

普及現地情報



発信年月日：令和5年(2023年)9月5日
所属名：東近江農産普及課東部
番号：D23009
部門分類：野菜
発信者名：松井

G I 取得記念「日野菜ワークショップ」を東京で開催 ～ 東京都内での日野菜販売促進活動・アグリフード EXPO 東京 2023 出展 ～

去る8月23日、日野町の「日野菜振興コンサルティング推進事業」の一環として野菜ソムリエ協会本部(東京築地)で「日野菜ワークショップ」を開催しました。都内の食関係コンサル、野菜ソムリエ、道の駅関係者等22名が参加されました。

「日野菜ワークショップ」では、当課から日野菜の歴史や近江日野産日野菜の特徴、G I 取得について紹介し、日野菜を使用した料理(天ぷら、ポタージュ、お寿司、チャーハン、パスタ、タルタルソース)やJ A日野菜の加工品(さくら漬、キムチ、ピクルス、まぜて～菜、醤油漬け、ドレッシング、ふりかけ)計13品の試食をおこないました。参加者からは、特に天ぷらやポタージュに評価を頂きました。参加者の意見等から東京での「日野菜」の知名度は非常に低く、認知度向上の必要性を強く感じました。

今回は、日野町役場農林課やJ Aグリーン近江、当課の担当者計6名が、ワークショップ以外にも「アグリフード EXPO 東京 2023」(於:東京ビックサイト)の出展や都内ホテル等への販売促進活動、フランス料理文化センター会員交流会(於:東京ディズニーシーホテルミラコスタ)での情報収集をおこないました。

その結果、都内ホテル朝食バイキングへの「日野菜漬」の供給や「ここ滋賀」への新商品(ふりかけ)等々の商談が始まりました。

当課は、今回ワークショップの企画と実施・訪問先の選定等を担当しました。今後、ワークショップ参加者や交流会、販売促進活動で名刺交換した企業等に対して、関係機関と連携しながら販路拡大に向けた活動を進めていく予定です。

試食品13品を展示↓

日野菜ワークショップ↓



説明する当課担当者↑

試食品を準備する日野町農林課
とJ Aの担当者↓

