

③ 平成30年12月15～16日 山形県 よってけポポラの実証  
 (品種：ラフランス 実証場所：めっけもん広場)



選果場における検品作業



新聞紙を敷いて荷造り出荷、輸送傷み無し



選別もれによる腐敗果1コンテナ当たり2～3個



新専用出荷規格による理解醸成果実



高度測定 測定値平均0.1～1)



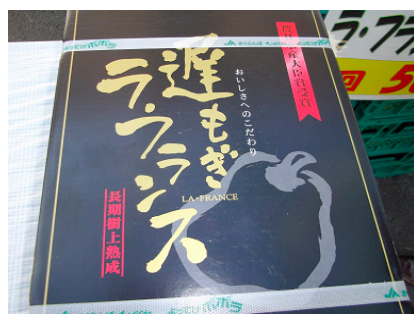
糖度測定 測定平均値12～14度







試食用フルーツカッター



一般販売品の蓋



一般販売品

### 実施状況

ラ・フランスは、個々の食味格差の少ない果実であり、形状や大きさ、小傷等から選果場・卸売り市場で受け入れない果実であっても食味には影響なく、果肉もしっかりしており、コンテナ利用による輸送中の痛みも発生しなかった。

理解醸成活動は、1回500円の詰め放題（約3kg）を実施した結果、初日ではほぼ完売するほど好評であった。

試食アンケート調査にあたっては、試食品の提供、食べごろの見極め方、健康効果等の紹介をしながら120名の方にご協力頂いた。

規格外品を（加工等原材料）JAさくらんぼ東根管内で流通させた場合の生産者利益は、1kg当たり30円であるのに対し、今回の事業では、倍の60円を獲得することができた。その結果1コンテナ当たり600円の生産者所得が見込めることが実証され、今後大いに成果の活用を図ることで農家所得の増進に努めたい。

## 商品着荷状況調査表

1. 測定日 : 平成30年12月15日(土)
2. 商品名 : ( ラ・フランス )
3. FM名 : よってけポポラ
4. 写真及び所見 (別紙資料参照)
5. 品質調査 (3コンテナより各10個抽出測定)

【出荷前】

コンテナー1	糖度	硬度	コンテナー2	糖度	硬度	コンテナー3	糖度	硬度
1	12	0.1	1	13	0.1	1	11	3
2	13	0.1	2	13	0.1	2	11	3
3	13	0.1	3	13	0.1	3	11	3
4	12	0.1	4	14	0.1	4	11	4
5	14	0.1	5	13	0.1	5	12	3
6	13	0.1	6	13	0.1	6	12	3
7	12	0.1	7	13	0.1	7	11	4
8	13	0.1	8	12	0.1	8	11	3
9	14	0.1	9	13	0.1	9	11	3
10	14	0.1	10	13	0.1	10	11	3

総平均糖度 13 度 (出荷前 11.2度)

### 商品着荷状況(2コンテナー調査結果)

健全果	80		2コンテナー
腐敗果	6		合計調査個数
不良果実	0		
その他	0		(86個)

所 見

発送による傷みはほぼなかった。

## 新規格(ラフランス)商品原価計算表 (よってけポポラ)

平成30年12月

単位: kg当たり円

	仕入れ価格	平均輸送運賃	選別費	商品原価	よってけポポラ (利益)	めっけもん広場 (利益)
ラ・フランス	60	60	0	120	20円	27円
				販売価格	140円	167円
				利益率	14.3%	16.2%

### 備 考

**【1kgあたりの価格】**

通常品市場販売生産者手取り …… 240円程度

加工原料価格 …… 30円

本事業の手取り価格 …… 60円

⇒1コンテナ(20kg)当たり 生産者手取り600円UP

## FM 間連携取引による「洋梨」の新専用出荷規格

選果場にて規格外品（市場出荷基準に満たない）と判断された洋梨の中から品質優良品を選別しコンテナ配送を行う。

（目的） 市場出荷基準に満たない洋梨の出荷規格を定め、洋梨の円滑な取引を図るとともに合理的価格による農家所得の確保に努める。

（定義） ここにおいて洋梨とは、ラ・フランスをいう。

〔洋梨の出荷〕 ラ・フランスを出荷する場合は、その等級、内容量について定める出荷規格によらなければならない。

〔指導員の配置〕 販売部長は、ラ・フランスの選果・選別に際し、出荷規格指導員を、配置し、果実の選果選別に努めるものとする。またその結果に基づき必要な事項を指示することができる。

〔専用出荷規格〕 ラ・フランス

区分	基準
外観	市場流通規格に満たないもの
病虫害果	軽微なもの
損傷果	刺し傷打ち傷等が無く、すり傷の損傷が軽微なもの
変形果	極端にひどいもの・極端な小玉果を除く
階級区分	各階級混用とする
その他の欠点	甚だしくないもの
出荷	原則としてリターナブコンテナ、バラ詰とする

平成 30 年 12 月 17 日

## 加工原料安定供給連携体制構築事業

### 食育ソムリエ・栄養士によるプロモーション活動

食育ソムリエ・栄養士・フードスペシャリスト  
JA さくらんぼひがしね よっけてポポラ 高橋美里

#### 1. 目的

形状や小傷果等から選果場・卸売市場では受け入れないものに新規格も設け、安価な価格で消費者へ提供することでラ・フランス農家の所得増と消費者の健康増進を図るための販売計画を実証し、ラ・フランスの魅力を伝えるためのプロモーション活動を行った。

#### 2. 実施日・場所

平成 30 年 12 月 15 日（土）・16 日（日）

和歌山県紀の川市豊田 56 番地 3

JA 紀の里 ファーマーズマーケットめっけもん広場

#### 3. 実施

##### (1) 実施事項

①ラ・フランスの特性（健康効果、食べ頃・食べ方、保存方法）

②レシピ紹介・試食の提供

\* 生食

\* ラッシー

\* プロシュート

\* コンポート

\* 肉に合うソース

▼プロモーション資料（\*一部抜粋）

# ラ・フランスの食べ方

ラ・フランスは追熟しないとおいしくないため、食べ頃の判定が大切です！

## 【食べ頃の目安】

- ◆予冷（出荷）後常温で1～2週間
- ◆軸のまわりが柔らかく、しわしわになってくる
- ◆軸がぐらぐらして抜けそうになる
- ◆香りが強くなってくる



軸の周りを指で軽く押して  
あとが少し残るくらいが  
食べごろです！

## 【保存方法】

- ◆少し硬めの果実は冷蔵庫に入れることで追熟を遅らせることができますので一気に食べずに食べ頃を調節できます。
- ◆完熟したものは傷みやすいので早めに食べましょう。
- ◆完熟したものを保存したいときは皮をむき、芯を取り除き、レモン汁をまぶして冷凍すると口当たりのなめらかなシャーベットができます。

## 【食べ方】

- ◆縦6～8分割にして芯をとり、皮をむいて食べるのが一般的です。
- ◆完熟しすぎたものは芯の部分を避けるように縦半分切ってスプーンで食べても◎
- ◆皮・芯を取り除き、レモン汁をまぶして冷凍すると口当たりのなめらかなシャーベットができます。

### ③アンケート調査・試食の提供・レシピ紹介

#### ▼120名アンケート実施



#### ▼食べごろを試食





▼栄養士・食育ソムリエによる試食品の提供・レシピ紹介





▼レシピ4種類

## 肉に合う!ラ・フランスソース

【材料】(4人分)	
ラ・フランス	1個
*バルサミコ酢	大さじ3
*しょうゆ	大さじ2
*はちみつ	大さじ1
バター	5g
塩コショウ	適量
オリーブオイル	適量

【作り方】

- ①ラ・フランスは4分割に切り、芯・皮を取り除く  
半分は8mm程度のにスライスし、残りは5mmのさいの目に切る
- ②(肉を焼いた後の)フライパンにバターを溶かし、スライスしたラ・フランスに焼き目がつくまでソテーして取り出す
- ③②のフライパンに調味料(\*)とさいの目切りにしたラ・フランスを入れて煮詰める
- ④皿に肉とスライスしたラ・フランスを盛りつけ、③のソースをかける

《Point》

- ★ラ・フランスに含まれる酵素プロテアーゼにはお肉を柔らかくしたり、たんぱく質の消化を助ける効果があります
- ★ラ・フランスに含まれるアスパラギン酸は豚肉(ビタミンB1)とともに疲労回復効果が期待でき、酢豚などに入れても◎



よってけポポラ

## ラ・フランスフロシュート

【材料】	
ラ・フランス	1個
生ハム	4~8枚

~お好みでトッピング~

- \*クリームチーズ&ブラックペッパー
- \*わさび
- \*バジル&オリーブオイル など

【作り方】

- ①ラ・フランスは縦8つに切り、芯をとり、皮をむく
- ②生ハムで①を巻く
- ③お好みでクリームチーズやわさび、オリーブオイルなどをかける

《Point》

- ★ラ・フランスのジューシーな甘みと生ハムの塩気、食感が絶妙にマッチ! オードブルやおつまみにも。
- ★ラ・フランスのたんぱく質分解酵素(プロテアーゼ)は肉料理と◎
- ★カリウムの塩分排泄機能により、むくみや高血圧予防も期待できる



よってけポポラ

## ラ・フランスラッシー

【材料】4人分	
ラ・フランス	2個
プレーンヨーグルト	100ml
牛乳	300ml
はちみつ	大さじ2
レモン汁	大さじ2
塩	2つまみ



【作り方】

- ①ラ・フランスは縦4つに切り、芯をとり、皮をむいて一口大に切る
- ②ラ・フランス、ヨーグルト、牛乳、はちみつ、レモン汁、塩をミキサーに入れ滑らかになるまでかくはんする
- ③グラスに注ぎお好みでミントの葉やレモンを飾る

《Point》

- ★ラ・フランスには食物繊維が水溶性・不溶性ともに豊富に含まれており、ヨーグルトの乳酸菌の活動を活発にして腸内環境を整える作用が期待できます。



よってけポポラ

## ラ・フランスジンジャーティー

【材料】	
ラ・フランス	1個
レモン汁	小さじ1
しょうが	20g
水	100cc
レモン・ミント	適量

~お好みで~

- \*はちみつ \*シナモン



【作り方】

- ①ラ・フランスの芯と皮を取り除き、レモン汁を加え、ミキサーでピューレ状になるまで攪拌する
- ②鍋に水とスライスしたしょうがを入れて香りが立つまで3分程煮出す
- ③②に①を加えて温まったら茶こしてこし、お好みでレモンやミントを飾る

《Point》

- ★ラ・フランスには疲労回復効果、むくみ・便秘改善など女性に嬉しい成分を豊富に含む
- ★咳やのどの炎症改善にも効果あり◎
- ★体を温める生姜やはちみつをプラスして冬におすすめ



よってけポポラ

#### 4.所見

来店客による試食アンケート調査では、ラ・フランスを初めて食べたという声が多々あり、現地（関西）ではまだ馴染みの薄い果物のようであった。

理由の一つとして「食べ頃の見極め方が難しい・食べ方がわからなかった」という食べ方の知識不足に関する意見が多かった。

このため、試食品の提供や食べ頃の見極め方、レシピ・健康効果等の紹介を行ったところ、興味をもって耳を傾けてくれるお客様が多く、直接購入のきっかけになるケースも多々あった。

また、ラ・フランスは「贈答品（＝高価な果物）」のイメージが強く、自ら購入して食べる習慣がないようであった。

このことから、馴染みの薄い果物は、産地の栄養士や食育ソムリエが販売元に向き、食べ方や機能性等の魅力を伝える理解醸成活動は非常に効果的であり、高価なイメージから敬遠されている果物であっても規格外品に新規格も設け合理的な価格で販売する活動は販売・消費の拡大に非常に効果的であった。