

2019 年度 第一回 産地見学・商談交流会（鳥取県） 開催のご案内

《2019 年 7 月 2 日（火）・3 日（水）》

― 鳥取県業務用野菜・畜水産産地からの仕入・調達のヒント ―
― 鳥取県農畜産物の外食・中食向け加工・流通の提案 ―

平素より、協会活動に格別のご高配を賜り、厚くお礼申し上げます。

協会では、外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致します。

さて、今年度第一回目となる産地見学・商談交流会は、東西 126 km、南北 62km の細長い地域特性を生かした農林水産業を推進する鳥取県での開催となります。

鳥取県は、県東中部の中山間地帯及び黒ボク丘陵地帯の果樹、黒ぼく畑及び砂丘地帯での野菜（ラッキョウ、長芋、ネギ、ブロッコリー等）、大山山ろく地帯の酪農、山間地域の肉用牛などが盛んで、多様な生産が行われ、全国屈指の境港を有する等、外食産業の食材調達において重要な地域です。

また、鳥取県は「食のみやこ鳥取県」をスローガンに、食による県政の推進と共に、イノシシやシカなどによる被害が拡大する中、ジビエを新たな資源、郷土食材とした利活用を進める等、海・山・里の自然環境と調和に基づく取組みを強化しています。

会員各社の経営幹部・仕入担当責任者の皆様におかれましては、今後の仕入れや商品展開等の参考となる有意義な機会となることと存じます。

また産地や生産者との交流はもちろん、大手外食企業のバイヤーも多く参加されるため、外食企業との情報交換を図る絶好の機会ともなりますので、ご多用中とは存じますが、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、今回の産地見学・商談交流会は、農水省の6次産業化サポート事業として、（一社）日本フードサービス協会との共催の下、鳥取県農林水産部等の全面協力により実施致します。

記

1. 集合・解散について

【集合】 7 月 2 日（火） JR 鳥取駅改札 10：30 / 鳥取空港出口 11：10

【解散】 7 月 3 日（水） JR 米子駅 15：00 / 米子空港 15：30

《 お問合せ先 》

（一社）日本惣菜協会 笠原・田中

TEL：03-3263-0957 / FAX：03-3263-1325 / MAIL：js@nsouzai-kyoukai.or.jp

2. スケジュール及び内容（予定）

第1日目 7月2日（火）

■集合 10:30 JR鳥取駅改札 もしくは 11:10 鳥取空港出口

◎交通機関ご参考

- ・大阪方面から：大阪（JR大阪駅）7:36 ⇒ 鳥取（JR鳥取駅）10:12 スーパーはくと1号
- ・東京方面から：羽田（羽田空港）9:35 ⇒ 鳥取（鳥取空港）10:50 ANA295

■12:00 屋食(ジビエ料理)／ジビエセミナー・解体処理施設(わかさ^{ニク}29工房)視察 《八頭郡》

鳥取県では、年間61トン（H29年）のジビエ（鹿、猪）が解体処理・販売され、その中心となる解体処理施設が「わかさ29工房」。「わかさ29工房」は、生産者の熟練の目利きと迅速な解体技術により、全国の有名シェフ等から高い評価を得ている。当日は、鳥取県版HACCPを取得した、衛生面にも優れたジビエ解体処理施設（国産ジビエ認証施設の登録申請中）のセミナー及び加工作業等の視察を通じ、外食産業の活用方法を学びます。

■15:00 ふくべ砂丘らっきょう 加工場（JA鳥取いなば）視察 《鳥取市》

砂丘畑のきめ細かい砂地で栽培される砂丘らっきょうは、色の白さとシャキシャキとした歯ごたえに特徴がある。鳥取県全体の生産量は、約2774トン（平成30年1月 鹿児島県、2,748トン、宮崎県、2,096トン）で、販売開始から100年以上の歴史を持ち、鳥取県を代表するトップブランドとして成長を遂げている。外食、量販店等の信頼はもとより、平成28年には「地理的表示（GI）保護制度」に登録される等、国内からも高い評価を得ている。当日は、昨年3月に完成した加工施設を視察します。

■16:00 きこの種菌育成場（菌興椎茸協同組合）視察 《鳥取市》

原木栽培きのこの種菌育成から栽培・商品化まで一貫生産にこだわり、農薬、化学肥料を使わない純国産きのこを生産販売し、業容を拡大している。当日は、無孢子で傘が取れにくく、加熱してもシャキシャキした食感が損なわれない「やなぎまつたけ」の菌床栽培施設と、同組合が共同開発した独自の「低温乾燥法（特許出願中）」により生産が可能となった、香りがまろやかで旨味の濃い原木栽培乾しいたけ「旨味椎茸」の包装加工施設を視察致します。

■17:30 鳥取県産食材等のプレゼンテーション／各種試食検討会

外食・中食産業と生産者等との商談会、交流会（会場：ホテルモナーク鳥取）

鳥取県下の有力な水産、畜産、農産加工事業者をはじめとした、産地生産者等が一堂に会し、外食産業向けの食材提案を予定しています。特に、各社の夏・秋に向けたメニュー開発のヒントとなる情報が様々提供される予定です。

■20:30 第1日目終了予定／宿泊

ホテルモナーク鳥取（鳥取県鳥取市永楽温泉町403 TEL：0857-20-010）

第2日目 7月3日（水）

■5：30 ホテル出発

■6：00 湖山シジミ生産現場（湖山池漁業協同組合）視察 《鳥取市》

日本最大の天然池である湖山池（こやまいけ）は、周囲面積 6.99k m²、湖岸延長 18km、平均水深 2.8m の汽水の海跡湖である。同池のヤマトシジミは大粒で、光沢があること等の特徴を持つ。平成 30 年の漁獲量は 68 トンに達している。現在は、名古屋、関西、県内等が主な出荷先であるが、今後の取組み拡大を視野に生産規模の拡大を検討している。当日は、間もなく、旬を迎えるヤマトシジミ早朝漁の状況を視察する予定です。

■7：30 地場野菜を活用した朝食／「ねばりっこ」生産現場（JA鳥取中央）視察 《倉吉市》

鳥取県の中央部は、日本海のミネラルたっぷりの潮風と大山山麓の肥沃な土壤に生まれ、スイカ、梨や砂丘地を活用した長いもやらっきょうの生産が盛んな地域となっている。

特に、県が品種育成した粘りが強く肉質が緻密な長いも「ねばりっこ」は、他県産に比べると小ぶりで短く、折れにくい性質を持つ。また、ねばりが強く、肉質がち密で、果肉が白いのが特徴。アクが少なく、味は他品種のながいもよりも、より甘みとコクがあること等から麦とろ飯等の米飯メニューから磯辺揚げなどのメニューまで、幅広い用途や味覚の評価が高いことから、外食等の業務筋の引き合いが強い。当日は、ねばりっこをはじめ地元野菜を使った朝食の後、北栄町内のねばりっこ関連施設を視察いただく予定です。

■10：00 漁業基地境港の水産物卸売市場（鳥取県営境港水産物地方卸売市場）《境港市》 水産加工施設視察（調整中）／昼食

銚子、釧路、焼津、長崎に並ぶ全国屈指の水揚げを誇る境港は、日本海側では国内最大の漁業基地として、まき網漁業、かにかご漁業、いか釣り漁業が盛んな市場となっている。主な魚種は、あじ、さば、イワシ類、ブリ類、ベニズワイガニ、ズワイガニ、クロマグロ等で、年間 115 トン（H30）が水揚げされ、外食産業の水産物調達に必要とされる業務用含めた加工用としても出荷されている。また、同市場は、消費者の「安全・安心」のニーズに応えるため、高度衛生管理型の水揚げ機能を備えた漁港・市場に生まれ変わる予定で、本年（令和元年）6月から一部供用が開始される見込みとなっている。今回は、同港のクロマグロの水揚げ、市場周辺の（業務用）加工施設等の視察を通じて、鳥取県の水産物の供給体制と外食産業との取り組み方等について情報交換を図ります。

■13：30 白ネギ集荷施設・圃場（JA鳥取西部）視察 《米子市》

鳥取県西部の弓浜半島の砂畑を中心に生産されており、現在では、水田転作品目として平坦地から山間地まで県下全域に産地拡大し、西日本では有数の産地となっている。（年間の産出額は約 50 億円）春ネギは 3～5 月、夏ネギは 6～9 月、秋冬ネギは 10～2 月の周年出荷体制を構築していることから、外食産業の調達先としては有望な産地となっている。今回は、鳥取県西部の特産である「白ネギ」の集荷施設や圃場を視察いただき、今後の白ネギの取り組みについて情報交換致します。

■解散 15：00 JR米子駅（大阪方面の方）もしくは 15：30 米子空港（東京方面の方）

◎交通機関ご参考

- ・ JR米子駅 16：25 ⇒ 大阪（JR新大阪駅）19：38 特急やくも 24号 ※JR岡山駅乗換あり
- ・ 米子空港 16：55 ⇒ 東京（羽田空港）18：25 ANA388

3. 参加費

10,000円(1名様/税込)

7/2（火）昼食代・試食会・ホテル宿泊費（シングルルーム）、7/3（水）朝食・昼食代として。

※現地までの交通費は上記に含んでおりません。

※7/2（火）、7/3（水）どちらかへのご参加や、初日の鳥取県産食材等のプレゼンテーション、種試食検討会のみのご参加等、宿泊が不要の方は5,000円（税込）となります。

4. 募集人数

10名（各社の経営者、仕入れ及び商品開発責任者の方のご参加をお願い致します。）

5. 申込締切日

6月14日（金）まで

※募集人数に達した場合はお申込みを締め切らせていただきますので、予めご了承ください。

6. お申し込み方法

同送の参加申込書をFAX (03-3263-1325)にて、6月14日(金)までに参加費(参加申込書内に口座記載)のお振込みと併せてお申込み下さい。

原則として、お申込後のご返金は致しかねますので、予めご了承下さい。



■お問合せ先 (一社) 日本惣菜協会 笠原・田中

TEL : 03-3263-0957/FAX : 03-3263-1325/MAIL : js@nsouzai-kyoukai.or.jp

【締切日 6月14日（金）】

2019 年度 第一回産地見学・商談交流会（鳥取県） 参加申込書

■貴社名 : _____

■お申込担当者氏名 : _____

■ご連絡先（TEL） : _____（FAX） _____

（E-MAIL） : _____

※当日のご集合場所等につきましては、6月の最終週にお申込み担当者様と
ご参加者様にメールにてお送り致します。

《 ご参加者様情報① 》

ご参加者様氏名		ご所属・お役職	
フリガナ :			
ご連絡先		集合場所 どちらかに○	解散場所 どちらかに○
携帯電話		鳥取駅	米子駅
E-Mail		鳥取空港	米子空港

《 ご参加者様情報② 》

ご参加者様氏名		ご所属・お役職	
フリガナ :			
ご連絡先		集合場所 どちらかに○	解散場所 どちらかに○
携帯電話		鳥取駅	米子駅
E-Mail		鳥取空港	米子空港

《お振込先口座》 口座名 一般社団法人日本惣菜協会
みずほ銀行 麴町支店 普通預金 1609401

■参加費お振込予定日 : _____月_____日（金額 : _____円）

※お申込み・お振込み期限…6月14日（金）まで

※振込手数料は貴社負担にてお願い申し上げます。また、個人名義ではなく、法人名でお振込みください。

《参加申込書お送り先》

FAX : 03-3263-1325 担当 : (一社) 日本惣菜協会 笠原・田中