

「阿波ふうど情報」 (vol.51)

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/



阿波ふうど
AWA FOOD

「生産振興対策」情報

○「三盆柿」の出荷はじまりました！

(提供：鳴門藍住農業支援センター)

JA板野郡大山平核無柿部会では、昨年からJAと鳴門藍住農業支援センターとの連携で「三盆柿」を復活させようとして取り組んでいます。

「三盆柿」とは、上板町で栽培されているサトウキビから作られる和三盆糖のように甘い柿という意味で名付けられています。

通常「渋柿」は、収穫後に「アルコール」や「ドライアイス」を使って渋抜きをすることで、甘みの強い柿に替わります。

「三盆柿」は、樹になる柿一つ一つに渋抜作業することで、より甘く、リンゴのようなサクサクとした食感に仕上がります。また、樹の上で渋抜をした柿の果肉部は黒砂糖をふりかけたような黒色になります。



樹上脱渋された柿

樹上脱渋柿は手間がかかり数量限定品となっておりますが、インパクトのある見た目や特徴的な食味から既存商品との差別化が期待されます。

JA板野郡の産直市、『グリーンアグリ板野』『グリーンとなりマルシェ』で販売していますので、是非ご賞味ください。

「販路拡大」情報

○ JA徳島市が「神戸フレンチレストラン」でフェアを開催しました。

JA徳島市では、管内の農産物をPRするため神戸市にある「神戸北野ビストロ・カフェ・ド・パリ」の協力で、7月に「しいたけ」、9月に「すだち」、11月に「なると金時」をコースメニューの食材として使用したJA徳島市フェアが3回開催され、JA徳島市とレストランのメニュー選定に、とくしまブランド推進機構としても関わりました。

今回、京阪神のお客様に、JA徳島市産農産物の魅力を感じてもらいたい良い機会になったと思われるので、今後も産地と実需者の連携に努めて参ります。



レストランとしいたけポスター



提供された"すだち"と"なると金時"料理

○今後もマーケットイン型産地づくりや、産地と実需者の連携活動を提案して参りますので、御協力をお願いします！

「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。