

県内JA直売所が湘南ゴールド販売 ～旬の美味しさをPR～

J Aかながわ西湘を中心に生産量が増加している、神奈川県オリジナル柑橘「湘南ゴールド」を味わってもらおうと、「湘南ゴールド」の主産地以外の県下大型J A直売所8店舗が「J Aかながわ西湘柑橘フェア」を開催した。

3月28日に4店舗、4月4日に4店舗の計8店舗で、J Aかながわ西湘が用意した「湘南ゴールド」「はるみ」「不知火（デコポン）」「ネーブルオレンジ」「はっさく」「キウイフルーツ」などを販売した。

産地から「湘南ゴールド技術研究会」役員やJ Aかながわ西湘職員らが消費宣伝のため来店し、旬を迎えた晩柑類の数々をPRした。

J Aよこすか葉山の農産物直売所「すかなごっそ」で、「湘南ゴールド」の試食をすすめていた生産者は、「反応は様々だが若者の方が果物の酸味を好むようだ。小玉は酸味も甘味も強く、大玉になるにつれ水分で味が薄まる。消費者から支持される味と大きさのバランスを追求している」と話し、好みの柑橘を探す楽しさを消費者に伝えていた。行政の広報を見て「湘南ゴールド」を買いに来たという来店者は「初めて食べたが美味しい。今回買って良かった」と喜んだ。

J Aかながわ西湘の職員は「『見た感じは酸っぱそうだが食べると甘くて驚いた』という声や、他県産の柑橘と混同する例が多く、知名度不足を感じる。今回のフェアなどを通じて広く県民に知ってもらい、地産地消につなげたい。また、小田原駅や箱根湯本駅での『湘南ゴールド』無料配布などを通じ、観光客に神奈川県産として認知されるよう県外へもPR活動を行っていく」と話した。

J A全農かながわ中央ベジフルセンターでは、「同フェアは『湘南ゴールド』を多くの県民に、見て、食べて、評価してもらい貴重な機会と捉えている。テレビCMなど費用負担が大きいPRは難しいので、今後も地道な販促活動やタイアップ商品の提案など、販売対策に力を入れる」と話している。

