



伝統農法を守った本物の味 東京の商談会で大沢農園の下仁田葱をPR!

地域食材展示商談会2019

- 期日：2月6日(水)
- 場所：ホテルグランドパレス(東京都千代田区飯田橋1-1-1)
- 主催：リッキービジネスソリューション株式会社
- 内容：地域食材の認知度向上と販路開拓、生産者と首都圏の食品バイヤーとの情報交換

全国から魅力的な食材が集合!

平成31年2月6日に、東京都千代田区飯田橋にあるホテルグランドパレス2階「ダイヤモンドルーム」にて、全国から様々な地域食材が集まり、多くの食品バイヤーが訪れるイベント「地域食材展示商談会2019」が開催されました。本商談会は、農林水産省6次産業化サポート事業として平成27年度から毎年開催され、地域食材の認知度向上と外食業界への販路拡大に繋げることを目的としています。開催4年目となる今回は、23府県から計58社の出展があり、外食の食品バイヤーを中心とした多くの来場者で賑わいを見せていました。

また、会場の入り口では、出展している各府県産食材PR用資料の展示と配布が行われており、本県からは「ぐんま食材セレクション100」と「ぐんますき焼きナビ」が展示・配布されました。



多くの来場者で賑わう会場



配布された本県の資料

本県からは 大沢農園が「下仁田葱」で出展!

本県からは、約200年の歴史を誇る下仁田葱の名産地・甘楽郡下仁田町馬山で下仁田葱を中心に、レタスや白菜、キャベツ、チンゲン菜などの葉物野菜の生産を行っている大沢農園が、こだわりの下仁田葱をPRするために出展しました。

園主の大澤貴則さんが生産する下仁田葱は、地域に伝わる伝統農法を忠実に守りながら栽培され、は種から収穫まで15ヵ月と非常に長い期間をかけて栽培されています。また、大澤氏は、馬山地区の農家で結成され、下仁田町からも認定を受けている「下仁田葱の会※」に加盟しており、こだわりを持った下仁田葱の生産を行っています。大澤氏の下仁田葱にはファンも多く、都内の有名飲食店のシェフも一目惚れし、メインの食材として使用されたこともあるとのこと。

商談会では、現在出荷が行われている様々な規格の下仁田葱の展示やパンフレットの配布、試食の提供が行われました。試食では、電子レンジで加熱した下仁田葱が提供されました。加熱以外の味付けは一切していないため、下仁田葱本来の甘みを感じることができ、試食した来場者からは「驚くほど甘い」「葱の甘みを感じられてとても美味しい」などの感想が聞かれ、非常に好評でした。

大澤氏からは、「うちの下仁田葱を食べたら、他の下仁田葱は食べられない。東京の方にも、本物の下仁田葱を味わって欲しい」と、こだわりの下仁田葱に対する自信と、商談会への意気込みを聞くことができました。

※「下仁田葱の会」:

下仁田葱が各地で栽培されるようになるなかで、「本物を守り受け継ごう」と平成13年に馬山地区の下仁田葱生産者によって結成された。現在の会員は70名で、会として品種・品質・規格・価格・箱の統一を図るほか、夏の植え替えを必ず行うなどの遵守事項を定め、こだわりの下仁田葱の生産を行っている。



大澤氏による下仁田葱の説明



下仁田葱の試食