

「北条つらなすの会」発足

コミュニティ会長 江尻 東磨

昨年から東京の有名料理店・など万さんや今半さんとの取引が始まった「つらなす」は、コミセンを中心に十一人の農家からご協力いただき、無農薬・有機栽培で取り組んでまいりましたが、さらなる生産強化と特産化・ブランド化を図るため、去る二月十六日、「つらなすの会」(代表者・品田勇雄センター長)を発足しました。

この組織はひとり立ちできるまでコミュニティ組織の中に設置するものとし、生産、集荷・出荷、加工・開発、営業・販売、総務の部門を設けました。当日は古賀学アドバイザ(松蔭大学教授)、松本孝太朗プランナー(商い創造

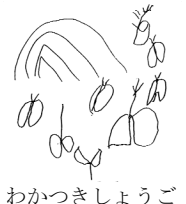
研究所)、地域振興局石黒課長、市農林水産課と市民活動支援課職員、栽培者、コミュニティ役職員の三十人が出席。とりあえず、会の発足で活動の柱ができたことになるが、この事業は復興基金を導入しているため、地域活性化、特産化事業として成果をあげていかなければなりません。



■ 幕張メッセ出展

今回で三十四回を迎える国際食品・飲料店「FODX JAPAN 2009」が三月三日から六日まで幕

北条地区
コミュニティ会
振興協議会
TEL25-3355



張メッセで開催され、つらなすも販路拡大と視察を兼ね、小さなブースを出展しました。ここには、国内外で約二千三百社・団体が出展するというアジア最大級のイベントといわれ、一日では周りにきれいな広さに圧倒されました。

さて、出展の反響ですが、節柄、生なすが無い中での商談は難しいだろうと考えていました。そんな状況下、唯一のサンプルとして、レンジにかけたなすの皮をむき、真空・冷凍していたもの(美しい緑色で残っている)を展示したのですが、この緑に惹かれて足を止め、関心を示された方はオーブン当日から大勢いました。職种的には新しい素材や健康野菜を探しているという有名料理店の調理長、漬物加工業者、デパート食品関係者、ネット販売業者等々様々でした。

今後はなすの収穫が始まったらサンプルを発送し、納得いただいてから正式な商談となりますが、とりあえず販路拡大に向けた第一歩の目的は達成できまし

た。また、コミ職員のほか、スタッフとして参加してくれた四人の生産者にとっても、直接お客様の声を聞けたことは大変有意義なことでした。

■ 生産者バスツアー

このような大きなイベントは費用もかかることから今後の出展はまず考えられませんが、スタッフ以外の生産者にもぜひ見学していただき、これからの生産活動に役立ててもらうため、市農林水産課のご理解・ご支援のもと、三月四日に生産者のバスツアーを開催しました。折角の機会ですので、暖房のスタッフにも声をかけ、食材・調理法・容器等々に参考になることが沢山ありました。

