

「伊勢原ぶどう」「海老名いちご」「浜なし」のグミ新発売

県産果実使用のグミは4種のラインナップに

生活課はカネカ食品（株）と連携し、県産のブランド果実である「伊勢原ぶどう」「海老名いちご」「浜なし®」の果汁を使用したグミを4月28日に発売した。

2020年に同じく神奈川県の特産品である「湘南ゴールド」を使用したグミを同社と開発し、販売してきた。手軽に食べることのできる商材として、JAグループ直売所の他、コンビニ等でも販売し好評を頂いている。

これまでは「湘南ゴールド」のみであったが、味のバリエーションを増やすことで利用者にさらに楽しんでもらい、県内の特産品PRにつなげるため、新たな味のラインナップを開発した。

フルーツの郷、伊勢原で丁寧に管理され、甘味がたっぷり。その芳醇な香りと濃厚な味わいを楽しめる、「伊勢原ぶどう」グミ。(原料供給：JA湘南)

神奈川県内一の出荷量を誇り、濃厚な甘さが特徴。その果汁を使ったジュレをグミの中に閉じ込めた「海老名いちご」グミ。(原料供給：JAさがみ)

樹上で完熟させるため大玉で糖度が高いのがブランドの特徴。横浜市内で生産され、その希少性から幻の梨とも呼ばれる「浜なし®」グミ。(原料供給：JA横浜)

新たに3商品を加え、県産果実を使用したフレーバーのグミを4種として展開する。

1袋40g入り、全農参考売価は各税込129円～。県内JA農産物直売所を中心に販売していく。



発売した「伊勢原ぶどう」「海老名いちご」「浜なし」のグミ

県内中小企業の新商品開発プロジェクトに協力

県産果実の一次加工品 「街のケーキ屋さん」が商品化へ

生活課は神奈川県中小企業団体中央会が主催する「神奈川県産果実等を使用した商品開発検討会」に、湘南ゴールドピューレなど県産果実の一次加工品の供給で協力した。供給した一次加工品は（一社）神奈川県洋菓子協会会員企業により新商品を想定したケーキなどの材料として使われ、出来上がった作品は6月7日～8日、同協会が開催する「ケーキの祭典」で披露される予定だ。

本取り組みは県中小企業団体中央会が昨年スタートした新商品開発ブラッシュアップ事業「イロドリカナガワ」のひとつに位置付けられ、本会のほかに行政、中小企業診断士もサポートに加わっている。今回は地域で親しまれる洋菓子店をはじめ6社が参加した。

横浜市にあるラ・ベルデュールも参加した店舗のひとつ。オーナーシェフの服部明氏は「過去に地場産のパッションフルーツを商品に使ったところお客さまに大変好評だった。材料として地域の農産物を使わせていただけることはありがたい。地産地消を進めることで農家がいきいきと活動し、地域の農業が活性化して

いく。それは利益を追求することより夢が広がっていくものだと感じている」と想いを話した。

【神奈川県洋菓子協会主催 ケーキの祭典】
日時：令和4年6月7日 10時～17時
8日 10時～16時
場所：藤沢市藤沢公民館・労働会館 Fプレイス
・入場無料
・本取り組みで出来上がった作品は無料配布予定（要アンケート回答）



参加した洋菓子店のシェフたち。試作検討のために集まった

綾瀬コーンを使用した加工品2種新発売

市の特産物 余すところなく味わって

生活課が原料の一次加工、商品企画をサポートした「とうもろこしのパスタソース」「コーンポタージュスープ」が5月10日、JAさがみ「グリーンセンター綾瀬」で発売された。綾瀬市園芸協会トウモロコシ部会のスイートコーンを使用し、甘さやコクを楽しむことができる。

綾瀬市にとってトウモロコシは代表的な農産物の一つ。同部会の青果物は「菜速 あやせコーン」としてその品質の高さが評価されてきた。しかしその出荷基準は厳しく、部会では半数近くのトウモロコシを廃棄せざるを得ない状況が続いていた。そこでJAさがみ綾瀬営農経済センターでは、2年前にプロジェクトチームを発足。昨年全農による規格外原料の買い取りを行い、トウモロコシのピューレ化を経て商品開発に至った。

商品化のねらいは、生産者の所得向上、持続可能な開発目標（SDGs）の実践、さらに通年販売することで出荷シーズン外でも楽しめるようになり、認知度向上が進むことだ。

パスタソースは1袋140g入り、コーンポタージュスープは同150g入りでいずれも税込298円。JAさがみ管内のJA直売所、各営農経済センターで販売中。



加工品としては「綾瀬コーン」と銘打つ新しい形でも楽しんで

湘南潮彩レモン使用「レモンのパン」新発売

JAかながわ西湘・山崎製パン(株)と連携

生活課は山崎製パン株式会社が販売する湘南潮彩レモン使用「レモンのパン」に原料供給で協力。同商品は6月1日に発売された。

同社では地域の特産品などを使用した商品や、地域のご当地名物をイメージした商品の開発に取り組んでいる。本商品はJAかながわ西湘管内で生産される「湘南潮彩レモン」を使用したジャムとホイップクリームをパンでサンド。さらにレモン風味のケーキ生地をかぶせた。

パッケージのイラストは西湘地区から見渡す相模湾とレモンを栽培している段々畑から見える景色をイメージした。

生活課担当者は「これからの季節にさっぱりと食べられる爽やかな味わいに仕上がった。今後とも同社との連携を通して、『湘南潮彩レモン』をはじめとする県特産品の知名度を向上し、併せて地産地消を進めていきたい」と話す。

税込参考売価は1個130円。関東エリアの量販店、スーパーマーケット等小売店にて1か月限定で販売中。



青と黄色のコントラストを活かしたパッケージが目を引く

『「次期3か年計画」総決起大会』を開催しました

- ・4月23日、本会職員による3か年事業方針の共有を目的に、「次期3か年計画」総決起大会を開催しました。
- ・第一部：研修「将来を見据えたJAの組織運営と経済事業のあり方について」（一般社団法人日本協同組合連携機構 小林元講師）
- ・第二部：次期3か年事業計画達成に向けた総決起大会の二部構成で実施。
- ・本会運営委員会 大川会長からは「神奈川県らしい農業経営を継続するために、県下JAの全農に対する期待はますます大きくなっている。JA、組合員から『全農があってよかった』と言われるようにJAグループ神奈川の中で今一度存在感のある全農かながわにしていきたい。」とお話いただきました。

