

# FRESH FOOD TOCHIGI JAPAN

# 栃 木



## Products

# 産

- Beef - Tochigi Wagyu
- Strawberry
- Pear - Nikkori
- Rice
- Other Products

## とちぎの農産物がおいしい理由

### 広大で肥沃な土地



栃木県は、平坦な土地から標高1,200mを超える高冷地まで、豊かな農地により地域の特徴を活かした多様な農業を展開しています。

### 豊富な水資源



鬼怒川などの複数の河川により豊富な水資源に恵まれ、水資源を活かした高品質な農産物を生産しています。

### 穏やかな気候



年間を通して穏やかな気候に恵まれています。とくに冬の日照時間が長く、昼と夜の寒暖差が大きいという特色があるため、たくさんの種類の農産物が生産されており、農業産出額は全国第9位となっています。

## 栃木県の農産物輸出の取組



### 主な輸出先国は東南アジアやアメリカ

東南アジアには、主にいちごや梨(にっこり)。アメリカやシンガポールには主に牛肉(とちぎ和牛)といったように、それぞれの国の需要に応じた農産物の輸出を促進しています。



### 継続したプロモーション、海外バイヤーの招へいによる魅力発信

輸出先となる国々に対し、現地バイヤーとの共同企画による消費者へのプロモーションや、現地バイヤーを栃木県内に招へいするなどにより、輸出拡大に向けて県産農産物の魅力を発信しています。



### 輸出産地の育成・支援

販路開拓に向けた商談や鮮度保持を目的とした資材作成など輸出を行う産地を支援し、魅力ある農産物の更なる輸出拡大を図っています。

## Beef - Tochigi Wagyu



とちぎ和牛は、県内の指定された生産者が丹精込めて育てた黒毛和牛で品質の格付が上位の限られたもの(格付等級A・Bの4・5等級〔5等級が最高級〕)のみに与えられるブランドです。

## Strawberry

Tochiotome

Skyberry

Tochi-Aika



令和元年(2019)度の栃木県のいちご生産量は、25,400トンで、昭和43年(1968)産以降、半世紀にわたり連続日本一を誇ります。

## Pear - Nikkori



にっこりは、栃木県で開発されたオリジナルの品種です。全国的に有名な栃木県の観光地「日光」と、中国語で梨を「リー」と呼ぶことから「にっこり」と名付けられました。

## Rice

Tochihonoka  
Tochigino-Hoshi  
Nasuhikari



平成25年12月、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、改めて日本食が世界中で注目されました。それに伴い、コメの輸出量も年々増加しています。さらに輸出拡大を目指し、東南アジアや米国など、海外向けのプロモーションに力を入れています。

## Other Products

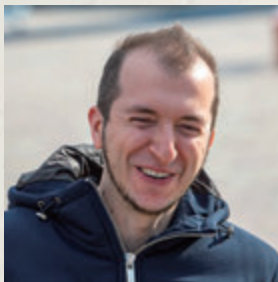


# Eat Tochigi !

栃木県在住の外国人に、栃木の食材にふれていただき、実際に食べて栃木の美味しさを知っていただく動画コンテンツです。ぜひご覧ください!(英語版)



## 出演者プロフィール



▼ 名前

TEO

▼ 出身

オーストラリア

▼ 栃木に住み始めた年

2013年

▼ 栃木の好きなお店

自然に囲まれ、市街地へのアクセスも良く、地元の新鮮な野菜を食べるのが好きです。



▼ 名前

PAULINA BOROWSKA

▼ 出身

ポーランド

▼ 栃木に住み始めた年

2012年

▼ 栃木の好きなお店

母国ポーランドの「ピエロギ」に似ている「餃子」が好きです。また日光東照宮など、美しい歴史的なスポットがたくさんあるところも好きです。



▼ 名前

林 雨

▼ 出身

中国

▼ 栃木に住み始めた年

2013年

▼ 栃木の好きなお店

食べ物が美味しいです。米、いちご、餃子。自然も多く空気までも美味しい。住めば住むほど好きになります。日光や那須など温泉もあり冬はスキーもできます。日光東照宮などの観光地や渡良瀬遊水地もとても気に入っています。

## Links

### Sightseeing



The Grace of Japan, Tochigi

### Sightseeing



とちぎ旅ネット

### Local import



J's Agri

### Traditional crafts



とちぎの伝統工芸品

### Local import



栃木県



一般社団法人とちぎ農産物マーケティング協会