

「阿波ふうど情報」 (vol.8)



発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話 088-624-7362 / ファクシ 088-624-8751
住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館8階

「生産振興対策」情報

JA美馬で「大麦青葉」の生産向け活動始まる！

JA美馬管内では、高齢化や担い手不足による耕作放棄地対策が大きな課題となっています。そこで、近年需要が高まっている「大麦若葉」の原料生産に取り組むこととしました。

一般的に「大麦」は、麦茶や、みそ、しょうゆ、ビールなどの原料として使用されています。「大麦若葉」は麦の部分ではなく、穂を付ける前20～30cmに育った新鮮な若い葉の部分収穫したもので、主に「青汁の原料」として使用されています。

○「大麦若葉」では、秋冬期の農地の有効活用が図られ、生産者の所得向上が期待されることら、現在、地域に合った播種時期と品種の選定を行っています。

- ・播種日 ①平成28年9月9日、②9月23日、③11月上旬(予定)
- ・品種 「ニシノホシ」「あまぎ二条」「カシマゴール」「シュンライ」外3品種

JAでは、県やJA徳島中央会の事業を活用して、加工施設の整備を図っています。
JA美馬の活動は、水田を活用した農業モデルとして注目が集まっています。



「大麦」の品種選定



熱心に検討する関係者



生育初期の「大麦」

「販売拡大対策」情報

JR新宿駅イベント「地域のちからコレクション」に参加しました！

10月25日(火)～27日(木)、JR新宿駅イベント広場で、「阿波ふうど」をPRするため、徳島県産「なると金時」や「すだち」「阿波尾鶏加工品」「ゆず加工品」などを持ち込んで、メーカーと試食・販売を行いました。

「地域のちからコレクション」は、来場者数も約5万人を超えるイベントで首都圏で「阿波ふうど」をPRする貴重な機会となりました。



販売PRする参加者

「流通情報」

○県産品が、飲食店「がんこ」でメニュー化決定！！（提供：県大阪本部）

近畿を中心に展開している和食レストランチェーン「がんこ」において、徳島県産の「れんこん」と「しいたけ：天恵菇」を使った料理「旬の味覚」が提供されます。この動きは、本年6月に開催したアサヒラボガーデン(大阪市)でのイベントをきっかけに取り扱われるようになりました。

メニュー「旬の味覚」は、近畿の約40店舗で提供される予定です。

「とくしまブランド推進機構」 愛称：地域商社 阿波ふうど

☆阿波ふうど

「AWA FOOD」とは？

「阿波(徳島)の風土に育まれた幸をもたらす」ということを表現



「とくしまブランド推進機構」は、「農家所得の向上」と「農業生産の拡大」を目的に、マーケットイン型の生産・流通・販売を総合的に推進するため、徳島県・県農業開発公社・JA徳島中央会・JA全農とくしまの4者が創設した組織です。