

新商品いかが

神奈川・JA相模原市

神奈川県JA相模原市は12月上旬から市内産のイチゴを使った4種類のオリジナル商品「いちごふるふる」「いちごソース」「いちごぜんざい」「いちごみるくあめ」の販売を、JA農産物直売所で



市内産のイチゴを使った4種類の加工品
(神奈川県相模原市で)

過熟有効に

始めた。原材料のイチゴは、5月下旬から6月中旬にJA職員も協力してイチゴ農家3軒から約650kgを摘み取った。過熟したイチゴの実を廃棄せず商品化できないかと考え、爽やかな甘味と新鮮なイチゴのおいしさを味わえる商品にした。商品は、ふるふるが1袋150gで250円、ソースが同170gで380円、ぜんざいは同150gで260円、あめは同12個で250円。JA農産物直売所「ベジタべーなmini」の他、「ベジタべーなmini」「相模原協同病院直売所」でも販売している。

る。JAは農家所得向上や相模原農業のPRに力を入れ、6次産業化に取り組み始めて約9年。これまで市内産の茶と小麦粉を使った「お茶うどん」や、市内農畜産物を使った「ゴロゴロカレー」「トマトカレー」「オニオンスープ」などの商品を開発してきた。JA農業振興課の位下豊課長は「農家所得向上を目指し、農産物の廃棄を防ぐとともに、消費拡大につながるオリジナル商品の開発に力を入れている」と意気込みを話した。
(神奈川・相模原)