

物価高で食肉の消費が落ちていられると言われるが、鮮度、おいしさ、価値感の三拍子がそろった食肉は、むしろ売り上げが伸びている。鮮度の良い高品質な商品を顧客に提供していくためにも、脂の融点が高く、食べておいしい和牛肉が欲しい。脂の融点が高い肉は、口溶けが良く、たくさん食べても胸焼けがしにくいのので、リピーターの獲得につながる。

バイヤー

これが欲しい

脂の融点低い和牛

変、値頃感 発信が鍵

ら、他の部位や高価格帯の販売にもつなげている。さしが多過ぎると敬遠されがちだが、手頃な商品は人気が高い。さしの多いステーキ肉は、食べ応えのある厚切りをハーフカットにするなど容量を工夫することで、高齢の顧客からも支持を得ている。

さしに関して、取引先の小売店からは、ロースだけでなく、モモにもしっかりとさしが入っているものを求められる傾向が強まっていると感じる。

消費者の節約志向もあり、「ブランドだから高く売れる」という時代ではなくなってきた。ただ、飼料などあらゆるコストが高騰し、生産費が上がる中で、

カスミソウ、気候味方に品質維持



福島・JA会津よつば 販売額が急増しているJA会津よつば かすみ草部会のカスミソウ (福島県昭和村で)

販売過去最高6.4億円

奏功し高品質な商品を提供できた。新規栽培者の増加も寄与している。

同部会は昭和村を中心とした農家92戸でつくり、夏秋期の出荷量で日本一を誇る。コロナ下の巣ごもり需要や花特有の臭いを抑える独自の品質管理が奏功し、21年度から売り上げが急増。それまでの4億円台から、21年度に6億円台に拡大した。

22年度は12月末まで

る生産不良で例年通りの商品を出荷できない中、冷涼な気候の昭和村は高品質のカスミソウを供給できた。回復基調にある業務需要を取り込んだ。

JAによると、出荷最盛期の1本当たり平均単価は130円前後で、前年同期より10円高い。全国でカスミソウが品薄だった10月は上位等級が同600〜600円で取引されるケースも出たという。12月以降の出荷はほとんどないため、販売額は今後大きく変わらぬ見通しだ。

売り上げの伸びは新見栽培者の増加を支

岡山のスーパー 北陸応援へ販売

21日まで

岡山県の食品スーパー・西備ストアカンパニーは20日から、熊登半島地震で甚大な被害が出た北陸地方の応援販売企画を行う。特設売り場で北陸地方の生鮮食品や加工食品を扱う。 「金」に込めた愛を



マイヤーレモンを収穫する尾畑さん (三重県御座町で)

ヒットのタネ

かんきつ

マイヤーレモン 脚光

消費者の安全・安心志向に応じて需要を伸ばす国産レモンの中でも、甘味を弱くにしたマイヤーレモンが注目を集めている。果汁が多いのも特徴で、菓子への加工や、家庭や飲食店で搾ったり輪切りにしたりして使うなど幅広い用途で支持される。三重県のJA伊勢は、つるつるとした外觀にこだわり、皮ごと使いたいとの要望に対応。2022年産の販売額は、前年比3割増に伸ばしている。

三重・JA伊勢

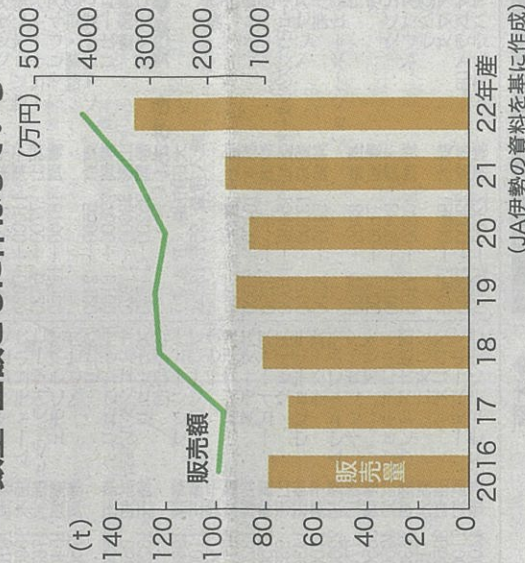
果汁の多さ強み

マイヤーレモンはレモンとオレングラードの自然交雑で生まれたとされる。一般的なレモンに比べて、やわらかみがあり小ぶり。果汁が多く、酸味が少なく甘味を持つのが特徴だ。

愛知県内の青果卸は、搾って使われることが多いレモンで、マイヤーレモンは果汁の多さが強みだとする。皮が薄いため、輪切りにした際の見た目が良く、食べやすいことから、さまざまな料理に添えやすいとも指摘。皮の滋味も少なくスーシの材料としても使いやす

甘味、つやで用途幅広く

JA伊勢はマイヤーレモンの販売を数量・金額ともに伸ばしている



23年産から本格的にマイヤーレモンの取り扱いを始めた東京青果の担当者は、JA伊勢産について「他産地が重点を起さにくい外觀にこだわっている」と指摘する。つるつるとした、つやのある外觀のため「甘味と、皮が薄い点も相まって、『かじれるレモン』として売り出している」という。

JA産の22年産の販売量は前年から38%増の約

132t、販売額は約4200万円と同28%増。23年産の販売量はさらに36%伸びて180t以上に見通した。栽培面積は約6.5haに上る。

JA管内はミカンの産地だが、近年、痕による被害が問題化している。一方、マイヤーレモンは「ミカンより酸味が強い」(JA)。青果士は、

獣害受けにくく

JA管内はミカンの産地だが、近年、痕による被害が問題化している。一方、マイヤーレモンは「ミカンより酸味が強い」(JA)。青果士は、

当たりの販売単価も360円前後で主力の極早生ミカンの同2150円を上回り、ミカンからの転換が進む。

生産部会部会長の尾畑太生さん(44)は「つるつるとした外觀を部会全体で徹底し、一目見ただけで他産地との違いが出せるようにしている」と話す。6、7月と12月に園地の見回りを行い、外皮に病斑が発生するおそれがあるなどの適期防除につなげている。

外觀に問題があることで規格外となるレモンは、加工品原料として販売する。22年産では規格外品の一部を「マイヤーレモンタミ」の原料にした。金農のブランド「ニッポンエール」で、各県の特色ある国産果実を使った「当地タミ」の一角を担う商品として、産地のPRにつなげている。(森市慶)

(次回は牛肉)