

# 国産小麦100%使用「無塩うどん」を新発売

## 調理の手軽さと健康ニーズを訴求

JA全農かながわ秦野総合工場は3月22日、コロナ禍における内食需要の拡大と健康意識の高まりを背景に、国産小麦粉を100%使用した乾麺「無塩うどん」を発売した。

無添加・塩分不使用のため体に優しく、ゆでこぼしせず野菜や肉と一緒にゆでてそのまま食べることもできる。健康への配慮と調理の簡便化を実現した商品で、JA直売所の主要客層である主婦や高齢者にアピールする。

パッケージは柔らかなクリーム色を基調に和柄をあしらひ、JA直売所になじむ温もりのあるデザインとした。

外出自粛や在宅勤務で内食需要が高まり保存食の存在感が増す中、JAグループ神奈川でも乾麺類の売上げが伸びている。今後、乾麺類のさらなる販売拡大に向けて、農協シリーズなどの定番商品に加え、変化する消費者ニーズを捉えた商品開発で、店舗の活性化に



無添加、ゆでこぼし不要の「無塩うどん」

一役買いたい考え。

内容量は1束200gで、参考売価（税込み）は10束入りで1,620円、20束入りで3,024円。主に県内JA直売所で販売している。

# 「幻の浜なしナボナロングライフ」が新発売

## JA横浜×(株)亀屋万年堂

JA横浜と株式会社亀屋万年堂（東京・自由が丘）は、かながわブランドの「浜なし」を使った新商品「幻の浜なしナボナロングライフ」を3月19日に発売した。「浜なし」を使った銘菓店とのコラボ企画は「横浜ハーバー 幻の浜なし」に続く第2弾で、特産品の高付加価値化や認知度向上を図る。

同商品は通常のナボナよりも一回り小さく食べやすいサイズ感が人気の「ナボナロングライフ」シリーズ。ふんわり焼き上げたカステラ生地に梨の爽やかな甘みが味わえる浜なしクリームをサンドしており、一口頬張ればフルーティーな香りが広がる。

パッケージはビル街と農地が融合した横浜らしい農の風景を絵画風に描き、ポップな色合いが目を引きデザインとした。

1個 162円(税込)、6個入1080円(税込)で、JA農産物直売所「ハマッ子」直売所13店舗で販売し、新たな土産品としての普及を期待する。



フルーティーなクリーム入りの浜なしナボナロングライフ

今回の取り組みは横浜ハーバーに続き全農かながわが橋渡し役となって、「浜なし」ピューレの提案や試作進行、販売計画の調整などをサポートした。収穫期にかかわらず特産品の魅力を発信できる加工品開発には、直売所の活性化につながる取り組みとして今後も力を入れていく。

# 土壌診断結果の説明・個別相談会を2JAで開催

## 適正な施肥設計・管理で増収、品質向上を

JA全農かながわは、JAかながわ西湘やJA湘南が企画する「土壌診断結果説明会」に協力している。説明会は今年度からの取り組みで、土壌診断結果の見方や活用法を学び、適正な施肥管理に役立ててもらおうのが目的。生産者からは「診断結果の活用法が分からなかったので参考になった」「畑の状態を数値で確認することは大事。今後の施肥設計に役立てたい」などと好評。全農かながわは今後も県域全体に取り組みを広め、土壌診断を活用した施肥改善をJAとともに実践することで、生産者の増収や良品生産を支援する。

### ◆JAかながわ西湘

3月8～9日、「土壌診断結果個別説明会」を同JA中井営農経済センターと下中集出荷場で開催し、キウイフルーツや柑橘を栽培する農家34人が参加した。

講習会では1人15分ずつ時間を設け、同JAの施肥マスターが分析結果を説明した上で今後の施用対策や土壌改良資材を紹介した。瀬戸公夫センター長は「組合員との関係を深める上でも土壌分析だけでなくフィードバックの場を設けるのは大事なこと。今後も継続して取り組みたい」と話していた。

### ◆JA湘南

同JAでは初の試みとなる「土壌診断検討会」を3月11日、JA湘南岡崎支店で開催し、落花生農家7人が参加した。全農かながわ職員が全体の傾向と施肥の考え方、診断結果の見方を説明した後、同JAの施肥マスターとアドバイザーが個別相談や質問に対応した。



生産者へ分析結果を説明するJA職員



診断結果の活用法も気軽に相談できる個別相談

# 県産銘柄米「はるみ」米粉を使った焼き菓子が人気

## 平塚市内の地産地消にこだわるパティスリーへ米粉を供給

JA全農かながわは3月5日より、平塚市内のパティスリーカフェ「ドミネ ジョヰ」に県産銘柄米「はるみ」の米粉の供給を始めた。

昨年9月に開店したばかりの同店では、地産地消をコンセプトに二宮町産鶏卵や平塚市産牛乳、秦野市産ハチミツなど地元の食材にこだわったお菓子作りを手掛けている。

今回供給した米粉は人気商品「はるみロール」や焼き菓子「はるみっこ」に使用される。米粉とハチミツを使いしっかりと焼き上げた生地は優しい甘さが特徴で、グルテンフリーのため小麦粉アレルギーの子どもも安心して食べられる。

パティシエの石田時光さんは「お菓子を通じて地元

湘南の隠れた農産物を発信し、若者が農産物や農業に興味を持つきっかけにしてもらえたら」と話す。今後は本会が取り扱う「くりまさりペー

スト」を使ったスイートポテトの開発も検討しているという。「はるみロール」は1本1,680円（税込み）、「はるみっこ」は5個入り1,480円（税込み）で販売中。



小麦粉アレルギーの人にもオススメの焼き菓子「はるみっこ」(左)と「はるみロール」(右)