

仕入及び商品開発担当者
の方にご案内下さい

会 員 各 位

平成29年1月31日

一般社団法人日本惣菜協会
会 長 佐藤 総一郎
副会長／事業調査委員会
委員長 黒田 久一

福岡県産地見学・商談交流会開催のご案内

《平成29年3月9日(木)・10日(金)》

—福岡県業務用産地の農林水産物と産地対応に学ぶ—
—変化に富む多様な地域特性から生まれる食材の探求—

協会では、中食産業と農畜水産業との取組みを積極的に推進するため、定期的に農業現場や産地での交流会を実施しております。

今年度最後となる産地見学・商談交流会は、福岡県で下記のとおり開催します。

福岡県は、温暖で適度な雨量に恵まれ、筑後川、遠賀川、矢部川をはじめとする河川沿いに広がる肥沃な平野から、筑紫山地、耳納山地などの山間地域まで、変化に富む西南暖地の立地と気候を生かし、多様な農林水産業が営まれています。また、「筑前海」、「豊前海」、「有明海」といった3つの海に囲まれるなど地理的にも大変恵まれた農林水産物の宝庫となっています。(平成26年の農林水産業産出額は2,549億円と全国で第14位)。また、いちごの「あまおう」や八女茶など数々のブランド品目を擁するとともに、近年では、県農林業総合試験場がラーメン用小麦「ラー麦」やイチジク「とよみつひめ」、ほとんど種が無い新品種の甘柿「秋王」を開発する等、特徴ある農林水産物を次々と生み出しています。

福岡県下の意欲的な生産者及び食品企業等との商談交流会により、中食向けの新規開発のヒントに繋がる有意義な機会になることと存じます。また、外食産業様との交流の良い機会ともなります。

会員各社の仕入・商品開発担当者の皆様には、万障お繰り合わせの上、ご参加賜りますよう、お願い申し上げます。なお、今回の商談交流会は(一社)日本フードサービス協会、福岡県農林水産部及び福岡県農林水産関係者の全面協力により実施致します。

記

1. スケジュール及び内容(予定)

【第1日目 3月9日(木)】(県南部)

集合・出発予定 福岡空港 第2ターミナル内 10:40

(集合場所の詳細はお申込頂いた方に後日、追ってご連絡します。)

※東京方面から(JAL 307)羽田8:15発 福岡10:10着、(ANA243)羽田8:20発 福岡10:15着
大阪方面から(JAL2051)伊丹7:30発 福岡8:45着、(ANA421)伊丹8:00発 福岡9:15着

11:50(視察①)農事組合法人「きのこの里」(大木町)

福岡県では、全国3位の生産量を誇る様々なきのこ類が生産され、特に、大木町は西日本有数の産地として全国的に知られている。JA福岡大城管内で、ぶなしめじ5000t、博多すぎたけ10t、椎茸500t、エリンギ200t、雪嶺茸16t、王リンギ6t等を生産している。「きのこの里」は、昭和60年9月に設立され、大木町の各生産者グループに技術及び経営指導を行ってきた実績を持つ。全天候型の建屋内で1年間を通じて安定した生産が行われ、外食事業者向けの供給、販売にも積極的に取り組んでいる。

13:00 (昼食) JA福岡大城 本店食堂 (大木町)

地元産食材をふんだんに使用した試食 (「デリ&ビュッフェくるるん」製弁当)

道の駅おおき内にある「デリ&ビュッフェくるるん」は、田舎料理、家庭料理、イタリア料理など健康的で魅力あるメニューを提供する、産地と直結したビュッフェレストランとして人気を博している。今回は、大木町特産のきのこ類 (ぶなしめじ、雪嶺茸、えのき、博多すぎたけ等)、アスパラガスをはじめ、地元産の野菜、米等を組み合わせたメニュー(弁当)を試食し、同町の食材の特徴や活用方法等のヒントとする。

13:40 (視察②) 中島農産 (道の駅「おおき」周辺)

アスパラガスほ場、はかたち豚養豚施設など

大木町は、農産物生産 (アスパラ生産量 2144 トンで県内 1 位) が盛んなことに加え、循環型社会のまちづくりを推進している。中島農産は県内ブランド豚の「はかたち豚」、稲、麦、アスパラ等を栽培する農家で、きのこ栽培で発生する廃棄菌床をアスパラガスの肥料、さらには、養豚施設の床敷として再利用することで、独自の栽培・飼育方法を行い、外食を含めた業務用筋から高い評価を得ている。

14:35 (視察③) (株) 庄分酢 城島工場 (久留米市)

短期発酵・熟成による製造ではなく、宝永8年(1711)以来、300年以上に渡り、昔ながらの手間暇をかけながら発酵・熟成させた静置発酵法で、コクのあるまるやかな麴調味料、飲用酢などの生産を行っている。飲用酢である「酢飲」シリーズは、「あまおう」など様々な果実を使用、また、酢のPB・OEM生産にも対応することで、それぞれのユーザーのニーズに応じた業務用商品の拡充を図っている。今後の外食産業の商品開発に於いても大切な「発酵食品」の原点を学ぶ視察。

17:00 福岡県生産者・食品企業等との商談交流会

各種商品プレゼンテーション/試食 (於: 博多サンヒルズホテル)

福岡県内のJA、生産者、農業法人、食品企業等、外食事業者との取引に意欲的な約20社・団体が参加し、それぞれ自慢の農産物や加工食品を展示PRする商談交流会を開催。提案された商品を活用した試食も予定している。

20:00 第1日目終了/宿泊 (福岡市内)

博多サンヒルズホテルまたは福岡リーセントホテルを予定しています。

【第2日目 3月10日(金)】(県北西部)

07:30 ホテル出発

08:00 (視察④) 野菜生産ほ場 (古賀市)

大型からし菜の一種で、程良い辛味と風味に特徴がある、県内で限定生産される「博多蓄菜」(生産量:年間約13トン)をはじめ、福岡県全体では約400haの規模を持ち、年々栽培面積の拡大を図るブロッコリー等、JA全農ふくれんを中心に、今後産地側が外食産業を含め業務用向けに販売と供給拡大を目指す農産物の圃場を視察する。

09:30 (視察⑤) JA糸島直売所「伊都菜彩」(糸島市)

全国各地から多くの顧客が訪れる、国内トップクラスの売上高を誇る直売所。地域農業者約1,500名が参加し、「糸島産」を全面に掲げ、新鮮・安心・安全に加えて、美味しさが凝縮された様々な農水産物や畜産物、加工食品等を販売している。定期的に「講習会」「残留農薬検査」を実施する等、各生産者が、食を提供する責任と意識を高く持ち、日々商品作りに取り組んでいる。

10:30 (視察⑥) (有)久保田農園(糸島市)

九州北部の自然豊かな糸島半島で50年に渡ってハーブと西洋野菜を生産。日照時間と玄界灘の海風等の自然環境の特徴を生かし、野菜本来の風味と香りを持つ同農園の商品は、国内外のフードサービス関係者から多くの支持を得ている。さらに、同農園では、常に精魂こめた生産を心がけ、従業員一人一人が目と手で確認しながら収穫する等、顧客が求める野菜それぞれの色・形状・数量等に対応している。

11:35~12:50 (昼食・意見交換会)(福岡県水産海洋技術センター大会議室)

13:20 (視察⑦) 福岡県漁業協同組合連合会加工事業所(福岡市西区)

福岡県漁連が所有する加工施設で、鮮魚加工のほか、明太子製造も行っている。例えば、最盛期に漁獲されたマダイは速やかにワンフローズンし、外食や量販店等に供給するほか、カナトフグは身欠き加工した冷凍商品化、さらにはウマツラハギやカワハギ、マトウダイやレンコダイ、イトヨリダイなどの福岡県で水揚げされる鮮魚加工品も取扱い、販売する等、外食産業等の業務用ニーズに対応している。

15:00 福岡空港 解散(予定)

※東京方面:(JAL 320) 福岡 16:00 発 羽田 17:40 着、(ANA260) 福岡 16:20 発 羽田 18:00 着
大阪方面:(JAL2058) 福岡 16:35 発 伊丹 17:40 着、(ANA428) 福岡 17:40 発 伊丹 18:45 着

2. 参加費 お一人11,000円(税込)

(チャーターバス及び宿泊費(シングルルーム)、3/9昼食費、夕食商談交流会費、3/10朝食、昼食費が含まれます。)

☆3/9商談交流会のみご参加の場合は、5,000円の会費を申し受けます。

☆現地集合場所までの交通費等の諸費用は含みません。

3. 募集人数 35名

各社の商品開発、仕入責任者、担当者の方々にご参加いただき、農業生産者・地元メーカーの皆様との積極的な交流をお願いします。

4. お申し込み方法

裏面の参加申込書に必要事項をご記入の上、FAX(03-3263-1325)にて2月17日(金)までにお申し込みいただくと同時に参加費を指定口座にお振り込みください。なお、お申し込み後の参加費のご返金は致しかねますので、予めご了承下さい。また、現地までのJR・航空券の手配等は各社でご対応をお願いします。

5. お問い合わせ

ご不明な点は事務局大隅、村瀬（TEL03-3263-0957）迄、お願い致します。

※申込書は、裏面にあります。

FAX 03-3263-1325

（一社）日本惣菜協会 事務局（大隅・村瀬）宛

福岡県産地見学・商談交流会参加申込書 （平成29年3月9日・10日）

ご参加者氏名	ご所属・お役職	携帯電話	E-mail

振込先 口座名 一般社団法人日本惣菜協会 普通預金口座
みずほ 銀行 麹町支店 1609401

参加費_____円は、_____月_____日に振込みます。

※振込手数料は貴社負担にてお願い申し上げます。また、振込名義人に貴社名をご記載ください。

御 社 名

お申し込み者名

ご所属・お役職

ご連絡先（TEL）_____（FAX）_____

（E-MAIL）_____

備 考：_____

請求書のご希望等がございましたら、ご記入下さい。

ご記入頂いたメールアドレスに請求書を発行するためのご案内をお送りします。

～ 訪問地行程表（予定）～

