

## 特集

# 販売力強化で農家の生産意欲と所得の向上を

く生産者の思いを消費者へつなぐく

J Aでは「農家組合員の所得増大・農業生産の拡大」を図ろうと、各種フェアやトップセールスなどを開催し、生産者と関係機関、市場などと連携を取りながら、「いわて平泉ブランド」の消費地への浸透とファンづくりに取り組んでいます。

今回の特集では、9月から10月にかけて東京都で開催されたマルシェやトップセールスの様子を紹介します。





# みのりみのるマルシェ「いわて平泉の実り」

9月28日開催（銀座三越にて）



そろいのユニフォームでPR頑張るぞ！

生産者の思い、地域の歴史・文化、おいしい食べ方などを消費者に直接伝えることで、地域の魅力を発信し、首都圏の消費者にJAの農畜産物や地域のファンになってもらうことが狙いです。

佐藤鉦一組合長や営農販売対策委員会の佐々木正委員長、千葉幹雄副委員長をはじめ、JA職員やJA全農、行政が連携し、管内農畜産物のPRを行いました。

マルシェの事前告知として、アグリフューチャー（PR冊子）とアグリムービー（PR動画）を作成。消費地だけでなくJA管内での配布や支店での放映をすることで、農畜産物を地域一体となつてPRする意識の醸成につながりました。



できたての新米を取りそろえました



「このみん」はどこに行っても大人気



旬を迎えた管内の農産物

☆食べ方を紹介  
購入した商品をおいしく、さまざまに料理で味わってもらうため、食べ方も紹介しました。

こんな食べ方もあるよ！



何度もおかわりしたくなるうまさ！  
実は3杯目

新米「金色の風」とまとジュースりんごジュースドレッシングピーマンみそがんづき漬け物

☆試食販売で味を知ってもらう  
JAの農畜産物やその加工品の味をまず知ってもらうため、数種類の試食を準備しました。



ナス炒りを作ってみましょう！（画像右上）

【材料2人分】◆ナス2個 ◆ピーマン1個 ◆油大さじ1

A…ピーマン美増大さじ1.5 醤油大さじ1.5を混ぜておく

【作り方】①ナスは縦半分に切り、斜め1センチに切り塩水にさっとくぐらせる。ピーマンは縦半分に切りタネを取り斜め1センチ幅に切る。②冷たいフライパンに油を回し入れ、ナスとピーマンを入れ蓋をしてから加熱、蒸し焼きにする。③蓋を取りフライパンをゆすりながらAをよく絡める。



まずは、味わいを確かめて

## ☆餅のつかみ取り

一関地方のもち食文化の発信も兼ね、餅のつかみ取りを行いました。地域の文化を知ってもらう良い機会になりました。



楽しんで挑戦してくれました

## ☆みのりカフェ・みのる食堂との連動企画

銀座三越9階にあるみのりカフェとみのる食堂で、JA管内で生産された新米の金色の風、いわて南牛、トマト、ナシを使った料理を提供しました。



ナシとヨーグルトですっきりな味わいの梨のスムージー

## お客様の声

- ・産地の声が聞けて良かったです。
- ・もっとフェアをやってもらいたいです。
- ・試食で味を確認することができて良かったです。
- ・食べ方などを紹介していただけた参考になりました。
- ・ごはんがもちもちしていて、甘くておいしかったです。

# 東京食肉市場まつり2019

10月19日・20日開催 (東京都中央卸売市場食肉市場)



今年で38回を迎える「東京食肉市場まつり」が10月19、20の両日、東京都中央卸売市場食肉市場で開催され、「いわて牛」の評価・知名度向上のため県知事やJAいわてグループのトップセールスが行われました。

東京食肉市場まつりでは毎年、各地域の銘柄牛の一つをメインとして試食や販売PRが実施されています。今年のメインは5回目の登場となる「いわて牛」。しゃぶしゃぶともつ煮込の無料試食会を行い、いわて牛を広く知ってもらう良い機会となりました。







多くの来場者でにぎわいをみせた会場



県、JA五連、各JAのトップが連携しPR

### 「いわて牛」とは

岩手県は、東北では第1位、全国でも第6位の肉用牛頭数を誇る全国有数の畜産県です。「いわて牛」は、県内で生産された黒毛和種のブランド牛肉で、肉のうまみと脂の甘さのバランスが絶妙な霜降り和牛です。

歩留等級「B」以上、肉質等級「3」以上の枝肉を「いわて牛」といいますが、中でも肉質等級「5」以上の枝肉を「いわて牛五ツ星」としてプレミアムブランドと位置付けています。



いわて牛PRキャラクター「チャンプくん」

### お客様の声

- ・首都圏で「いわて牛」があまり売られていないため、初めて知りました。この機会に味わってみます。
- ・もっとPRをしてもいいと思います。
- ・もつ煮込おいしいかったです。



いわて牛の小さなファン



無料お振る舞いの「もつ煮込」

## いわての美味しいお米 新米トップセールス 10月19日開催 (東京ミッドタウン日比谷)



新米をPRする知事ら

近年デビューした県オリジナル水稲品種「金色の風」「銀河のしずく」を多くの方に味わっていただきたいと「いわて牛」に続き県知事とJAいわてグループのトップセールスが10月19日、東京ミッドタウン日比谷で開催されました。岩手県の達増拓也知事とJA岩手県五連の久保憲雄会長、純情産地いわて宣伝本部長のんさんによるトークセッションや新CM紹介が行われ新米をPRしました。先着50人には新米の「金色の風」と「銀河のしずく」3合パックをプレゼントしました。



新米「金色の風」と「銀河のしずく」をプレゼント