

# 消費地情報

和歌山県農業協同組合連合会 北海道事務所 瀬藤 久司



## 1 はじめに

複雑な世界情勢を背景とした電気・ガソリン・食料品など生活必需品全般の値上がりにより消費者の節約志向が続いています。一方で、新型コロナウイルス感染症は5類に移行され、北海道では国際線運航の再開によるインバウンドをはじめ、国内旅行需要等から人の動きが活発な状況となっています。

現在、北海道地区での果実の販売は、桃・梨・ブドウ・スイカ等の夏果実が終盤となり、本県産たねなし柿が中心となっており、今後極早生みかん等秋冬果実が本格化していきます。

今回は、取引市場及び産地と連携し、重点特約店での消費宣伝活動や一般消費者向け加工講習会、小学校での出前授業等の取組みについて紹介します。

が好評で、デモンストレーターとの対話により、新たに梅加工にチャレンジするとの声もいただきました。

次年度以降も継続した売り場確保のため、積極的に店頭での消費活動を実施してPR強化につとめていきます。



推奨販売の様子

## 2 店頭消費宣伝活動

新型コロナウイルス感染症対策が緩和され、本年は店頭でのデモンストレーターによる梅シロップの試飲などの消費宣伝活動を実施することができました。デモンストレーターの入れ替わりが激しいなか、デモンストレーター会社との連携し、事前に青梅加工方法の学習してもらい、宣伝時のPRトークに活かせるよう促しました。

試飲宣伝販売は、南高梅の出荷ピークを迎えた6月中旬に重点特約店である東光ストアを中心に実施し、店頭では青梅加工方法のリーフレットのほか、氷砂糖入りスタンドパックやストックパックを使った梅干しの展示など多様なツールを使い、青梅のPRを積極的に行いました。消費者の方からは、梅シロップの試飲や梅ジャムの試食



実物サンプル

### 3 青梅加工講習会及び食育活動

6月17日（土）、18日（日）に札幌市中央卸売市場協会及び卸売市場、仲卸と連携し、札幌市内量販店や中央市場料理教室で、JA紀州梅愛隊、担当職員による加工講習会を実施しました。この取組みも新型コロナウイルス感染症対策が緩和されたなか、人数制限なし・飲食可と従来の方法で開催でき、多くの方に梅シロップ、梅干し、梅ジャムの作り方など梅加工方法を体験してもらいました。

また、9月11日には、札幌市内小学校2校で、JA紀州担当者による出前授業を行いました。

当日は小学生に梅シロップ作りを体験してもらい、約1週間後にはシロップが完成することを楽しみそうに作っている姿が見受けられました。このように器具等を使用せず安全かつ簡単で時間もかけずに作れることが参加していただいた皆様にも分かっていただけたと思います。

今後も取組みを継続し、次世代の消費を担う若年層など幅広い世代に本県産青梅の加工方法のPRにつとめていきます。



コープさっぽろルーシー店にて6月18日（土）実施  
札幌市白石区



中央市場料理教室にて6月19日（日）実施  
札幌市中央区



東光ストア真栄店にて6月18日（土）実施  
札幌市清田区



札幌市立栄小学校にて9月11日（月）実施  
札幌市東区



札幌市立澄川小学校にて9月11日（月）実施

札幌市南区

## 4 まとめ

本年度から、コロナ禍以前と同様な方法で和歌山県産農産物の消費宣伝活動を行うことができ、今後、本格化していく秋冬果実のたねなし柿・みかんについても、試食を行う店頭宣伝販売の実施を予定しています。今後も、『ココ・カラ。和歌山』消費宣伝を中心に、情勢に見合った新たな取組みを模索・提案し、秋冬果実の消費拡大につとめ、更なる消費拡大や和歌山ファンにつながる取組みをすすめていきます。

（9月中旬記事作成）