



群馬オンリーワンの「農福えだまめ」をPR 築地市場でドライえだまめの試食宣伝会を開催！

ドライえだまめ試食宣伝会

- 期日：11月24日（金）
- 場所：築地市場 築地東京青果物商業協同組合事務所
- 主催：農政課、社会福祉法人「はるな郷」
- 内容：ドライえだまめの試食、PR、販売等

■全国有数のえだまめ産地をPR！

ドライえだまめの試食宣伝会が築地市場の築地東京青果物商業協同組合事務所で行われました。当日は、ドライえだまめを加工している福祉施設の一つである社会福祉法人「はるな郷」の職員も参加し、市場関係者にドライえだまめをPRしました。

群馬県のえだまめは、H28年産出荷量（農林水産統計）が全国2位、東京都中央卸売市場におけるH28年入荷量が1位（占有率28%）であり、全国有数のえだまめ産地としてドライえだまめの魅力を発信しました。

このドライえだまめは、群馬県産の新鮮なえだまめを県農業技術センターで開発した熱風乾燥加工技術でつくられたもので、カリカリとした食感とえだまめの濃厚な風味が特徴です。甘味料、保存料、着色料は一切使用していないので、お子様のおやつやヘルシーなおつまみとしてもおすすめのことです。一粒一粒丁寧に手作業で乾燥加工するなど、農業分野と福祉分野が連携した群馬オンリーワンの乾燥加工品「農福えだまめ」としてPRしています。

■ドライえだまめの評価は概ね好評価！

当日は、ドライえだまめとえだまめ塩（ドライえだまめをパウダー状にして塩を加えた物）の試食や販売が行われました。ドライえだまめは、そのまま召し上がっていただく他に調理や製菓素材としての活用提案として、えだまめパン、えだまめクッキー、えだまめのニョッキ等の活用例を載せた資料も配付して、群馬県のドライえだまめを積極的にPRしました。

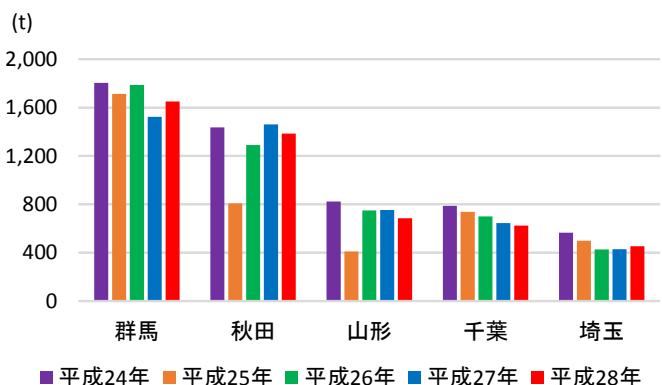
小売業関係者からは、「ドライえだまめは硬すぎるのでは？」、「えだまめ塩はもう少し塩分が多い方が良いのでは？」等の指摘もありましたが、「風味がしっかりしている。」「カリカリとした食感がつまみに良いのでは。」と概ね高評価でした。築地東京青果物商業協同組合の理事長も「料理の素材として積極的にPRしてみたい。」とドライえだまめを評価していただきました。



当日試食・販売されたドライえだまめ（左）とえだまめ塩（右）



試食宣伝



H28年えだまめ都中央入荷量（上位5産地）