

## 伝統野菜等の県外販路開拓の取組について

(「広めよう、おいしい滋賀」商談・交流会等の開催)

### 1. 目的

滋賀ならではの食材のブランド力向上と県外への販路拡大を図る「広めよう、おいしい滋賀発信事業」の一環として、県外展開を希望する伝統野菜などの生産者団体等を支援するため、京阪神の食品事業者等を対象とした大阪での商談・交流会の開催や県内産地の視察を通じ、県外における食材の認知度向上と販路開拓を推進する。

### 2. 商談・交流会

#### (1) 開催日および開催場所

第1回目(夏催事) 平成25年 8月27日(火) 11:00~16:00  
クレオ大阪中央(大阪市天王寺区)

第2回目(冬催事) 平成25年11月28日(木) 11:00~16:00  
大阪府立男女共同参画・青少年センター(大阪府中央区)

#### (2) 出展品目および出展団体

以下の9品目(8団体)を出品。



	品目	出展団体	その他加工品
伝統野菜	日野菜	JAグリーン近江	ドレッシング、茶漬け、あられ、漬物
	赤丸かぶ	JAレーク伊吹	菓子、おやき、漬物
	伊吹大根	(有)伊吹・旬彩	切り干し大根、ドレッシング、大根飴
	下田なす	JAこうか	
特産野菜等	忍葱	JAこうか	
	愛彩菜	JA草津市	ドレッシング、飴
	守山市産なばな	JAおうみ富士	パウダー、乾燥品、佃煮
	とよ坊かぼちゃん	とよさと特産物振興協議会	プリン、パンどら、ペースト(冷凍)
	多賀そば	JA東びわこ	玄そば、そば粉、乾麺

※第2回目は、これまでから県外販路開拓に連携して取り組まれている「近江米」「近江牛」「近江の茶」「湖魚」の5団体が参加し、展示・試食試飲・宣伝を一体的に実施。

#### (3) 参加バイヤー等

第1回目 29事業者  
(飲食業者12、ホテル2、流通事業者3、菓子製造業者1、マスコミ等11)

第2回目 25事業者  
(飲食業者7、流通事業者7、量販店1、マスコミ等10)

#### (4) 実施内容

##### ① 伝統野菜等の展示PRと商談

生産者団体等が、食材の展示や特長説明を通じて、バイヤー等に食材の魅力を伝えることにより商談・交流を実施。

##### ② 伝統野菜等の魅力を紹介するセミナー

滋賀県の多様な食材と伝統食、人々の暮らしを研究し、未来につなげる活動をしている「滋賀の食事文化研究会」から、滋賀県の食文化や出展食材の特長について解説。

### ③食材の調理実演と試食

「滋賀の食事文化研究会」の食材の特長を生かした調理方法の説明と料理の試食。

料理例：下田なすのピリ辛味噌、日野菜と近江牛の巻き寿司、伊吹大根のふろふき、赤丸かぶの酢のもの など



商談の様子



セミナーの様子



調理実演の様子

## 3. 産地視察

### (1) 第1回目

日時：平成25年10月24日(木) 9:00~17:30

内容：○日野菜(日野町鎌掛)、赤丸かぶ(米原市朝妻筑摩)、伊吹大根(米原市上板並)の農場見学

○「多賀そば」「とよ坊かぼちゃん」など地元食材を使った昼食

参加者：10事業者15名

(飲食業者3、ホテル1、流通事業者2、マスコミ等4)



農場で説明を受ける参加者(日野菜)



(赤丸かぶ)

### (2) 第2回目(予定)

日時：平成26年2月中旬

内容：忍葱(甲賀市)、守山市産なばな(守山市)、愛彩菜(草津市)の農場見学

## 4. 成果と課題

- ・下田なすで商談が成立し取引が開始されたほか、赤丸かぶやとよ坊かぼちゃんなど、いくつかの食材で商談が継続中である。
- ・商談・交流会に参加されたバイヤー等からは、「おいしかった。」「知らない食材がまだ多くあることがわかった。」「生産者と交流ができてよかった。」などの感想があった。また、アンケートでは、いずれの回とも7割以上が「参加した成果があった」と回答された。
- ・生産者団体等からは、「食べていただくことで食材の良さがわかってもらえた。」「すぐに成果に結びつかないかもしれないが、取組を継続する必要がある。」などの感想があった。
- ・伝統野菜等は、県外における認知度がまだまだ低く、食品事業者のみへのアプローチでは訴求力が弱い。消費者と食品事業者の双方への広報宣伝を強化するとともに、味を知っていただく取組も必要である。