



## 1 はじめに

令和5年度は新型コロナウイルス感染症対策の緩和に伴い、量販店では活発な消費宣伝活動が再開されているものの、物価高や電気代などの上昇から消費者の財布のひもは固く、青果物を取り巻く環境は依然として厳しい状況が続いています。

さて、本県産夏果実の販売は、青梅からスタートし、小玉スイカ、スモモ、桃と続き、野菜については新しょうが等の販売となっています。主力品目である青梅について、本年産は加工情勢が厳しく潤沢な市場出荷となる見通しであったため、積極的な消費拡大対策に取組みました。

## 2 青梅消費宣伝活動

本年度の青梅消費宣伝活動として、量販店での試飲宣伝販売や青梅加工講習会、大型店での和歌山フェア、梅シロップ用氷砂糖のサンプルリング、店舗毎に青梅の売上を競う販売コンテスト、キッチンカーとのコラボ、携帯アプリ「Shuf o o!」でのPR等を行いました。

試飲宣伝活動や青梅加工講習会について、前年まで新型コロナウイルス感染症対策のため試飲宣伝を実施できませんでしたが、本年は新型コロナウイルスが5類へ移行し、約2年ぶりに試飲宣伝を実施することができました。愛知県内の大手量販店では、量販店の栄養士が講師を行う青梅加工講習会を期間中に延べ16会場で行いました。青梅の消費拡大のためには、産地講師による消費者向けの講習会を基本に、店舗関係者を対象とした講習会の両輪で進め、産地・消費地が一体となって消費拡大を盛り上げていく必要があります。

また、本年の新規取組みとして、青梅とキッチンカーのコラボ販促を実施しました。近年、SNS映えするなどキッチンカーへの注目が高まっています。今回、本県産青梅を使用した「梅ジャムタルト」や「梅ジャムスカッシュ」を調理して頂き、日頃から青梅に接点が少ないと思われる世代へPRを行いました。



青梅加工講習会(名古屋市)



キッチンカー

### 3 青梅食育活動

5月27日（土）に名古屋市と連携し、小学生の親子を対象とした青梅加工講習会を開催しました。田辺市梅振興室職員・栄養サポートの先生をお招きし、青梅の特徴や梅干し・梅ジャム等の青梅加工方法について、実演を交えながら説明をして頂きました。次代の消費を担う世代へ本県産青梅の魅力をもっとPRするとともに、梅加工の楽しさを知ってもらいました。

また、6月24日（土）、25日（日）に富山市内で開催された「第18回食育推進全国大会」に出展し、本県産青梅と新しょうがの簡単な加工方法の提案を行いました。当イベントには2日間で合計23,300人が来場され、食に対する意識が高い方々が多く、効果的なPRに繋がったと考えます。



親子青梅加工教室（名古屋市）



食育推進全国大会（富山市）

### 4 桃トラックセールス

7月1日（土）、7月2日（日）にマックスバリュ篠原橋東店にて桃のトラックセールスを実施しました。

当日は、炎天下の中でのセールスとなりましたが、試食宣伝を通してたくさんのお客様に本県産桃のPRが出来ました。お客様の中には毎年楽しみにしているといった方もおり、引き続き和歌山ファンの拡大に努めていきたいと考えます。



トラックセールスの様子

### 5 新しょうがの販促活動

本県産新しょうがとヒガシマル醤油(株)のロゴがした試食宣伝販売を5店舗で実施しました。

販促活動にあたりヒガシマル醤油㈱から「新しょうが×うどんスープの炊き込みご飯」と「新しょうが×牡蠣だし醤油の万能刻みしょうが」のメニュー提案を頂きました。当日は、店頭試食宣伝に加え、新しょうがの購入特典として調味料試供品をプレゼントしました。特に、万能刻みしょうがは非常に好評で、甘酢漬け以外の新たな食べ方提案を実施することが出来ました。



コラボ試食品

## 6 おわりに

本年度は、消費者と近い形で本県産農産物のPRに取り組むことが出来ました。このような販促活動を通じ消費者や量販店の声を聞き消費拡大策を模索するとともに、青梅加工講習会・キッチンカー・メーカーコラボ等により幅広い世代へ本県産農産物の魅力を発信し、「将来の消費の種まき」をすすめたいと考えます。今後も、関係各所と連携をしながら消費地での効果的な販促活動を行い、本県産農産物の消費拡大に取り組みます。