

# 「阿波ふうど情報」 (vol.28)

発行：とくしまブランド推進機構

連絡先：電話 088-624-7362 / ファクシミリ 088-624-8751

住所：徳島市北佐古1番町5-12 JA会館8階



阿波ふうど  
AWA FOOD

## 「生産振興対策」情報

### すだちの生育状況報告

JA名西郡は県下有数のすだち産地で、現在は露地すだちの終盤、これから貯蔵すだちの出荷本番を迎えます。

JA名西郡では、すだち生産者の所得の向上を目指すため、

①加工用すだちから市場出荷可能品を選別するシステムづくり

②「より分けたすだち」の簡易貯蔵の実施

③搾汁システムに併せた処理量の平準化 など

を目標に、徳島農業支援センターと連携して「すだち集出荷体制の再編と出荷量平準化」に取り組んでいます。

これらの動きは、すだちの周年供給を図るための重要な取組であり、本県の主要品目「すだち」の産地強化につながることから、JA名西郡の成果が大いに期待されます。



加工品からのより分け



左：より分けた商品

## 「販路拡大対策」情報

### 「東北すだちフェア」を開催しました。(その1)

とくしまブランド推進機構では関係機関と連携して、東北地域のすだち流通調査やすだちの周知活動、消費者へのPR活動に取り組んだので報告します。

#### (1) マスコミを使った「すだち」PR活動

岩手県のテレビ岩手で平日の夕方放映する長寿番組「5きげんテレビ」には、番組内に料理コーナー「5きげんクッキング」があります。

先日、「5きげんクッキング」で「すだち料理」が放送されました。

9月19日(火)には「きのことわかめのすだちバター炒め」、9月21日(木)には「すだち香る秋鮭のアヒージョ」が放送されました。

19日の放送では料理研究家の行長 万里(ゆきなが まり)先生に、すだちを使った料理提案(放送時間約8分)を行っていただきました。



行長先生とスタッフ

行長先生は、徳島での在住経験があり、すだちの使い方にも詳しく、心を込めて「徳島」と「すだち」のPRを行って頂きました。また、徳島ゆかりの番組スタッフ(写真中央:司会のきぬさん)がいたことで、番組内ですだちの使い方について掛け合いもありました。

※平均視聴率は約15%あり、岩手県民約40万人(2回放送)に徳島産すだちが周知出来ました!



19日(火)放送料理



収録風景



21日(木)放送料理

## 「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



阿波ふうど  
AWA FOOD

「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。