

# 栃木県稲刈り体験&温泉バスツアー

栃木県那須烏山市田野倉地区

令和元年10月5日(土)に今年で14回目となる稲刈り体験&温泉ツアーが開催されました。このツアーは当社で販売している『JAなす南産コシヒカリ』の産地で、JAなす南の生産者の方々と稲刈り体験ができるため、毎年ご好評をいただいています。

今年もたくさんのご応募をいただき、その中から抽選で選ばれた12組40名様にご参加いただけました。前日の雨で田んぼの状態が心配でしたが、当日は青空広がる快晴となり田んぼにぬかるみも無く、日差しが熱いことを除けば絶好の稲刈り日和でした。日差しを浴びて黄金に輝く稲穂を収穫する体験を通して、参加者の皆様には秋の稔りを楽しんでいただけたことと思います。



黄色い車体が眩しい『はとバス』で東京・新宿から那須烏山市へ！



バスの中では栃木のお米が届くまでや、栃木が誇るブランド和牛「とちぎ和牛」の紹介DVDを見ました。



現地ではJAなす南のイメージキャラクター『なすみん』がお出迎え！子どもたちに大人気でした。



今年秋から導入の最新型コンバイン。こんなにカッコいいフォルムで、稲の刈り取りから脱穀までできる優れものです。



北関東から参加の方々とは合流し、歓迎式が行われました。  
JA なす南 荒井代表理事組合長、那須烏山市 川俣市長、水稻請負部会 古口部会長よりご挨拶をいただきました。  
また、当社の織田社長もツアーにご協力いただいた皆様と日頃店舗をご利用いただいている皆様へ感謝の気持ちを込めてご挨拶致しました。



稲刈りの方法や鎌を使う際の注意点などの説明を受けました。



会場には梨やあけび、栗といった秋の味覚が飾られていました。



稲刈りの前に記念撮影をしました。皆さんとても良い笑顔です。



一列に並び田んぼに入って稲刈りを開始しました。皆さん上手に刈っています。



水稲請負部会の方々による指導で、刈るスピードがどんどん速くなっていました。



黄金色に穂った稲穂の中で、皆さん楽しそうに稲刈りをされていました。  
収穫した稲穂を手に素敵な笑顔です。



田んぼの半ばほど刈った後は最新型の  
コンバインが登場し、残りの稲の刈り取り  
と収穫した稲の脱穀が行われました。





稲刈りの後は梨の選果場に移動して、JA なす南女性部の方々が丹精込めて作ってくださった昼食をいただきました。



那須烏山市産食材をふんだんに使用したお弁当や JA なす南産コシヒカリの炊き立てご飯、女性部手作りのかぼちゃプリン、鮎の塩焼きに栃木が誇るとちぎ和牛の焼肉などをいただきました。どれもとても美味しかったです。ごちそうさまでした！



本日は遠路お越し頂きお疲れさまです。  
地元で採れた食材を使って、心を込めて  
ご用意いたしました。  
短い時間ではありますが、田舎の空気と  
食材の美味しさをご賞味下さい。  
(JA なす南女性会より)

煮込みハンバーグ(玉ねぎ・いんげん)  
キヤベツ焼売・ちくわの磯辺揚げ  
筑前煮(鶏もも肉・人参・ごぼう・しいたけ  
里芋・れんこん・こんにゃく・筍)  
マコモダケのきんぴら  
和風ポテトサラダ(きたあかり・きゅうり  
玉ねぎ・人参・ハム)  
漬物(きゅうり・なす・生姜・その実)  
レタス・ミニトマト・梨(あきづき)  
デザート(中山かぼちゃプリン)  
焼き肉 どりぎ和牛

ごはん  
コシヒカリ  
味噌汁  
豆腐・油揚げ  
大根・人参・ねぎ  
味噌(手作り)  
お弁当



稲刈りツアーお品書き(地元産食材)

当日いただいた昼食のお品書き



昼食の時間は、それぞれのテーブルで JA なす南の生産者の方々と一緒に食事をして、交流を深めました。皆さんとびっきりの美味しい顔です。



昼食の最後は参加者の皆様に梨や味噌、そして今年の大嘗祭で奉納されるお米「とちぎの星」をお土産にいただきました。



すっかり仲良くなった子供たちとなすみん。名残惜しいですが、なすみんとはここでお別れでした。



昼食会場を後にし、生産者の方が栽培している梨園に向かいました。大きな「にっこり梨」がたくさん実っていて圧巻の光景です。



最後は温泉施設『真岡井頭温泉』に移動し、温泉で汗を流し旅の疲れを癒しました。北関東エリアからの参加者とはここでお別れです。

良いお天気の中、今回も無事に稲刈りツアーを終えることが出来ました。

ご支援、ご協力いただきました皆様に心より感謝申し上げます。

ツアーを通して、いつも食べているお米が私たちのところに届くまでの過程を体験し、農家の方々の思いを感じていただくことができたかと思えます。この体験が皆様の心に残る思い出になれば幸いに思います。

今年も新米の季節が到来しました。是非、美味しいJA なす南産コシヒカリをお召し上がり下さい。