

(6) 首都圏の実需者と消費者に山形の地域特産物を紹介

10月4日(火)、銀座のとあるパーティー会場で、首都圏の実需者を集めた「おいしい山形地域特産物交流会」と首都圏の消費者を対象にした「山形ファン倶楽部の集い」を開催した。山形県の地域特産物などを産地の生産者や担当者が、首都圏の実需者や消費者にプレゼンし、実際に食べてもらったあと評価をしてもらうという趣向だ。午前中は消費者対象、午後は実需者対象という2部構成で、あいにくの天候の中、実需者は量販店や外食



業のバイヤー、市場関係者、食品加工業者、飲食店経営者など多彩な顔ぶれが集まり、消費者はおいしい山形推進機構東京支部で実施している消費者モニター事業に参加している一般の消費者、合わせて約100名が参加した。

試食品が配られた後、産地のプレゼンが開始される形で会が進行。まず提供されたのが、「薄皮丸なす」の漬物。見慣れないなすの漬物にとまどった消費者もいたようだが、食味面での評価は高く、

漬物でも生鮮でも販売可能性があるようだ。

続いてJA山形おきたまから「中玉トマト(初恋)」と「おかひじき」が提供される。特におかひじきの食感や食味に評価が集まり、特に外食業者の注目を集めたようだ。

JAやまがたからは、「あじわうきゅうり(フリーダム)」、「なっす(水なす)」、「甘なんばん」、「蔵王かぼちゃ」の4品目の出品。特に評価を集めたのが「なっす(水なす)」。アクがなく生で食べられるなすということで生食での提供をしたが、なすをはじめて生で食べる人も多く、その食べやすさに評価が集まった。

さらに「パプリカ」のマリネと「赤ねぎ」、山形牛、つるり芋が入った芋煮が提供され、先月号で紹介した神代豆、変り種の「白ダツ」と続き、最後にデザートとして「すもも(秋姫)」を提供した。

敢えて方言丸出しとしたプレゼンターの説明に会場は終始和やかな雰囲気、で会が進行。本年産こだわり自慢のはえぬきを使ったおにぎりも提供され、試食品1品の量はわずかながら、次々に出てくる食材で来場者のお腹は満腹となったようだ。



消費者からは、山形産の農産物を試食宣伝などを通してもっとPRして欲しいという声が聞かれ、実需者側からは販売のための具体的なアドバイスなどをいただくことができたなど有意義なイベントとなった。