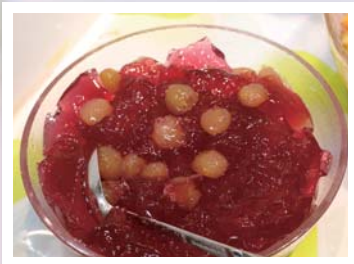


巨峰フェアを開催!

規格外品を商品化!

瀬戸グリーンセンター「とれたて館」内にある「とれたてれすとらん」で10月6日～14日の9日間、巨峰フェアを開催しました。



期間中は冷凍した巨峰やドライ巨峰を使用したマカロニサラダ、巨峰のこんにゃくゼリーなどが並び、多くの方で賑わいました。



今後も季節に合わせたフェアを開催予定です。



細川敏広さん

「明和園」

豊明市ぶどう農家

今回のフェアで使用した巨峰は「明和園」の細川敏広さんが栽培した巨峰の規格外品を当JA加工施設で冷凍やドライに加工したものです。細川さんは「規格外品は破棄することもあったが、自分ではできないドライ加工などに利用してもらえるのは嬉しい」と話します。

細川さんは18年前から父親が始めたぶどう園を継ぐために就農し、現在約10種類のぶどうを栽培しています。その土地に合った土作りにこだわり堆肥を混ぜたり改良を重ね、粘り気のある土をめざしています。今後は「品種へのこだわりを強めて明和園の味を守り、より多くの人に美味しいぶどうを提供していきたい」と意気込みを話していました。



加工作業で農福連携!
農業者所得の増大・農業生産の拡大目指して

100%無添加で素材の味がギュッと凝縮

JAあいち尾東のドライフルーツが完成

旧Aコープ山口店(瀬戸市)を改修し、真空パック機や乾燥機、野菜の粉碎機などを備えた農産物加工施設を新設しました。この施設では現在巨峰やいちじく、桃などの規格外品を使用したドライ製品を製造しています。またNPO法人と連携し事務所に通所している障害者の方に加工作業員として取り組んでいただいています。この事業を進める営農部職員は「規格外品の加工は時間と人員不足で困っていたため、協力してもらえるのは大変ありがたい。これから販売ルートを広げていけるよう全力で取り組んでいきたい」と話していました。

ドライ製品は現在管内の産直所で販売中です。日によって取り扱いのない商品もございますので在庫等のご確認は各産直所までお問い合わせ下さい。(P23記載)



※写真左上から

- ドライ巨峰 20g ¥300(税込)
- ドライロザリオ・ピアンコ 12g ¥300(税込)
- ドライいちじく 25～69g ¥200～450(税込)
- ドライピーチ 20g ¥300(税込)
- ドライみかん 20g ¥150(税込)
- ドライ柿 20g ¥150(税込)
- ドライミニトマト 20g ¥200(税込)

※価格は変動することがあります



今後は種類を増やし、特産品でもあるプチヴェールやトウモロコシのパウダーなども製造していく予定です。

「農家の想いを商品化!」

東郷町にある石川農園は桃やいちじくを栽培し直売所で販売しています。

経営者の石川悟さんは販売に回すことができない農産物をなんとか商品化できないかと悩んでいましたが、加工施設の新設をきっかけに、

営農部との打合せを重ねジャムとドライフルーツの商品化が実現しました。石川さんは「6次産業の研修会に参加したり加工施設を回っていたが、自分の想いと合わず話が進まないままだった。今回JAの力を借りて商品化までたどり着くことができ、ようやく一歩踏み出せた」と話します。今後は直売所で少しずつ販売を始め、販路拡大を目指します。

