

特産品の売り方

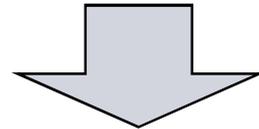
鳥取大学 地域学部
地域政策学科 3年
田邊 奈瑠美

竹田市とは

- 九州の真ん中、北には久重連山・南には祖母山がある中山間地域である
- 平成17年に旧竹田市・荻町・直入町・久住町が合併して誕生
- 高地農業が盛んであり、農家が多い

竹田の特産品ってなに？

荒城の月・三笠野などの有名なお土産
地元加工グループが作った加工品 などなど…
それだけではなく、地元の野菜も特産品！



どこで買える？

直売所！！

直売所

- わかば農業公社のアンテナショップ(グリーンピア)
 - ・七里店(市役所前)
 - ・天神店
 - ・サンリーブ店
 - ・道の駅 竹田店
 - 地域でやっているもの
 - ・トマトちゃん
 - ・おづる湧水
- などなど・・・

現状

～ アンテナショップの場合～

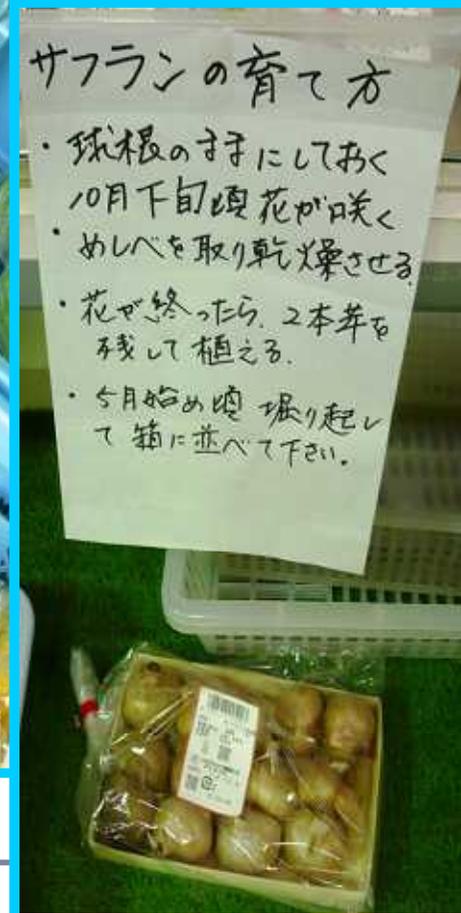
七里店(市役所前)



天神店



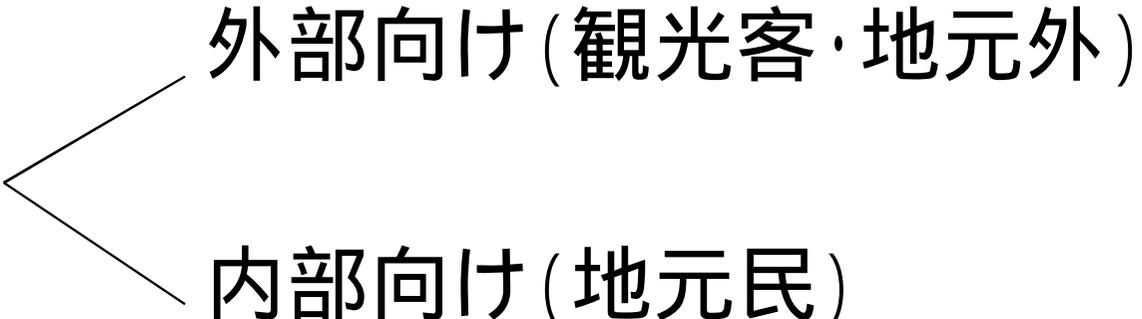
サンリーブ店



道の駅 竹田店



直売所について

- 売る対象 
 - 外部向け(観光客・地元外)
 - 内部向け(地元民)
- 生産者が自分で、その直売所に納品する量・値段を決め、品質もその生産者に任せられているところが多い

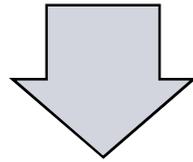
直売所に行ってみて

- 生産者の顔の見える商品→安心感
- 直売所だからこそその低価格
- 販売する人のフレンドリーさ→農家との近さ

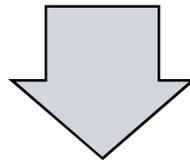
一方で…

- 雑然と置かれた商品
- 商品の紹介などもあまり見ることはなかった

コンテナなどが置いてある
パッケージも何もない包装



直売らしさ、農家(生産者)が近く感じられる…
忙しい、あまり手をかけない売り方… ?



今のままの売り方で良いのか？
もっとできることがあるはず！！

提案

- レシピ
- 商品の紹介

直売所での販売案

- レシピを置く

その野菜のおいしい食べ方(料理)を生産者・販売者・消費者関係なく紹介する

- ・自分が考えた創作料理
- ・TVで知った料理
- ・教えてもらった料理 などなど・・・

- 自分で書いたレシピを直売所で展示する

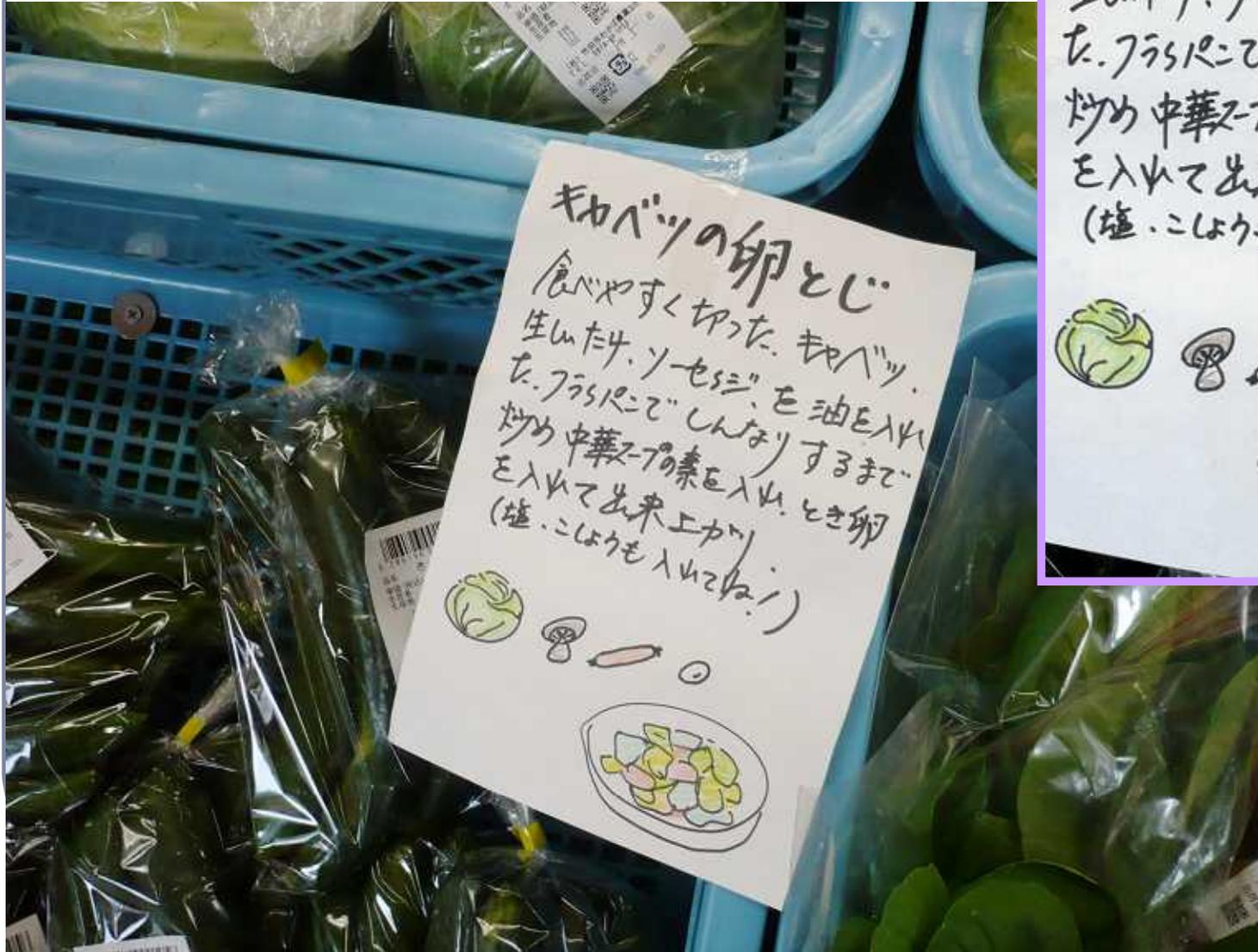
レシピ案1

- 現在の直売所内に、手書きレシピを展示している直売所もあった

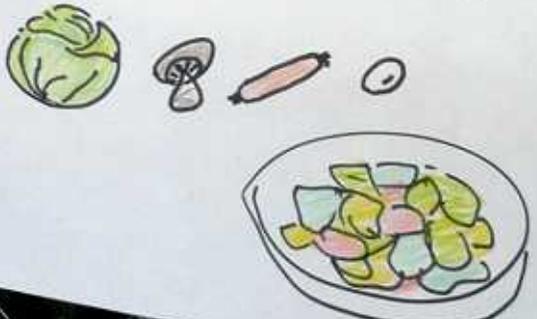


これらをどの直売所でも実践できるようにし、
均一的なサービスを実現する

レシピ展示の例

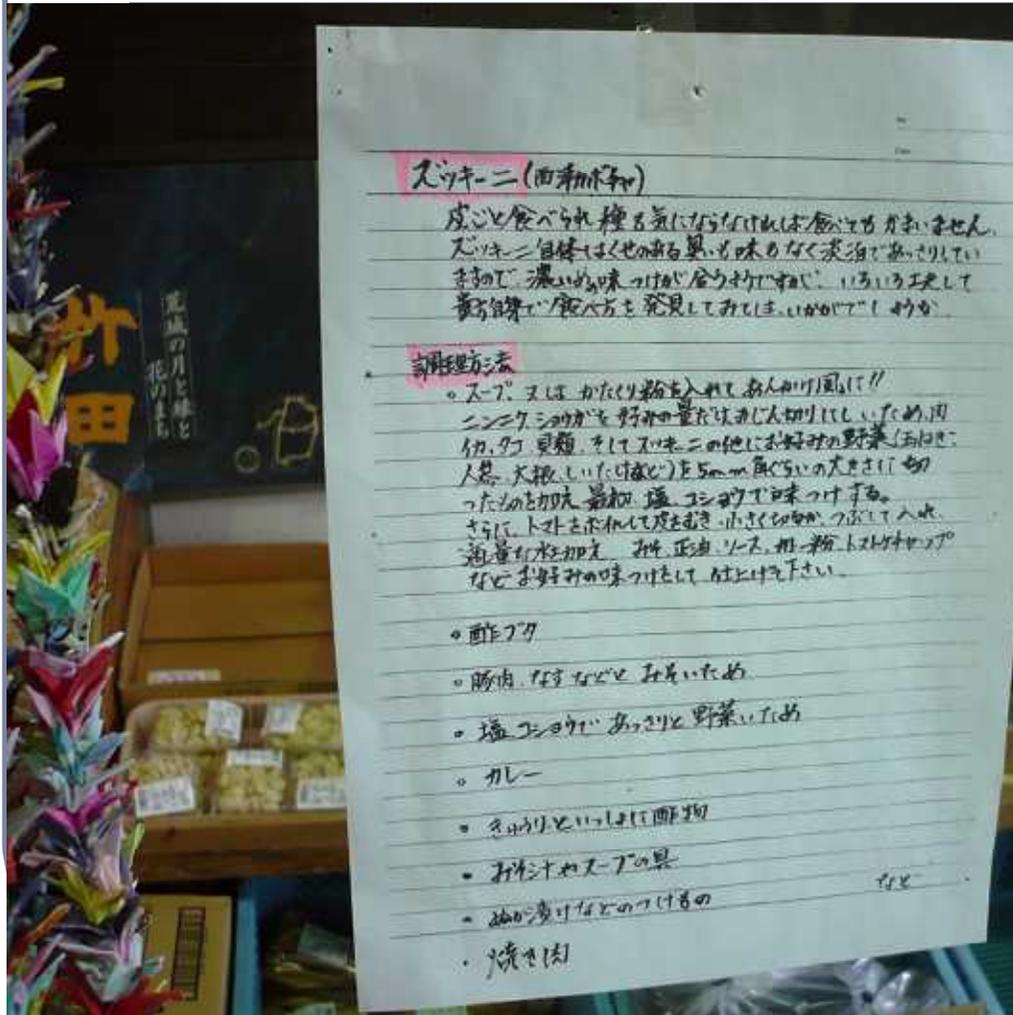


キアバツの卵とじ
食べやすく切った、キアバツ、
生した4、ソーセージ、を油で入れた。
フライパンでしんなりするまで
炒め中華スープの素を入れた。とき卵
を入れて出来上がり
(塩、こしょうも入れたね！)



天神店

レシピ展示の例



スッキーニ (西条味噌)

皮と食べられ種も気になるけれど食べ方もありません。スッキーニ自体はくせのある臭いも味もなく淡泊であまり好きで、濃い味つけが合う物ですが、いろいろ試して自分自身で食べ方を発見しておけばいいかな。

調理方法

・スー、又はかたくり粉を入れておんかけ風にして!!
ニンクシヨウキを好みの量だけおんかけにして、肉、魚、貝類、そしてスッキーニの他に好みの野菜(玉ねぎ、人参、大根、しいたけなど)を5mm角程度の大きさに切ったものと合わせて、最初、塩、コシコシで味をつける。さらに、トホとホホと皮をき、小さく切った、ついでに入水、適量の水を加え、お酢、正油、シソ、粉、粉、トホトホアアなど好みの味つけをして、仕上げを下さい。

- ・酢アケ
- ・豚肉 (豚肉など) 不足のため
- ・塩シヨウキ (あじと) 野菜のため
- ・カレー
- ・キウリと1/2は1回酢物
- ・お酢やお茶の具
- ・お酢や油などのつけもの
- ・焼き肉

スッキーニ (西条味噌)

皮と食べられ種も気になるけれど食べ方もありません。スッキーニ自体はくせのある臭いも味もなく淡泊であまり好きで、濃い味つけが合う物ですが、いろいろ試して自分自身で食べ方を発見しておけばいいかな。

調理方法

・スー、又はかたくり粉を入れておんかけ風にして!!
ニンクシヨウキを好みの量だけおんかけにして、肉、魚、貝類、そしてスッキーニの他に好みの野菜(玉ねぎ、人参、大根、しいたけなど)を5mm角程度の大きさに切ったものと合わせて、最初、塩、コシコシで味をつける。さらに、トホとホホと皮をき、小さく切った、ついでに入水、適量の水を加え、お酢、正油、シソ、粉、粉、トホトホアアなど好みの味つけをして、仕上げを下さい。

- ・酢アケ
- ・豚肉 (豚肉など) 不足のため
- ・塩シヨウキ (あじと) 野菜のため
- ・カレー
- ・キウリと1/2は1回酢物
- ・お酢やお茶の具
- ・お酢や油などのつけもの

サンリブ店

レシピ案2

- 竹田は現在、食育に力を入れ研究している



多くの食に関する催し物が行われている

例) 料理大集合・食のフェスタなどなど…

- 紹介・創作された料理を直売所内に展示
(簡略化したものでよい)

食育イベント ～ サフラン料理を楽しむ会 ～



- サフランは竹田の名産
→市場よりも安い!お買い特!!
- 実際料理に使うとき調理法が分かりにくい…





↑パエリア

↓サフランサラダ



【簡単なサフランのご利用方法】
 サフランは貴重な天然色素で、料理や飲み物にご家庭でも簡単に利用できます。

★サフランティー★ & ★サフランポン酢★
 ■ サフランティーは、一般的な飲用方法で、純粋なサフランの風味と色を楽しめます。
 ・ティーカップにメシベを数本入れてお湯を注ぎ、そのまま飲用します。
 ■ 「ほんず」は大分特産のカボスを用いた伝統的な飲み物に、サフランを加えます。
 ・湯呑みにカボス果汁とサフラン数本を入れ、適量の砂糖や蜂蜜を加えてお湯を注ぎ飲用します。

★サフラン酒(サフラン酎)★
 ■ 直ぐに色が出るのでその日から飲用できます。
 ・焼酎1升にサフランを0.5g程度入れ、色が出たら水割りやお湯割り、ロックでお楽しみください。

★サフランカクテル★
 ウォッカやドライジンなどのお酒
 フランで着色し、好みで様々なカク
 テルを楽しむことができます。

※サフランの
 一紙20~30本

※グラニュー糖
 や蜂蜜で甘みを
 付けると飲みや
 すくなります。

■ 焼酎グラスに入れて、その場で簡単に楽しむこともできます。
 ・お湯割りでは、グラスにサフラン数本を入
 れ、お湯と焼酎を注ぎます。
 ・水割りやロックは色が出にくいので、サフ
 ランをグラスに入れたら少量のお湯で色を
 出して焼酎を注ぎます。

※サフランの
 一紙20~30本

■ ウォッカ・ドライジン 1杯
 ・ ドライジン 1/5杯
 ・ シロップ 適量 (8~10g)
 ・ カボス果汁 数滴
 ・ 炭酸水 グラス1杯量

★サフランライスのお楽しみ方★
 色むらのない綺麗な黄色に仕上げるポイントは、直接めしベを加えないことで、まず、湯飲みなどにサ
 フランを適量入れて、少量のお湯を注いでサフランの色を出し、この水をご飯を炊くときに加えます。
 ○サフランを、少量のお湯に1時間程度浸し、炊く前に加えてよく混ぜる。
 ※お米3~5合にサフラン20~
 30本が目安ですが、再度が試
 して好みの濃さを選びます。
 ※炊きあがったら、カレーやな
 どでお召し上がりください。
 ※色んな具を入れてオリジナ
 ルのサフランどらぶや炊き込みご飯をお楽しみください。

★サフランゼリー★
 ☆原材料 水(180cc)、ゼリーの素(4~5g、種類で若干異なります)、砂糖(20~30g)
 乾燥メシベ(5~10本)、果汁・お酒類(好みのものを適量)
 ☆基本的な作り方(ゼリーの素によって異なるので、それぞれの作り方に準じてください)
 ①水にメシベを入れ、黄色いサフラン水を作ります。
 ②砂糖を加えたゼリーの素を①のサフラン水で溶き、火にかけて軽く沸騰させます。
 ③軽く沸騰したら火を止め、やや冷まして果汁とお酒類を加え、よくかき混ぜて型に入れて冷やします。
 ジン風味のサフランゼリー
 ・カボス果汁(半個分)、ドライジン(5~10cc) ・カボス果汁(半個分)、白ワイン(40~60cc)

★料理類★ & ★お菓子類★
 ■ 料理では、煮物類やパエリアやフイヤベースは、材料とサフラン
 を適量加えて一緒に調理します。
 ■ パンや饅頭では、生地にそのままサフランを加えると色むらがで
 るので、サフランで色を付けた水で生地を練ります。

↑サフラン料理を楽しむ会で配布された資料

食育イベント ~ トマト料理コンテスト ~



- トマトは竹田の名産!
→市場よりも熟した安価なものが買える!!
- 食べ方がある程度決まっている



↑トマトの手鞠ずし

↓トマトdeロール



~~~~~レシピ~~~~~

氏名 阿邊山 えい子  
住所 竹田市

| 調理名         |                                                                                                            |
|-------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 手鞠ずし        |                                                                                                            |
| ★調理時間       | 60分                                                                                                        |
| ★材料費        | 1,550円                                                                                                     |
| ★材料(4人分)    |                                                                                                            |
| ・手鞠ずし       |                                                                                                            |
| トマト(中)      | 2ヶ                                                                                                         |
| 大葉          | 20枚                                                                                                        |
| 玉子、アボカド     | 各1ヶ                                                                                                        |
| みつ菜         | 1束                                                                                                         |
| じゃこ、山椒、いくら  | 各少々                                                                                                        |
| カボス         | 1ヶ                                                                                                         |
| 米           | 3合                                                                                                         |
| ・ごはん用調味料(酢) |                                                                                                            |
| 酢           | 70cc                                                                                                       |
| 砂糖          | 大さじ4                                                                                                       |
| 塩           | 小さじ1                                                                                                       |
| カボス         | 1ヶ                                                                                                         |
| ・小鉢         |                                                                                                            |
| ミディトマト      | 4ヶ                                                                                                         |
| ひき肉         | 100g                                                                                                       |
| 椎茸          | 2枚                                                                                                         |
| たまご・ピーマン    | 各1/2ヶ                                                                                                      |
| えだ豆         | 5粒                                                                                                         |
| 卵白          | 4ヶ分                                                                                                        |
| 桜・生姜        | 少々                                                                                                         |
| にんにく        | 1片                                                                                                         |
| ★作り方        |                                                                                                            |
| 手鞠ずし        | 1トマトは湯むきしてカツオとコフでとったダシに醤油を合わせたダシに1時間つけておく。(トマトは四角に切ったもの)                                                   |
|             | 2ごはんを酢を合わせ、じゃこを少々入れ小さく丸める。                                                                                 |
|             | 32の上になわさび、大葉をのせる。                                                                                          |
|             | 43の上になわさび、大葉をのせる。                                                                                          |
| 小鉢          | 1トマトは湯むきして中味を取り除いておく。                                                                                      |
|             | 2サラダ油に生姜とにんにくを炒め、香りが出たらひき肉をほぐしながら炒め、色が変わったらそれぞれみじん切りにしてある椎茸・ピーマンを水分がなくなるまで炒め、塩コショウで味を調えておろしざねにえだ豆・桜を少々入れる。 |
|             | 31に具を詰めて、卵白で包み(ラップ使用)紐でしっかり結ぶ。                                                                             |
|             | 4煮立ったお湯の中に入れて5分茹でる。                                                                                        |

↑トマト料理コンテストのときに展示されたレシピ

## 直売所での販売案

---

- その商品の紹介するものを直売所内に展示する

例えば・・・

その商品の魅力・どういう風に作られているのか・周りからの評価

→人によっては、分かるし当たり前のことだけど、分からない人にはまったく分からない

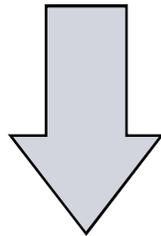
# 商品の紹介例

↓天神→



- 簡単・分かりやすいものでOK

→あまり凝ったもの・派手なものだと直売店の  
雰囲気壊す



手作り感あふれたもの

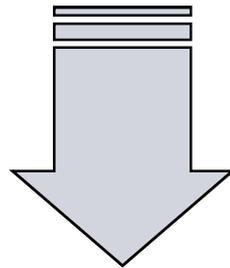
→直売店の雰囲気を壊さず、商品をアピール  
できる

## 現在…

---

- アンテナショップ
  - …着実な売り上げは、あがっている
- 直売所とは
  - 生産者と消費者の信頼があることが大前提
  - 今、その信頼をどのように高めていくかというところが重要になってきているのでは？

- 買い手と売り手の信頼関係が在って、売り手と買い手の距離を縮める場所 = 直売所



- 信頼を高める
  - おもてなしの心・消費者に喜んでもらいたい
  - 消費者の視点にも立った販売方法の模索が必要なのでは？

甜能治燥 燥能治渴

