

視 点

実需ニーズに基づく商品開発・JAへの作付提案

# 生産と販売をつなぐ 農産物商品開発室の取り組み

～販売部門・関係会社と連携した特長野菜の開発～

全農 営農・技術センター農産物商品開発室は、従来の営農視点の枠組みと合わせて、販売と連動した生産資材・技術の提供と、売場で魅力がある品種開発、商品づくりに取り組んでいる。さらに平成19年度からは、全農は、(独)農業・食品産業技術総合研究機構(以下、農研機構)と連携協力協定を締結し、農研機構が開発した技術や品種を活用した商品企画、産地提案も行っている。

今回は、その開発にあたっての考え方やねらい、取り組み事例を紹介する。

## 販売事業と連携した商品開発

当室は、全農販売部門・関係会社との共同開発・研究による米、青果物、食肉、卵などの国産農畜産物の消費拡大をめざしている。そのうちのひとつである特長野菜

に関しては、取引先との共同開発を前提に、販売を起点とした産地提案を基本としている(図-1)。

このねらいは3つある。第1は生産における優位性である。農研機構や種苗メーカーからの情報をもとに、対象産地の作型に適応し収量や耐病性などの生産力を発揮できる品種を選定している。第2は商品としての優位性である。個々の品種が持つ成分特性(食味や甘味など)、調理特性が消費者ニーズに合致しているか。また、品目によっては、JA全農青果センター(株)の機能と鮮度管理の優位性なども重視している。そして、第3は独自の販売先確保により、一般市場規格にこだわらない“隠れた有望品種”の発掘と売場提案をめざしている。

これまでに、この開発スキームに則り販売部門・関係会社と品種ごとのコンセプトに応じた取引先の選定・提案と産地開拓を行っている(表-1)。その第1号であるにんじん「ベータクイーン」は、カロチン含量が豊富で甘味が強く、青臭さのないサラダ向けという特性が提案先に評価され、その販売決定を受けて生産が開始された理想的な事例で、その後、3産地でのリレー化が実現した。その他、水なすやかつお菜など地域の特産品にも着目し、調理適性を分析して食べ方を提案することで大消費地における新たな需要を喚起している。

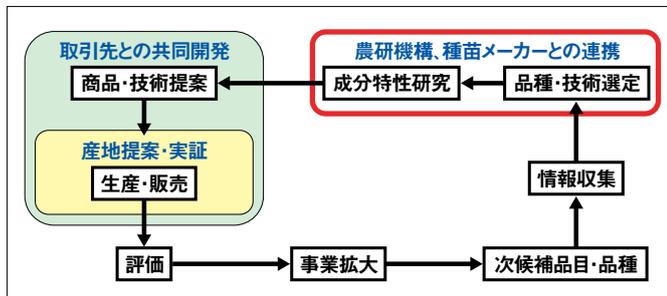


図-1 農産物商品開発室での特長野菜開発の仕組み

表-1 主な特長野菜の内容

品目	品種名	商品コンセプト
根深ねぎ	あじばわー	下仁田ねぎの旨味と長ねぎの使いやすさを持った品種
にんじん	ベータクイーン	カロチン含量、甘味が多く、青臭さのないサラダ向け
たまねぎ	湘南レッド	苦味成分が少なく、輪切りがきれいでサラダなど生食向け
なす	水なす各種	漬物、メニューに応じた品種
トマト(生食用)	フルーツゴールド、優美、シンディースイートほか	糖酸バランスのよい隠れた名品種 (栽培技術との組み合わせによる高品質化も検討中)
	アンジェレ(写真-1)	糖度が高く旨味のある新品种の長形ミニトマト ヘタがなく、つまみやすい大きさ
甘長とうがらし	松の舞	青臭さが少なく甘味あり、ピーマン用途に使用可能
はくさい(生食用)	娃々菜	食べ切りサイズで購入しやすく、甘味、ビタミンCも多い
ほうれんそう	まほろば	日本在来品種で甘味が強く、エグ味の少ない品種
かぶ	玉里、つやひめ蕪	生食用・漬物に適した緻密性の高いジューシーな品種
だいこん	練馬系品種	組織が密で荷崩れしにくい甘味の強い品種
キャベツ	トンガリボウシ	サラダに最適の軟らかい品種、コンパクトな草姿
さつまいも	クイックスイート	でん粉糊化温度が低いため電子レンジ加熱適性を持つ
じゃがいも	十勝こがね、ベニアカリ、ホッカイコガネ	黄色味を帯びた果肉色でねっとりした食感が特長 (用途に応じた品種特性あり)
じゃがいも (カラフルポテ)	シャドークイーン、ノーザンルビー	アントシアニンを含む紫色、ピンク色の品種で、彩りのある食材として有望



写真-1 糖度が高く旨味のある長形ミニトマト「アンジェレ」

## 販売促進につながる商品特性の評価

当室では、機器類による成分分析、官能検査による嗜好性の評価、また商品（品種）特性を明確に表現できる評価技術の開発に取り組み、消費を喚起する販促情報として提供している（写真－2）。

評価にあたっては、単一的な栄養分析ではなく、消費者が家庭での献立に品種特性を活かせるように、保管・調理・調味に関連した味と成分について研究している。これらの研究データは品種に付加され、例えば、メロンの食べ頃の研究では、産地が経験則としてもっている収穫後の最適熟期を数値化し売場で表現することで、美味しい時期（売り時）を逃さず、次の購入へとつなげるための情報提供として活用されている。

## 加工・業務用野菜の取り組み

前記の特長野菜に加えて、近年、園芸農産部と連携して加工メーカーへの原料供給をめざした産地づくりにも力を注いでいる。加工・製造ラインや商品スペックはメーカーごとに異なるため、開発段階からメーカーと協力して品種の選定、ライン試作を行い、産地生産に至る流れをとっている。特に、高度加工品用（ジュース、ジャムなど）は高い生産力と安定品質が、また、一次加工品は加工適性の評価と産地リレー化が開発のポイントになる。

現在、カット野菜メーカー向けに、大玉系で加工歩留りの高いキャベツとレタスの品種選定と現地栽培試験を進めており、今後、関東圏での安定供給に向けて産地提案を行う予定である。また、新た



写真-2 官能検査による嗜好性評価



写真-3 加工用トマトの現地栽培試験



写真-4 実需との接点を持つ場となる「特長野菜の圃場展示会」

な水田転作モデルとして、搾汁メーカーへの原料となる加工用トマトの現地栽培試験（写真－3）を進めている。この試験では、省力栽培と一挙収穫に向く“心どまり性トマト”品種を育成中（東北農業研究センターと共同開発）で、低コスト化を図るために機械収穫による作付体系での適性を確認するとともに、搾汁の成分分析・官能検査を行い既存原料と比較している。

## 今後の普及に向けて

営農・技術センターは、生産と販売をつなぐ新たな技術拠点として平成22年5月、移転新設した。当室でも、実需との接点を持つ場として、葉根菜類を対象に「特長野菜の圃場展示会」を昨年11月～12月に開催し、JA全農青果センター(株)などを窓口として取引先を招き、用途別に食味や品質に特性のある品種と全農の機能を紹介した（写真－4）。

こうした商談を通じて相手先のニーズを把握し、より具体的な商品提案と共同開発につながることをめざしている。また、本年2月、センター内に調理・試食機能を備えた「食菜工房」を開設、視察者対応や取引先との商談において、各品種・素材の持つ本来の特性を直に感じられる場として活用している（写真－5）。



写真-5 調理・試食機能を備えた「食菜工房」

一方で、産地提案も実践しており、平成20年度から開始したカラフルポテトに関しては、今年度、生食用3ヵ所（JAこしみず：北海道、JA梨北：山梨県、JA島原雲仙：長崎県）および加工用1ヵ所（JAオホーツク網走：北海道）が加わった。また、ミディトマトについては、現在、山形県（JA鶴岡、JA山形もがみ、JAあまるめ）で「フルーツゴールド」の生産を進めている。その一部は、簡易型養液土耕栽培システムを組み合わせ、遊休施設を活用した新たな品目づくりとして期待されている。さらに、ミニトマト新品種「アンジェレ」（写真－1）は、全農統一ブランドとしての展開を図るべく、北海道、東北、関東近郊および西南暖地での周年供給に向けて作付提案を進めているところである。

こうした事例と合わせて、全農の直販拠点（全農のお店・JAタウンなど）での試験販売や直営レストラン（ラ・カンパーニュ）への素材提供を通じて、新たな商品企画と消費者へのPRを強化していく。

【全農 営農・技術センター 農産物商品開発室】