」を決定し、現在、商標登録出願中です。

イノシシの肉を、道の駅ばとう（イノシシ丼）や町内の温泉施設の料理の食材として活用し、また、ウイナーソーセージに加工しています。那珂川町を訪れた際は、ぜひご賞味ください。



シンボルマーク「八溝ししまる」



イノシシの被害を受けたジャガイモ畑の様子



3月に完成した那珂川町イノシシ肉加工施設



道の駅ばとう 1日限定20食のイノシシ丼



真空パックの冷凍ブロックで販売（肩ロース）



冷凍スライス製品の販売（背ローススライス）



道の駅もてぎ

～～年々来客者が増えている人気の道の駅です。～～

道の駅もてぎは平成8年7月にオープンした栃木県内では第1号の道の駅です。国道123号線沿いにあり、真岡鉄道のS Lがすぐ横を通過します。昨年度の来客数130万人。販売額は6億5千万円です。

道の駅もてぎの面積は4.1haと広大で、十石河川公園を併設し、花壇や遊具もあり、駐車場は333台。

主な施設は、おもてなし情報館、レストラン「桔梗」、商工館（みやげ館）、野菜直売所等です。

レストラン桔梗では、茂木産の農産物を使用した豊かな自然を味わえる品々を提供しています。

野菜直売所では、栽培履歴を管理した安全安心な野菜を提供しています。多くの生産者は有機肥料を使用し、自然にやさしい栽培を行っています。

ブルーベリーアイス、ゆずジャム、えごまドレッシング、お米など茂木の特産品も販売しています。



道の駅もてぎと真岡鉄道のS L



レストラン桔梗のもてぎ御膳



道の駅もてぎの野菜直売所



商工館でのエゴマ商品の販売



野菜直売所 地元産の新鮮野菜を販売



夏の人気商品「ブルーベリーアイス」です。ぜひ味わってください。



美土里たい肥を使って栽培した野菜には美土里シールが貼ってあり、美味しい野菜の目印です。



中山間地域の活性化に努めています

～～作原地区むらづくり推進協議会の活動～～

作原地区むらづくり推進協議会は、中山間地域に位置する作原地区で長年、集落ぐるみで、地域活性化に努めてきました。その活動が評価されて、昨年度、栃木の元気な農業コンクール（農村活性化の部）で、とちぎ元気大賞（栃木県知事賞）を受賞しました。同協議会の会員の活動を紹介します。

佐野市作原地区は、佐野市街地から北へ20kmの中山間地にあり、旗川の源流域で近くには名水が湧出しています。作原地区は154戸あり、同協議会には63名が参加しています。同協議会には蓬山レストラン、作原直売部会、蓬山フィッシング、作原市有施設管理人会の部会があり、会員はそれぞれの部会に参加し、地域資源を活かした活動をしています。作原地区の地域資源は、自然を背景とした作原野外活動施設・蓬山ログビレッジ等の施設や清流を活かした釣り堀（蓬山フィッシング）、農産物や林産物、地元産のそば等の他「日本列島中心の地」のモニュメント等多彩なものがあります。直売所は毎週日曜日に開きます。地元の野菜等を販売しています。

蓬山レストランでは、地元産のそばを使ったもりそば等を提供しています。面白石まんじゅう、おいなりさん、山菜おこわも人気があり、多くのお客さんでにぎわっています。澤田会長は、「ここでは、地域社会を維持するための活動が大切です。会員の高齢化が進むなか、息の長い活動とするため、後継者の確保・

技術や伝統の承継に努めています。」と話しています。



蓬山レストランのスタッフの皆さん



手作りの「面白石まんじゅう」やおいなりさん等



澤田貞男会長（左）と笹岡隆夫管理人（右）



直売所とスタッフの皆さん



地元のそばを使ったもりそば、野菜の煮物など



蓬山フィッシングのスタッフの皆さん



とちぎ夢大地応援団

～今年も応援をお願いします～

平成21年度とちぎ夢大地応援団実施計画

市町名	団体名	実施時期	作業内容
那須烏山市	大木須むらづくり推進委員会	10月中旬	休耕田等の草刈り
那須町	芦野の里づくり委員会	11月14日	景観保全の草刈り
那須烏山市	国見棚田保全組合	11月7日	棚田の保全
鹿沼市	和田用水ホタルの里の会	9月27日	ホタル水路清掃
那須塩原市	関谷上の内むらづくり推進協議会	9月20日	親水路公園草刈り
茂木町	小貫焼森の里づくり協議会	11月15日	登山道の整備等
佐野市	下彦間むらづくり推進協議会	8月23日	カタクリ自生地整備
日光市	文挾ため池ふれあいの里づくり協議会	11月8日	景観作物の植栽、ため池清掃
茂木町	虹色の里あじ彩協議会	11月中旬	景観作物の植栽

今年度は、これから参加者を募集します。多くの応援団員の参加をお待ちしています。
次の写真のうち、大木須地区と芦野地区は今年度の活動実施地区の状況です。その他の地区については、昨年度の実施状況です。



大木須地区 実施予定地区



芦野地区 実施予定地区



国見地区 昨年度の参加者



和田用水 地元の女性会員



関谷地区 水路の草刈り



小貫地区 昨年度の参加者



下彦間地区 カタクリの花



文挾地区 地元の女性会員



虹色の里 実施地区の状況と会長



農商工連携事業で認定を受けた事業計画の紹介

農商工連携とは、農林漁業者と中小企業者が共同して新たな商品等の開発に係る計画について国が認定を行い、この計画に基づく事業に対し、補助金、低利融資等の支援を行うことにより、地域経済を活性化する取組です。これまで、栃木県では4件の計画が認定されていましたが、6月29日に、宇都宮市ろまんちっく村を運営する(株)ファーマーズ・フォレストと生産農家が連携して開発した高品位トマトケチャップ等の商品化計画が県内で5件目の認定となりました。

1 プロバーテンダーの監修による栃木県産の「農作物を使ったカクテル」の開発と販売

(株)横倉本店は「うつのみやアグリネットワーク」に参画し、情報交換の中で、「宇都宮カクテル倶楽部」のプロのバーテンダーの監修を得て、栃木県産の果実や野菜を使ったカクテルを開発する計画を立てた。カクテルの製造は鳳らん酒造(株)が担当し、農産物(果実、野菜ジュース)の生産では優れた生産技術を有する荒巻りんご園と連携することにした。また、JAうつのみやも農産物情報の提供、野菜の提供で連携に参加した。



化粧箱入りカクテル

2 栃木県産の二条大麦を使用して、GABAを効果的に発生させた「はったいこ麦茶」の開発と販売

(株)大麦工房ロアは、「二条大麦茶のGABA成分富化技術」を栃木県産業技術センター等と共同で取り組んできた。この技術と自社独自の焙煎技術により二条大麦を使ったGABA成分の豊富な「はったいこ麦茶」を日本で始めて製造することを計画した。その原材料である二条大麦の生産は長谷川農場が担当した。長谷川農場は、二条大麦の中からGABA成分を多く含む品種を選定し、有機肥料、低農薬等工夫した農法で二条大麦を生産して、農商工連携に取り組んだ。



夏の飲み物として最適な麦茶

3 粘弾性を最大限に引き出す農法と製粉の工夫による「もちもち感」のある小麦粉の製造販売

笠原産業(株)は、自社の保有する高度な製粉技術をベースに、さらに工夫・改良を加えるとともに、連携体に参画した早乙女・渡辺両氏が工夫した農法により生産する小麦を用いて、麺類素材として最適・最高の「もちもち感」のある高品位麺用小麦粉の開発事業化に取り組んだ。同時にこれまでは困難とされてきた「小麦粉のトレーサビリティの確立」に関しても連携体参加者(3者)が一致協力して取り組んでいる。



もちもち感のある小麦粉

4 季節のブランド果実を用いた高品質ジェラートの市場展開事業

ベリーファーム・ケイは、独自の電解水栽培方式による高品位いちごの生産能力を持ち、そのいちごを素材とした付加価値の高い商品開発・販売を行うために連携に参加した。また、(有)柳牧場は、牛乳の生産を行うとともに、最適な乳脂肪分に調整したジェラートの製造設備や乳製品販売のノウハウを保有することから、ベリーファーム・ケイの高品位いちごを活かしたジェラートの開発に協力するため連携に参加した。



いちごのジェラート

5 消費者と生産者の共同参画体制による安心・おいしいベジタブルフルーツソースの開発とブランド化

名誉農業士の釜井敏男氏は加工に適したトマトの新品種「シシリアンルージュ」の栽培に取組み、女性農業士の御子貝荒江氏は桃やプラム等の完熟果実を生産しこれを半乾燥などの一次加工を行う。一方、(株)ファーマーズ・フォレストは社内レストランのシェフによるメニュー開発力と、生産者と消費者を結ぶ独自の生消協働型コミュニケーションチャンネル「おいしい食材倶楽部」を活用し、釜井氏や御子貝氏が生産した低農薬野菜・果実等を使用したベジタブルフルーツソース(高品位トマトケチャップ、新味覚ディップソース)の生産、販売を行う。



ベジタブルフルーツソースとトマト・半乾燥フルーツ



食と農の推進室だより

食べ物や農業についての理解を広げるため、食と農の推進室では次の取り組みをしています。

とちぎ食育応援団



身近な地域の中で、食育を推進するボランティアを**随時派遣・募集**しています。

毎年、県内3か所で研修会を開催しています。



食と農の理解促進カシツジ



食と農の理解を深めるために各種講座を開催しています。

- 7月開催「ふるさとの味コース」
- 8月開催「おいしい農産物コース」
- 9月開催「農産物はじまりコース」
- 10月開催「これからの農業コース」
- ※ 詳細内容や申込み方法については、お問い合わせください。



問い合わせ先：食と農の推進室 028-649-0177

とちぎ発 元気農業

ふるさととちぎ21活性化塾だより48号

発行日 平成21年7月17日
 編集・発行 ふるさととちぎ21活性化塾
 所在地 〒320-0047
 宇都宮市一の沢2-2-13
 (財)栃木県農業振興公社内

T E L 028(648)9511(代)
 F A X 028(648)9517
<http://www.tochigi-agri.or.jp>
 Eメール：info@tochigi-agri.or.jp

