

「阿波ふうど情報」 (vol.34)

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

http://www.tokushima-kousha.jp/brand/



「販売拡大対策」情報

県農業大学校で「なると金時」の味覚調査を実施！

全国のかんしょ産地では、“色”や“粘り”などに様々な特徴を持つかんしょが栽培され、スーパーやデパート等の店頭に並んでいます。

本県の「なると金時」産地も、それらと競合していることから、有利に販売出来るよう工夫を凝らしています。

そこで、改めて「なると金時」の評価を得るため、JA全農とくしまと協力して味覚調査を実施しました。

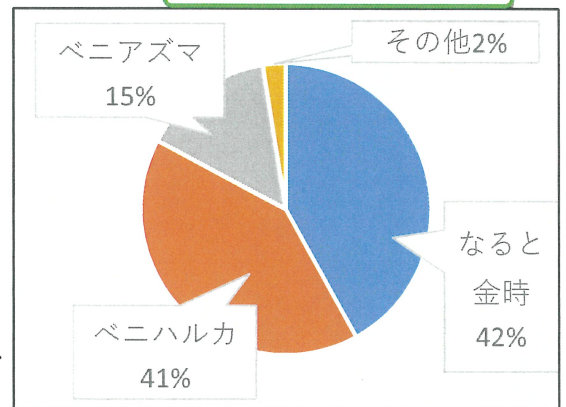
大学校生等が選んだ「一番美味しいかんしょ」は、

- ①「なると金時」34/81名(42%)
- ②「ベニハルカ」33/81名(41%)
- ③「ベニアズマ」12/81名(15%)
- ④「不明、同じ」2/81名(2%) となりました。

味覚調査にあたっては、農業大学校の協力ですべて“蒸かし芋”に調理し、授業時間を割いて行われました。



味覚調査風景と結果



「なると金時」の評価は「ベニハルカ」とほぼ同数でした。コメントにあった“甘い”や“食べやすい”は強みであることから、「なると金時」の販売戦略の参考になると思われました。

「だいこん」の消費拡大に向けて産地が参加しPRイベントを実施！

○東京大手町JAビル「ミノール」で「織活セミナー」を開催しました！！

「織活セミナー」は、今注目の食物繊維をおいしく摂取し健康を目指すという意味を持つ「繊維活動(通称:織活)」をテーマにしています。

織活セミナーの講師には、織活関係のダイエット本を出版している「大人のダイエット研究所」の管理栄養士 岸村康代先生があたりれました。

セミナーでは、「だいこん」や「なると金時」を使って、手軽で美味しいダイエット料理の実演講習会や講演が行われました。

本県からは、JA里浦女性部が参加して産地PR等を実施しました。



産地からのPRタイム

農業・農村ギャラリー「ミノール」は、販売施設や調理施設を完備し協力的なスタッフがいる施設です。今後も産地と連携し「県産農産物」のPRに取り組むと考えています。

「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



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。