

【食品担当者研修会】 ～エコープマーク品について学ぶ～



▲刈り取った茶葉をトラックに移す様子



三番茶を生産するためには微妙な摘み取りの加減が必要であること、摘み取りに適正な時期を割り出すために、日差しや降雨状態を緻密に計算する必要があります。このように生産者の高い技術によってエコープ茶が支えられていることを学びました。

工場視察では、製造における安全性へのこだわり（放射能測定機を使用した検査）などその優位性について学びました。また、商品研修では、



▲静岡県島田市近郊の圃場（数北茶）

1年を通じて茶の推進に 取り組む

さる7月31日、8月1日、関東生活事業所管内7都県の食品担当者を対象に、エコープマーク品の研修会を実施しました。初日は茶について、2日目は酢や漬物の素などについて研修しました。

当事業所管内の新茶の取扱高は、約16億6800万円（平成30年度4）

2日目の研修は、商品管理室がある全農営農・技術センター（神奈川県平塚市）にて行いました。最初にエコープマーク品の概要について研修を受け、基本コンセプトについて

エコープマーク品の 概要を研修

様々な価格帯の商品を対象に茶の味わいや香りの違いを知るだけでなく、茶葉自体を「見る・触る・嗅ぐ」として、それぞれの銘柄に関する理解を深めました。



▲乗用型摘採機に試乗



6月実績)にのぼり、生活事業における最も重要な品目のひとつです。毎年2月に新茶の推進を開始し、それからはお茶の推進に飛びまわることになります。一番茶の出荷が近づく頃になると、静岡県や九州などの主要な産地の天気や茶葉の生育状況の情報が飛び交い、新茶の出荷を終える頃、夏はすぐそこに近づいています。新茶のシーズンを終えてからも、水出し冷茶の普及のための試飲イベントの開催、空気が冷たくなってからは秋茶の推進、温かなお茶の美味しい



▲乗用型摘採機で茶葉を刈る様子

冬はお茶の最需要期にあたりキャンペーンを組むなど年間を通じて茶の推進に取り組んでいます。

茶の圃場、 工場視察と商品研修

主要品目である茶の理解を深め取扱量の拡大につなげるため、エコープ茶の製造を委託しているハラダ製茶(株)（静岡県島田市）を訪問し、圃場および工場の視察を行いました。圃場視察では、一番茶以降も二番茶、

理解を深めました。また左表の製造メーカー担当者から商品特長や訴求点について説明を受けました。

製造委託先	主な商品	特長・訴求点
厚生産業(株)	漬物の素	タール系色素不使用、安心・安全
築野食品工業(株)	こめ油	100%国産の米ぬかを使用
大興産業(株)	酢	100%国産米を使用
山印醸造(株)	味噌	国産米、国産大豆を優先使用
(株)藤井養蜂場	はちみつ	徹底した品質管理 (抗生物質反応検査など)

商品の試食を行いながら説明を受けることでより理解を深めることができました。

今回の研修で学んだことを生かして、エコープマーク品の取扱拡大に向けて取り組んでまいります。

今後も関東生活事業所では、都県本部の担当者をはじめ、JAの担当職員や女性部員にもエコープマーク品の良さを知っていただくための啓蒙活動を積極的に展開していきます。