

平成28年5月25日

北海道新聞

## 自慢の農産物 さらにおいしく

【新ひだか】JAしずない（西村和夫組合長）が、地場農産物の新しい味わい方の発信に力を入れ始めた。食材だけを売るのではなく、併せておいしい食べ方を提案すること、自慢の農産物に付加価値を付けていく狙いだ。

手始めとして、地場食材を積極的に使っている新ひだか町内の飲食店「あま屋」と提携した。同店が提供している冷凍ミニトマトの酢の物をヒントに、特産のミニトマト1キロと同店で使っている三杯酢のギフトセットを準備中。家庭での作り方を紹介する印刷物を添え、6月ごろから直送品として取り扱いを始める予定だ。価格は未定。

これまでもミニトマトの地方発送は扱ってきたが、市場向けと同じ3キロの箱詰めだった。ギフト用の専用商品を出すのは今回が初となる。

きっかけは、道外にミニトマトの売り込みかけた際、市

### J Aしずない 産直ギフトに調味料

場関係者から「ものがいいたけでは駄目。生産者の顔が見えるような工夫と、生食に限らないおいしい食べ方の紹介を」と要望されたこと。そこまですべてが生産者の役割と受け止めた。

J Aしずないは、今後もミニトマトを使ったゼリーの開発や、農協女性部メンバーによる地場農産物を使った料理のレシピ発信などを検討していく。「地場農産物の付加価値を高めることで、新たな販路を開拓していきたい」と話している。

（飯島秀明）

