

**食の専門家「野菜ソムリエプロ」が香川県産青果物の消費拡大に貢献  
「青果物販売部門スタッフのための 青果物の魅力の伝え方」セミナー 12月から実施**

野菜ソムリエプロの池田奈央(なあ〜ちえ高松市上福岡町)は、県産青果物の特性に着目し、食品売り場でのプロモーション方法(販売促進の手法や話法)を教えるセミナーを12月から実施していきます。青果物の特性や本質を深く知る専門家の立場から、量販店など販売現場での顧客へのアプローチを支援することで、香川県産青果物の付加価値を高め、消費拡大に貢献します。

**■イメージだけでなく実際のメリットを理解し、伝える**

農産物はほぼ毎日繰り返し消費されるものだけに、消費者は習慣的に「いつものこれ」を購入する傾向があります。その中で新たに県産品を手にとってもらうためには、売り場の担当者が、その青果物ならではの特質を理解したうえで、新鮮な香川県産だからこそその下処理法や、おいしく、より栄養価を高めて食べられるといった「顧客が得られるメリット」を店頭で積極的に伝えなくてはなりません。

従来、県やJAなどの団体が主導してキャラクターやキャッチコピーを作り、県産品のイメージアップや利用促進を呼びかける等の取り組みがされてきました。しかしそこには、品目ごとの他との差別化ポイントを売場にどう反映し、消費者が本当に知りたい情報をどう伝え、購買意欲をどう高めるかといった視点が不足していたように感じます。

私は野菜ソムリエプロとして「食で社会の課題解決」をテーマに活動しています。約10年の料理教室講師の経験から、消費者が本当に知りたいのは、購入後の保存方法や下処理・調理法などであると考えます。そこで、売り場でお客様に伝えるべき県産品の情報を解説する「青果物の魅力の伝え方」セミナーを行い、県農産品の魅力の伝え方や、POP作りやレシピ作成など、各店の売り場で活用していただく取り組みを始めます。



**■12月2日からセミナーをスタート webサイトもリニューアル**

セミナーの第1回として、香川県産のきくらげ(商品名『さぬきくらげ』)を生産・販売している石油製品販売の高橋石油(株)(高松市三条町 50-3)本社にて、きくらげと香川県産の青果物を合わせた季節ごとの料理のアレンジや、消費者へのアピールの仕方などについて、セミナーを行います。きくらげ単体での販売から、県内青果物関係者とコラボして販売への相乗効果が生まれるように提案します。開催は12月2日(水)13時30分~15時。高橋石油本社にて開催のセミナーの様子は、Zoomでも視聴可能です。

今後は県産青果物の良さをさらに広く知ってもらうため、各スーパーや生協、卸売市場や市・県など様々な方面の青果物販売に関わる方々に呼びかけ、販売促進につながる知識を深めていただき、香川県産品の消費拡大に寄与していきたいと考えています。

現在、自社Webサイトをリニューアルし、県産青果物の情報発信を強化しています。(なあ〜ちえWebサイト <http://www.na-che.com>)

事例：県産農産物「まんば」「金時人参」「太秋柿」の差別化ポイント

|           | まんば                                                                              | 金時人参                                                                              | 太秋柿                                                                 |
|-----------|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 外観・触感     | 紫色はアントシアニンの色。葉っぱだけ収穫するのは珍しい。                                                     | 鮮やかな赤い色はリコピンの赤。西洋ニンジンとは異なる。                                                       | 全国でも珍しい「青い柿」。一般的な柿よりも大玉。                                            |
| 味・香り      | ほろ苦い大人の味。香川県ならではの「いりこだし」とベストマッチ。                                                 | 甘みが強く、ニンジンと比べて特有のにおいが少ない。                                                         | 青くても糖度は高い。                                                          |
| 保存方法・調理方法 | 昔の「讃岐高菜」は一晩のアクぬきが必要だったが、最近の「三池高菜」はアクが少ない品種なのでアクぬきいらず。「まんばのけんちゃん」だけでなく様々な食べ方ができる。 | 香川県民は「雑煮の具」と思っているが旬は秋。軟らかい割に煮崩れしないので煮物に向く。おせち料理や京料理では定番の食材。甘さが特徴で皮をむかずに食べることができる。 | わざわざ青いうちに収穫しているの、熟す前に早めに食べるのがポイント。保存時はヘタのところに濡れたペーパーをあてて水分が飛ばないように。 |
| ストーリー     | 高菜類の一種。ほぼ香川県民しか食べていない。「まんばのけんちゃん」は郷土料理として有名。西讃では「 <small>ひゃっか</small> 百花」と呼ばれる。  | 香川県が日本一の生産地（全国シェアの70%）だが関西への出荷が多く京野菜とされている。                                       | 他県でも栽培されるが、香川県では実が熟す前の青いうちに収穫し固くシャキシャキとした食感を楽しむ。                    |
| 旬         | 冬(2月ごろ)                                                                          | 秋(11月ごろ)                                                                          | 秋(10月ごろ)                                                            |

■セミナーに関する問い合わせ、お申込み窓口

- セミナー開催希望の場合はホームページ [www.na-che.com](http://www.na-che.com) からお問い合わせください。
- お問い合わせ・申し込みは下記まで Mail: [ikeda@na-che.com](mailto:ikeda@na-che.com)

【なあ～ちえ 池田奈央 プロフィール】

まるっと食プランナー。生まれ育った香川県の野菜・青果物を広くPRしたいと思い活動している。料理教室「なあ～ちえ」主宰、高松市出身、日本野菜ソムリエ協会認定野菜ソムリエプロ、香川県食農アドバイザー、ケーキ講師、HACCPコーディネーター。

本件の問い合わせ先 **なあ～ちえ 池田奈央**

電話・携帯:090-1175-7551 E-mail:[ikeda@na-che.com](mailto:ikeda@na-che.com) URL:[www.na-che.com](http://www.na-che.com)  
住所:〒760-0077 高松市上福岡町 2005-22