

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



★店頭消費宣伝活動★

今回は、取引市場及び産地と連携した重点特約店での消費宣伝活動や一般消費者向け料理教室・加工講習会の取り組みについて紹介します。

本年の南高梅の生育は、着果数量が少なく、加えて3月20日には降雹被害があり、販売数量が前年を大きく下回ったことで産地にとって非常に苦しい年となりました。そのため試飲宣伝販売は、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昨年よりも縮小して実施しました。また、消費者の理解を得るため、降雹被害果の『訳ありPOP』を用いて青梅のPRを行いました。不作に伴う単価高によって昨年ほどの購入には至りませんでしたが、デモンストレーターによる加工方法の紹介、梅ジュースの試飲によって、お子様連れなど若い世帯の新規購入に繋がりました。

次年度以降も積極的に店頭での消費宣伝活動によるPR強化を実施し、継続した売り場の確保と消費拡大に努めていきます。



【梅ジュースの試飲宣伝販売の様子】

★青梅料理教室・加工講習会及び食育活動★

6月15日（土）、16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、札幌中央市場・札幌市内量販店でJ A紀州梅愛隊、担当職員による料理教室・加工講習会を実施しました。

札幌中央市場料理教室では、梅ご飯、梅酢唐揚げ、梅ジャムの作り方など普段の料理に梅や梅酢を加えるだけの手軽な方法を紹介し、実際に調理していただきました。参加者からは「簡単に作りやすい」、「梅でさっぱりするため、暑い日にも食べられる」といった感想を頂きました。

加工講習会では南高梅の由来や機能性、梅を使った料理の作り方を説明し、実際に梅シロップを作っていただきました。一週間後の出来上がりが楽しみであるとの声もあり、講習会終了後には店頭の売り場で梅を購入して帰る参加者の姿も見受けられました。

また、10月24日、25日に札幌市内小学校3校で、J A紀州担当者による出前授業を行う予定となっており、食育活動も積極的に行っていきます。



【中央市場料理教室での料理教室・加工講習会の様子（6月15日（土））】



【東光ストア平岡店（6月16日（日））】

【東光ストア真栄店（6月16日（日））】

★今後の活動予定★

円安等による物価高により消費者の財布のひもが固い状況が続いていますが、新型コロナウイルスに対する緩和が進み、国内旅行者に限らず、海外からの旅行者も多くインバウンド需要が高まっています。

現在、北海道地区での果実の販売は梨・桃・ぶどう・スイカ・メロン等の夏果実が終盤となり、本県産たねなし柿が販売開始となっており、今後は極早生みかん等の秋冬果実の販売が本格化していきます。今後、たねなし柿・みかんについても、試食を伴う店頭宣伝販売の実施を予定しています。

また、『ココ・カラ。和歌山』消費宣伝を中心に本県産農産物の更なる消費拡大や和歌山ファンの獲得に向けた活動・取組みを行っていきます。

