

福岡県内JAの直売所担当者向の エコープマーク品研修会を開催

直売所向けおすすめ商品「アロマソルト」の提供

福岡県 エコープマーク品直売所向け研修会

1. 食の安全・安心について(講義)
2. 新しい農業・農村政策の解説と米消費拡大のためには(講義)
3. 米粉レシピ紹介
 - ・米粉シフォンケーキの実演・試食
ふわふわ、もちもち美味しいシフォンケーキが簡単に出来上がり!
 - ・高粱のおやきの実演・試食
グルテンを含まずに米粉のみでおやきを作りました!
米粉を鍋で加熱しながら焼くひと手間が可能になりました。
4. 商品研修と試食
 - ・こだわリドレッシング
 - ・こめ油
 - ・だしパック
 - ・甘酒
 - ・華穂糖
 - ・お茶プレッソ
5. 農産物直売所向け商品について
 - ・商品カルテ、レシピ、ポップを提供させていただきます。

「米の消費拡大」の項目では、各直売所でも取扱いがあり、私たち日本人の主食として重要な位置づけにある「お米」について、政府の米政策の動向や、食料自給率の向上のための米の消費拡大の必要性について学んでいただきました。

さらに、今年度から福岡県内の共同購入運動(あつたかファミリーキヤンペーン)の品目としても扱っている「国産米粉」を使用した「シフォンケーキ」「高粱おやき」の実演・試食を行い、「米の消費拡大」に重点を置いた研修を行いました。

シフォンケーキは、米粉100%にエコープこめ油を使用して、ふわふわっ・もちもちとした食感に仕上がりました。また、冬場の時期直売所での定番品「高粱漬け」を使用して、おやきは皮に米粉のみを使用してグルテンを使わず作りました。いずれもおいしい!と大好評でした。

エコープマーク品の商品研修では、共同購入運動品目5品と福岡県域商品2品の研修を行いました。

エコープこだわリドレッシング5種については、昼食時、セルフのサラダバーを用意し、5種のドレッシングをお好みで使用し、野菜をたっぷり召し上がっていただきました。

エコープこめ油の研修では、30分ほど加熱したエコープこめ油と一般的なキャノーラ油の匂いを比較し、匂いの違いからこめ油の酸化のしにくさを体感いただきました。また、直売所で販売するお惣菜等にも活用いただけるよう、エコープこめ油の業務用規格をご案内し、普及拡大を図りました。

エコープだしパックは、だしパックでとった「だし」で食塩を使用していない「ゆうめん」を試食し、だしをしっかりとることにより減塩にもつながることを実感していただき、エコープ米こうじの甘酒は、桃を使ったスムージーを試飲していただき、夏バテ対策としての甘酒の美味しなお召し上がり方を提案しました。

この他にも福岡県域商品のおかき「華穂糖(かほうやき)」や福岡の特産品のお茶を丸ごと召し上がっていただくためのお茶の粉碎マシン「ヘルシオお茶プレッソ」の実演を行いました。

研修会後のアンケートでは、出席者からは「色々な商品があることが分かった」「管内JAの研修会でレシピ等を活用したい」「お客様に商品の説明に研修内容を活用したい」などという嬉しい声をいただいております。

今後も九州生活事業所はエコープマーク品研修会等を通じてJA職員のみならず、女性部員の方々にエコープマーク品の良さを知っていただけるような活動を積極的に展開していきます。

九州生活事業所(福岡県)では農産物直売所での野菜とのセット販売によるエコープマーク品の取組強化を目的として、平成24年度から毎年、JA直売所担当者向け研修会を開催しております。今年は、第3回目となる研修会を6月13日(金)に開催し、県内直売所担当者に多数ご出席いただきました。

今回の研修会では、様々なスタイルの直売所に対応できるよう、日常的に使用する基礎調味料から直売所の野菜の販売促進につながるような商品(計量器)をピックアップの上、オーダーブックを作成し、直売所向けおすすめ商品として提案しました。

また、よりインパクトのある売り場作りに活用していただくため、エコープマーク品のポップやレシピの提供も行いました。

また、「食の安全・安心」や「米の消費拡大」を学習した後、エコープマーク品や県域商品の商品研修を実施しました。

「米の消費拡大」の項目では、各直売所でも取扱いがあり、私たち日本人の主食として重要な位置づけにある「お米」について、政府の米政策の動向や、食料自給率の向上のための米の消費拡大の必要性について学んでいただきました。

さらに、今年度から福岡県内の共同購入運動(あつたかファミリーキヤンペーン)の品目としても扱っている「国産米粉」を使用した「シフォンケーキ」「高粱おやき」の実演・試食を行い、「米の消費拡大」に重点を置いた研修を行いました。

シフォンケーキは、米粉100%にエコープこめ油を使用して、ふわふわっ・もちもちとした食感に仕上がりました。また、冬場の時期直売所での定番品「高粱漬け」を使用して、おやきは皮に米粉のみを使用してグルテンを使わず作りました。いずれもおいしい!と大好評でした。

エコープマーク品の商品研修では、共同購入運動品目5品と福岡県域商品2品の研修を行いました。

エコープこだわリドレッシング5種については、昼食時、セルフのサラダバーを用意し、5種のドレッシングをお好みで使用し、野菜をたっぷり召し上がっていただきました。

エコープこめ油の研修では、30分ほど加熱したエコープこめ油と一般的なキャノーラ油の匂いを比較し、匂いの違いからこめ油の酸化のしにくさを体感いただきました。また、直売所で販売するお惣菜等にも

活用いただけるよう、エコープこめ油の業務用規格をご案内し、普及拡大を図りました。

エコープだしパックは、だしパックでとった「だし」で食塩を使用していない「ゆうめん」を試食し、だしをしっかりとることにより減塩にもつながることを実感していただき、エコープ米こうじの甘酒は、桃を使ったスムージーを試飲していただき、夏バテ対策としての甘酒の美味しなお召し上がり方を提案しました。

この他にも福岡県域商品のおかき「華穂糖(かほうやき)」や福岡の特産品のお茶を丸ごと召し上がっていただくためのお茶の粉碎マシン「ヘルシオお茶プレッソ」の実演を行いました。

研修会後のアンケートでは、出席者からは「色々な商品があることが分かった」「管内JAの研修会でレシピ等を活用したい」「お客様に商品の説明に研修内容を活用したい」などという嬉しい声をいただいております。

今後も九州生活事業所はエコープマーク品研修会等を通じてJA職員のみならず、女性部員の方々にエコープマーク品の良さを知っていただけるような活動を積極的に展開していきます。