



消費地情報

和歌山県農業協同組合連合会 名古屋事務所 灰野 晴



★はじめに★

令和6年度については、暖冬や曇天・降雨による生育不良、カメムシの大量発生など、気象災害や害虫の被害が多く発生し、青果物全般に数量減・単価高の状況が続いています。本県産夏果実の販売スタートとなる青梅についても、暖冬等の影響で不作となり、例年に無い高値での販売となりました。更に本年3月20日に多くの地域で降った雹の影響から秀品率が低下し、雹被害果の販売が一つのポイントとなりました。

当事務所では、物価高騰で消費者の財布のひもが固い状況が続く中、食育を兼ねた青梅加工講習会や、食べ方提案を行う試食宣伝販売、メディア・携帯アプリを活用した消費拡大対策に取り組みました。

★青梅雹被害果の販売★

本年産青梅については、出荷量が少ないこともあり、店頭での消費拡大宣伝活動を実施することが難しい状況でしたが、青梅加工講習会、大型店での和歌山フェア、梅シロップ用水砂糖のサンプル配布、携帯アプリ「Shufoo!」の活用などのPR活動を行いました。

また、本年産青梅における販売ポイントである雹被害果について、JAグループ和歌山では「理由ありPOP」を作成し、雹被害果でも漬け上がりに大差が無いことを訴え、消費者に納得して購入してもらえるよう努めました。結果として、大きなトラブル無く販売を終えることができ、一部量販店では産地救済として雹被害果の販売規格を新設し、積極的に拡販に取り組んでいただきました。



【和歌山フェアに JA 紀南 特産物 PR 大使が応援に来てくれました！】

本年、和歌山の梅産地では、大量の雹にみまわれ果実の打撲、裂傷等が発生しました。これらの果実は、梅酒や梅ジュース等でお召し上がり頂けます。梅干は、傷口がやや硬い漬け上がりになる場合がありますが、それ以外は変わりありません。

ひょうがいか
雹害果南高梅
カタログNO. 005



【売り場での雹被害果の理由ありPOP】

★新しょうがの販促活動★

青梅と同時期に販売される漬け商材の本県産新しょうがについては、新たな食べ方提案として、ヒガシマル醤油(株)とコラボした試食宣伝販売を4店舗で実施しました。

昨年も好評だった「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新しょうが」のメニュー提案を行い、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のプレゼントを行いました。特に、夏の季節にさっぱりと食べることのできる、「万能刻み新しょうが」はお客様の評判が良く、甘酢漬け以外の新たな食べ方をPRすることができました。今後も地域に合った食べ方や新たな食べ方を模索し、消費拡大に努めていきたいと思ひます。



【量販店での試食宣伝の様子】



【配布した試供品】

★おわりに★

本年度はメディアを活用したPR活動を積極的に行いました。メディアなどの媒体を利用することで、例年よりも多くの人へ和歌山県産農産物の魅力を発信することができたと思ひます。

青梅については、不作と雹被害による傷果の影響によって消費者が離れてしまうことを心配しましたが、「理由ありPOP」の活用などにより、消費の維持・拡大に向けて取り組むことができました。

また、青梅加工講習会や店頭宣伝販売などを通じて、対面で消費者や量販店の声を聞き消費拡大のヒントを模索することが重要と改めて感じました。

今後も引き続き関係者と連携をしながら消費地状況の把握と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。

