

農業機械常設展示相談会

密集・密接避けて対応はじっくりと

JA全農かながわは7月28日～8月2日、全農かながわ農機・自動車課製品倉庫内において、農業機械の常設展示ならびに相談会を開催した。これは、新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から開催中止となった農業機械展示予約会の代替として行われたもので、農機メーカー5社の協力のもと、実機説明ならびに農機の選定についての相談などに対応した。

会場内の混雑を避けるため、実施期間を6日間とす



メーカー社員から説明を受ける来場客



検温器で来場客の体温を測る全農かながわ職員

ることで来場者の分散をはかり、感染拡大防止策として受付時の検温やアルコール消毒、マスク着用による入場を徹底した。

倉庫内にはJAグループ神奈川推奨型式を含めた22機種152台の農機が展示され、訪れた組合員はメーカー担当者から説明を受けながら製品の機能や操作を確かめていた。来場した組合員は「大きな買い物なので実際に見て確かめたいと思っていた。いつもの展示会よりもじっくり説明が聞けたので納得した上で買えそうだ」と笑顔で話していた。

東京・神奈川限定「まぜるシェイク 湘南ゴールド」

モスバーガーで期間限定販売中

モスバーガーを提供する(株)モスフードサービスは8月14日、「まぜるシェイク 湘南ゴールド」の販売を、東京都と神奈川県の233店舗で開始した。“地元愛”をテーマに、地域活性化や地産地消を応援する取り組みで、全国各地の食材を使った「まぜるシェイク」を地域限定で順次発売する予定。

今回先頭を切って発売した「まぜるシェイク 湘南ゴールド」は、上品な甘さと酸味、華やかな香りが絶品の「湘南ゴールド」ソースと甘さ控えめで飲みやすい同社のバニラシェイクが調和した、夏にぴったりのドリンク。ソースにはJA全農かながわを介して果汁加工されたJAかながわ西湘管内産の湘南ゴールドが使



商品PRポスター



榎本会長(左)と同社 佐藤さん(右)

用されている。同社の佐藤善行さんは「バニラシェイクと混ぜる前に、まずは『湘南ゴールド』ソースの濃厚な風味を味わってほしい」と話す。

販売期間中は店頭でポスターやステッカーを展示し大々的に商品を宣伝する。同JA 湘南ゴールド生産・販売組織「SG21」の会長を務める榎本昌之さんは「このシェイクを機に、湘南ゴールドを県外にも広くPRできるのでは」と期待を寄せている。

価格は税抜きでSサイズ269円、Mサイズ344円。15万食限定で販売する。

「多摩川梨」「浜なし」を使った商品が発売開始

地元銘菓とのコラボでさらなるブランド化目指す

JA全農かながわは県産農畜産物の一次加工事業を通じて県内JAの6次産業化を支援しており、一次加工品を使った商品企画やコラボ企業との連携、販売先の確保などもサポートしている。

このほどJAセレス川崎やJA横浜と連携し、各JAのブランド梨「多摩川梨」と「浜なし」を使った商品を8月に発売した。昨年度「みつ症」という生理障害が発生した梨をピューレ状に加工し商品に活用。地元ゆかりのある銘菓とコラボした商品開発で、ブランド梨の知名度およびブランド力の向上につながることを期待する。

・JAセレス川崎×菓子匠 末広庵

JAセレス川崎は川崎市にある老舗和菓子店「菓子匠 末広庵」とコラボし、「多摩川梨羊羹」と「多摩川梨のみるくまんじゅう」を開発した。

高級感のあるデザイン箱が贈答用にもぴったりの「多摩川梨羊羹」は多摩川梨ピューレをふんだんに使用した商品で、まるで梨そのものを食べているような味わいが絶品。一方、「多摩川梨のみるくまんじゅう」は可愛らしい印象のパッケージで、しっとりと焼き上げた皮の香ばしい香りと口に広がる梨の甘味が楽しめる商品に仕上がっている。開発を担当した同JA山中二郎さんは、「異なる2種類の商品をシーンに合わせて選んでもらえれば」と話す。

「多摩川梨羊羹」は1本420グラム1800円(税込み)、「多摩川梨のみるくまんじゅう」は5個入り700円(税込み)。JA農産物直売所「セレスモス」(麻生店・宮前店)や末広庵県内6店舗で販売しており、末広庵店舗限定で「多摩川梨のみるくまんじゅう」のバラ売り(1個140円・税込み)も行っている。



多摩川梨羊羹(左)、多摩川梨のみるくまんじゅう(右)

・JA横浜×横濱ハーバー

JA横浜は横浜土産として人気の「株式会社 ありあけ」とコラボし、「横濱ハーバー 幻の浜なし8個入り」を開発した。練乳とはちみつを加えた生地、浜なしピューレを練りこんだ餡を包み、しっとりと焼き上げた商品は、浜なしの風味がやさしく香る上品な味わいに仕上がっている。「浜なし」は直売流通が主で市場にはほぼ出回らないため、「幻の浜なし」と呼ばれるほど希少性が高い。

今回製造した浜なしピューレは、この他にも(株)ナチュラルのゼリーや横浜くりこ庵のたい焼きに提供するなど、6次産業化の取り組みを進めていく。

開発を担当した同JA小林宏明係長は「地元の新たな土産として普及し、浜なしのブランド力強化につながれば」と期待を込める。

価格は1箱1000円(税抜き)。同JA農産物直売所「ハマッ子」やJA果樹部員の個人直売所などで販売している。



横濱ハーバー 幻の浜なし8個入り

県産農畜産物の一次加工や商品開発に関するご相談・お問い合わせは、全農かながわプロジェクト推進課(0463-20-2895)まで。