

生産者と飲食店が意見交換 やまゆりポーク視察研修会

10月13日（金）、やまゆりポーク生産者協議会は令和5年度やまゆりポーク視察研修会・第6回やまゆりポーク勉強会を実施し、生産者はそれぞれ横浜市の「シェ・フルール横濱」、「Le Petit Courageux（ル プティ クラージュ）」の2店舗に分かれて訪問、各取扱い飲食店と情報交換を行った。

両店舗とも10年以上やまゆりポークをメニューに使用している。そのきっかけや肉質・脂について、来店客の評判を伺いながらやまゆりポークを使用したメニューを試食した。

シェ・フルール横濱では、小学校の食育教室をきっかけに取り扱いを開始。総料理長の飯笹光男氏は「やまゆりポークは脂の風味が良く、さっぱりしている。一度食べるとリピート率が高い。ぜひ脂の風味が一層



ル プティ クラージュ 和田政克オーナーシェフとやまゆりポーク生産者
(料理名：やまゆりポークのポワレ)



シェ・フルール横濱 飯笹光男総料理長とやまゆりポーク生産者
(料理名：やまゆりポークのグリエ 万願寺唐辛子味噌の風味 横浜野菜を添えて)

引き立つようにしてもらいたい」と話した。
ル プティ クラージュのオーナーシェフである和田政克氏からは「価格と肉質のバランスをみて一番コストパフォーマンスが高い。脂・肉質ともに気に入っており、お客さまからの評判も高い。もっとサシが入っていると食べた時に身を柔らかく感じ、よりお客さまには好まれる」と意見をいただいた。

また調理前の肉のサシや脂の厚さを確認したり、消費者ニーズに応えるための議論や生産現場に関する質問が飛び交ったりと、活発な情報交換を行った。

今後とも同協議会は、飲食店や小売店との情報交換を通じ、肉質の向上、販売先の拡大に力を入れていく。



【担当職員よりひとこと】

コロナ禍の影響もあり、4年ぶりの実施となりました。やまゆりポークの肉質、脂の香りを評価していただいた一方、「より消費者ニーズに合わせるにはどうすればよいのか」、最終消費の最前線にいらっしゃる方の生の声を聞くことができ、生産者や事務局にとって非常に有意義な研修となりました。お店の方からも「もっと生産者と話す機会があれば嬉しい」と言っていただきました。引き続き生産者の皆さまと日々の改良やPRに力を入れていきます。
(畜産部 畜産事業センター相談課 草薙駿さん)

「足柄抹茶黒蜜きなこハーバー」新発売

年末年始の手土産需要に銘菓で応える

生活課は株式会社ありあけと「足柄抹茶黒蜜きなこハーバー」を共同開発。同商品は11月25日に県内JA直売所で発売を開始した。

株式会社ありあけが手がける「横濱ハーバー」は神奈川県を代表する銘菓の1つ。コラボレーションを通じ、JA生活購買事業および県内JA直売所事業の活性化、そして県産農産物の認知度やブランド価値の向上を図る。

2020年にJAグループと「横濱ハーバー」のコラボレーションはスタート。各地の特産品を使用したフレーバーの商品や、県内全12JAからの原料供給が実現した「神奈川6種の彩りハーバー」といったアソー

ト商品を開発した経緯がある。

「足柄抹茶黒蜜きなこハーバー」は、栗の食感とともに口に広がる抹茶と黒蜜きなこの絶妙な味わいが特徴。抹茶

には、丹沢・箱根山麓の自然で育まれた芳醇な味と香りが特徴の『足柄茶』を、きなこには相模原市旧津久井郡での栽培をルーツとする昔ながらのおいしい大豆『津久井在来大豆』を使用している。

本商品は一箱6個入りで税込み1,296円。



売り上げアップのアイデアづくりに 農産物直売所で稼ぐ極意講習会

農産総合課は10月20日、「農産物直売所で稼ぐ極意講習会」をJAビルかながわで開催した。JA農産物直売所の販促支援を目的とした本講習会には、県内JA職員など18人が参加した。

講師に株式会社シンセニアン代表取締役の勝本吉伸氏を迎え、スーパーにはない農産物直売所ならではの野菜の売り方や目玉商品の作り方、集客対策について、解決の方向性と具体的なテクニックを交えて講義が行われた。同氏は全国の農産物直売所のコンサルティングに携わり、農林水産省の全国地産地消推進協議会の幹事も務めている。

県内の農産物直売所は各店舗さまざまな販促企画や売り場作りに取り組んでいるものの、近年は来客数と

売上げが伸び悩んでいる傾向にある。加えて人件費や光熱費といった経費が高騰しており、経営を圧迫している実状だ。このような背景を踏まえ、各店舗が新しいアイデアを生み出すきっかけ作りとして本講習会は企画された。

参加者は「実際にコンサルティングした内容を基に説明があり、分かりやすかった」「新しい施策のヒントが得られた」と話した。



生産・販売一体となり難局に立ち向かう

やまゆり牛勉強会

JA全農かながわは10月23日、令和5年度第1回やまゆり牛勉強会を神奈川食肉センターで開催した。やまゆり牛生産者5人のほか、JA東日本くみあい飼料株式会社、JA全農ミートフーズ株式会社が参加した。

勉強会では公益社団法人日本食肉格付協会による枝格付け講評、飼料改善の提案や販売会社による品質講評が行われた。

やまゆり牛はJA全農かながわが生産者協議会の事務局を務める県の銘柄牛で、県が認定する「かながわブランド」登録品でもある。

食肉販売所 古屋大所長は「飼料価格はわずかながら

下がっており、安定基金の補填金も支出されるが、現在出荷いただいている牛は素牛価格が高い時期の個体であり、枝肉相場も下落しているため生産者の経営は厳しさを増している。引き続き生産者を支援するためにもJA全農ミートフーズ、JA東日本くみあい飼料をはじめ販売先とも連携を図り、少しでも高く購入いただけるよう機能を発揮したい」と意気込みを語った。



JAマイホーム・アパート建築キャンペーン 建築のお申し込みでカタログギフトを進呈中

施設部は、11月20日から1月31日まで「JAマイホーム・アパート建築キャンペーン」を実施しています。

期間中に建築確認申請依頼書をいただき、かつ依頼日から1年以内に施設建設契約を締結していただいた方に、カタログギフトを進呈を行っています。キャンペーン詳細は全農かながわホームページをご覧ください。



↓詳細はこちら↓

