

実践! 6次産業

「今朝採り枝豆、届きました」

NPO 法人みちのく6次産業プラットフォーム 事務局

阿部 綾子

枝豆は特に鮮度が落ちやすい繊細な野菜ってご存知ですか？ 収穫後に甘みがどんどん減るため、収穫した日が一番美味しい。だから今「今朝採り枝豆」が熱いのです！

「仙台枝豆プロジェクト」は仙台産枝豆のブランド化を目指して仙台市が進めるプロジェクトで、平成27年度から本格的に仙台産枝豆の飲食店提供をスタートし、2年目を迎えます。

昨年は、飲食店34店舗に合計1.6tの今朝採り枝豆を提供し、消費者や飲食店から「香りやコクもあり美味しかった！」という、嬉しいお言葉を頂きました。枝豆は、収穫直後から時間の経過とともに糖分等が急激に減少すると言われている野菜です。

だから、消費者に届くまでの時間を短縮した「今朝採り枝豆」は仙台産枝豆の美味さを最大限にお届けできる流通の仕組みなのです。

昨年の結果をふまえ、今年により効果的に鮮度を保ち、品質を安定させるため、次の方法を取り入れました。

①早朝に収穫した枝豆を生産者が流通事業者へ直接納品

して時間を短縮する。

②出荷基準を定める目揃会や飲食店向けの産地見学会を行い、関係者全員で品質を管理し、標準化と品質向上を行う。

もちろん、今年も昨年から引き続き、収穫したら飲食店に届くまで低温管理を徹底していきます。

この仕組みにより、枝豆の甘みやうま味の減少を抑え、高品質な枝豆の提供が可能となります。これが、私達が自信を持って提供できる理由であり、「今朝採り枝豆」の旨さの秘密です。



すくすく成長中

この取り組みに参加している方々は、生産・流通・飲食、それぞれの業界のいわばプロ。彼らが知恵を持ち寄り、沢山の方が参加できる、継続できる仕組みを日々考えているの

は、「仙台の美味しい枝豆を多くの方に届けたい」という熱い想いを共有しているからです。そんな想いのこもった今朝採り枝豆は、産地と消費地が近い仙台だから可能であり、生産者→流通事業者→飲食店が、リレーで繋がり、何か一つでも欠けてしまえば成立しない希少な取り組みです。

今後は、他の野菜にも波及し、仙台の農家さんの心の込められた新鮮で美味しい野菜が、もつと美味しく食べられるようになれればと思っています。

さて、今年は50店舗を超える飲食店での提供がスタートし、より多くの方に仙台の今朝採り枝豆をお届けできます。他にも、農業園芸センター等で枝豆のイベントを行います。もつと美味しい枝豆を目指して宮城大学と進めている共同研究の内容についても皆さんに公開していく予定です。

「今朝採り枝豆、届きました」。このフレーズが仙台の夏の風物詩になるよう、みんなで取り組んでいきたいと思えます。

詳細はブログ・Facebookから！
仙台枝豆プロジェクト
で検索。

6次産業とは

農林水産物の生産（第1次産業）、加工・製造（第2次産業）、流通・販売・観光など（第3次産業）を組み合わせ、多角的または他業種との連携による経営によって、高い付加価値や新たな商品・サービスを創出していくこと

NPO 法人みちのく6次産業プラットフォーム <http://michi6.nou-shou-kou.jp/>