

JA自己改革推進レポート（JA鳥取西部）3月号

1. 高校生がオリジナルレシピ開発。地元特産を使い、地域の活性化目指す

鳥取県立米子西高校の2年生が1月21日、JA鳥取西部特産物加工・産地交流会館「きらめきはうす」で、管内の特産「白ネギ」と「大山ブロッコリー」を使ったオリジナル料理の調理試食会を開いた。JA白ねぎ料理研究会やJA大山ブロッコリー料理研究会の関係者らが参加した。

高校生は研究会からのアドバイスなどを熱心に聞きながら料理を完成させ、「ねぎグラタン」や「ねぎの肉詰め」、「ブロッコリーしゅうまい」、「ブロッコリーのチヂミ」など高校生の考案料理を試食し、意見や感想などを交わした。



2. 「伯州美人研究会」発足

鳥取県の特産白ネギ「伯州美人」の産地振興を目指し、2月1日『「伯州美人」研究会』の発足式を開いた。

「伯州美人」の品種特性や近年の販売状況などを説明し、生産者の増加やさらなる品質の向上、ブランド力アップなどの目標や会則などについて確認した。「伯州美人」は、県唯一のオリジナル白ネギ品種「改良伯州5号」のブランド名。柔らかく

糖度の高い良食味が市場からの評価を高める一方で、風雪などに弱く栽培管理が難しいため、生産者は少なかった。しかし近年、関係者らが連携して「伯州美人」の採種事業やPR活動に積極的に取り組み、生産者の間で存続の機運が高まっている。

発足会後は第1回会議を開き、肥料試験の提案や出荷ダンボールの仕様、生産者や出荷量を増やすための取り組みなどについて会員らは熱心に話し合った。



3. お笑いコンビが出前授業。小学生が「大山ブロッコリー」について学ぶ

米子市学校給食会は2月1日、車尾小学校で、「学校給食関係者との交流授業」の一環として、地元生産者らによる出前授業を行った。農業をするお笑いコンビ「ほのまる」とJA鳥取西部の担当者が同校を訪問し、特産「大山ブロッコリー」について授業を行った。児童からは「知らなかったことがいっぱいあった」「勉強になった」などの声が上がっていた。



4. 特産品をPR BSよしもと「となりマッチ」に出演 JA鳥取西部対JA鳥取中央

JA鳥取中央大栄支所で2月28日、JA鳥取西部とJA鳥取中央が「BSよしもと」の生放送番組に出演し、両JAの特産品のPR対決をした。番組は、地方創生をコンセプトに地域の魅力を伝えるテレビ・Web番組「チーキーズ a GoGo!」内で、魅力をプレゼンしあう「となりマッチ」のコーナー。鳥取県住みます芸人の



「ほのまる」がレポーターとなり、東京のスタジオと中継を繋ぎ勝敗を競った。

JA鳥取中央は「三朝神倉大豆」、県オリジナルいちご「とっておき」、「ストック」、JA鳥取西部は「GABA米」、白ネギ「伯州美人」、ブロッコリー「きらきらみどり」をPRした。

以上