

平成30年度

加工原料安定供給連携体制構築事業  
(国産果実需要適応型取引手法実証)

報 告 書



JAおきなわ (シークワサー)

平成31年2月

紀の里農業協同組合

# 目 次

はじめに

## I. 実証の概容

1. 事業の目的	1
2. 事業の取組	1
3. 事業の内容	1
(1) 検討委員会の立ち上げ	1
(2) 連携農協	1
(3) 事業の事前協議	2
(4) 取組の内容	2

## II. 実証

1. 事業の内容	3
(1) 実証実績	
(2) 実施状況 (ファーマーズマーケット別実施状況 (全国4箇所))	
① 平成30年9月16日～17日  しよいか～ご千葉店の実証	4
② 平成30年10月13日～14日  沖縄県・うまんちゅ市場の実証	11
③ 平成30年12月15日～16日  山形県・よってけポポラの実証	17
④ 平成31年01月19日～20日  岩手県・母ちゃんハウスだあすこ	27
(3) アンケート調査結果	35

## III. その他

FM連携推進協議会会則	52
-------------	----

## はじめに

「くだもの」をもっと食べよう！楽しく元気に生きよう！

食環境・生活環境に思いを馳せながら今回も補助事業に取り組むことと致しました。

我が国の果樹農業は、担い手の高齢化や後継者不足による耕作放棄地の増加や、生産量の減少が懸念されております。

加えて果物の高級化、高価格化志向に伴う消費量の減少、健康効果等理解醸成不足による若者等の果物離れが顕著であります。

FAOSTAT（国連食糧農業機関）の統計によりますと、日本人1人1日当たりの果物消費量は、先進国中では最低クラスにあります。

果樹生産者の高齢化と共に、栽培管理の行き届かない農家が顕在化しており、市場出荷規格外品が増加していることから、これらの果実の合理的な価格形成が行われるよう、計画的、契約的な取引を確立することが重要な課題であります。

今般、公益財団法人 中央果実協会が実施する、国産果実需要適応型取引手法実証事業の取組み「加工原料安定供給連携体制構築事業」を受託し、他産地の農協と連携することで、当農協（ファーマーズマーケット）に地域特産の果実を直送していただき、お客様の理解を得ながら販売することが、再生産価格の確保や合理的な価格形成につなげるための最短距離であることを確信し「常にお客様に寄り添いながら」を基本に本事業を実施。今後ともその必要性を強く認識させられた事業でありました。

本事業実施に際しましては、中央果実協会の横井情報部長様はじめ関係者の皆様に格別のご指導、ご配慮を賜りましたこと、書面をお借りし厚くお礼申し上げます。

平成 31 年 2 月

紀の里農業協同組合

## I. 実証の概要

### 1. 事業の目的

生産者の高齢化や、就業人口の減少に伴い、栽培管理が行き届かない生産農家が増加していることから、生産量の減少に加え、小玉果、傷害果、病虫害果等の規格外品が増加傾向にある。

これらの中には、外観上の問題だけで品質的には問題の無い果実が多く含まれていることから、お客様の理解を得つつ他県農協の直売所(FM)で販売することにより、生産者の所得確保と合理的価格形成が図れることを実証する。

本事業では、新専用出荷規格に基づく特産果実をJA紀の里（めっけもん広場）に直接出荷してもらい、それらの果実が安定的な契約取引のもと他県のファーマーズマーケットで、合理的価格販売ができることを実証する。

\*（本事業は、市場に出回る果実とはまったく別規格であり、卸売市場価格に悪影響を及ぼしたり、加工原料供給を圧迫するものではありません）

### 2. 事業の取組

市場出荷規格外品について、品質等による選別をおこない、品質の優れた果実の安定供給を図るため、①果実の新選別出荷規格の設定 ②リターンブルコンテナ活用によるバラ詰の実証。③めっけもん広場と各連携JA間の契約・計画的取引の実証。④産地からの直接納品による流通経路の簡素化による流通の効率化の実証。⑤合理的価格販売の実現。

### 3. 事業の内容

#### (1) 検討委員会の立ち上げ

委員長：山口大学 大学院創成科学研究科 准教授 種市 豊 氏

委員：地域生産者代表 壺井 邦樹 氏 による委員会を設置、新専用出荷規格に基づく、高品質下位等級果実の計画的契約取引と理解醸成活動の実施。

#### (2) 連携農協

農協名	FM名	所在地
花巻農協	母ちゃんハウスだあすこ	岩手県花巻市野田335-2
東根市農協	よってけポポラ	山形県東根市中央東3-7-16
千葉未来農協	しよいか〜ご	千葉県千葉市若葉区小倉町871
沖縄県農協	うまんちゅ市場	沖縄県糸満市西崎4丁目20番地
紀の里農協	めっけもん広場	和歌山県紀の川市豊田56番地3

### (3) 事業の事前協議

事業実施にあたり、ファーマーズマーケットの販売力の強化による生産者の所得確保と合理的な価格形成を実証し、組織的推進体制を構築するため、連携推進協議会会則・事業協力同意書・取引確認書等に基づく、具体策の検討のため、(理解醸成活動・食育ソムリエによるプロモーション活動・経理処理手法・報告書の作成等)について、下記連携 JA 間による事前協議を実施した。

#### 連携 JA ファーマーズマーケット

FM 名	協議日	実証果実
母ちゃんハウスだあすこ	30年11月16日	ふじ リンゴ
よってけポポラ	30年12月01日	ラ・フランス
しよいか〜ご千葉店	30年09月14日	豊水 なし
うまんちゅ市場	30年10月08日	シークッサー
めっけもん広場	—	—

### (4) 取組の内容

- ① 果実の FM 向け新専用出荷規格の設定、品質が安定し、輸送中に荷傷みの危険性がないと判断される果実の規格の作成とその活用。
- ② 果実の安全輸送を図るためプラスチックコンテナを利用（四隅で上部の加重が支えられるため果実にダメージを与えない）商品。到着時における、着荷状況調査の実施。
- ③ 計画的・契約的な取引の実証、めっけもん広場と各連携 JA 間の契約による計画的な取引（数量・価格・出荷時期等）の実証。
- ④ 果実の魅力と消費者の健康増進を高めるためのプロモーション活動の実施。

## Ⅱ. 実 証

### 1. 事業の内容

#### (1) 実証実績

実証場所	FM 名	実証月日
紀の里農業協同組合 (めっけもん広場)	しょいか〜ご千葉店	30. 9. 16~17
	うまんちゅ市場	〃. 10. 13~14
	よってけポポラ	〃. 12. 15~16
	母ちゃんハウスだあすこ	31. 1. 19~20

#### (2) ファーマーズマーケット別実施状況 (全国4箇所)

① 平成30年9月16～17日 しょいか〜ご千葉店の実証  
 (品種：豊水なし 実証場所：めっけもん広場)



実証の概要：実証果実（豊水）の出荷容器は、三甲コンテナ利用。終盤の梨にもかかわらず（変形果・傷害果・病中害果等）めっけもん広場での着荷状況は到って良好であった。しかしながらカットしてみると一部過熟果の混入が見られ今後に課題を残した。消費者理解に努めながらの販売が功をなし、満足のいく効果的な実証であった。

## 商品着荷状況調査表

(めっけもん広場にて理解醸成活動)

1. 測定日 : 平成30年9月16日(日)
2. 商品名 : 豊水
3. FM名 : しょいか〜ご千葉
4. 品質調査 (3コンテナより各10個抽出測定)

	コンテナ 1		コンテナ 2		コンテナ 3	
	硬度	糖度	硬度	糖度	硬度	糖度
1	5.0	12.2	1.8	12.8	7.5	11.8
2	6.0	13.3	6.5	12.1	7.0	12.1
3	6.3	14.1	8.0	12.2	6.0	11.9
4	8.5	12.9	6.0	12.1	6.3	13.6
5	8.4	13.0	6.8	11.6	7.8	11.4
6	8.3	12.8	5.6	12.3	8.1	12.0
7	4.0	14.4	5.7	12.9	6.8	10.9
8	6.7	13.1	5.7	13.0	7.3	11.4
9	6.5	12.8	4.5	13.0	6.6	11.6
10	5.5	13.2	6.4	12.5	6.8	11.4
平均値	6.52	13.18	5.7	12.45	7.02	11.81

コンテナ1+2  
**(下位等級品)**  
 平均硬度06. 1  
 平均糖度12. 8

コンテナ3  
**(一般販売品)**  
 平均硬度07. 2  
 平均糖度11. 8  
 上記は比較調査用

### (商品着荷状況(3コンテナ調査結果))

合格品	28	3コンテナ 合計調査個数 (30 個)
腐敗果	1	
不良果実	1	
その他	0	

豊水の平均硬度は6. 1~7. 2と果皮が硬いこともあり、コンテナ利用による輸送中の事故はほとんど発生しなかった。

超大玉の過熟果実がほとんどであったが、糖度は非常に高く平均12. 8度あった。果肉は一般品にくらべてやや軟質であるが、食味は良好であった。

但し、日持ちについては、やや難点があることから3~4日程度の間召し上がって頂きたい旨を説明することで、「FMでしか出来ない美味しい商品の販売」ができた。消費者には、試食をして頂きながら保存方法等説明に努めながら、理解醸成活動を実施した。

「美味しい果実は日持ちが良くない」このことをよく理解をしてくれた上で多数販売できたことは、今後の梨販売にとって大きな収穫であった。

また、梨のコールドプレス生ジュースは格別に評判が良かったが「でもちょっと贅沢ね」との声が多数聞かれた(自然の風味と甘さに富み非常に美味しい)。

尚、レジ通過人数は、9月16日は2,809名・9月17日は2,668名であった。

## 新規格(豊水)商品原価計算表) (しよいか〜ご千葉店)

平成30年9月

単位: kg 当たり円

品 種	仕入れ価格	平均輸送運賃	選別費	商品原価	しよいか〜ご 利益	めっけもん広場 利益
豊水	300	100	0	400	60	69
				FM販売価格	460円	529円
				利益率	15%	15%

### 備 考

**【1kg当たりの価格】**

しよいか〜ごでの通常価格800円

本事業での規格外品の販売価格は529円となり通常価格より  
271円安くて、美味しい豊水を販売することができた。

(\*前ページ分析表参照)

## FM 間連携取引による「和梨」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和梨の出荷規格を定め、和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） ここにおいて和梨とは、「豊水」をいう。

〔和梨の出荷〕 豊水を出荷する場合は、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、豊水の選果・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〕 豊水

区分	基準
外観	変色が軽微なもの
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
荷詰め	大玉他各階級混用とする
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 10 月 8 日

## 加工原料安定供給連携体制構築事業

### 食育ソムリエによるプロモーション活動報告書

(食育ソムリエ 赤羽 紀子 )

(食育ソムリエ 小早川 晴代)

1. 目的…《何時でも、だれでも、日々手軽に果物を！》をスローガンとして、

中央市場で受け入れられない「選果落ち梨」の新規格設定による、連携ファーマーズマーケットへの計画的、契約的、合理的価値の販売実証を行った。

2. 実施日・場所

平成30年9月 16 日 (日)、17 日 (月)

和歌山県紀の川市 JA紀の里 めっけもん広場

3. 実施

- (1) 実施事項

- ① 品種、構造、選び方、保存方法、栄養成分の紹介
- ② 食べ方の提案「梨のサラダ」  
「やっぱり生食」

- ③ 調理実演

試飲・コールドプレス機（低速圧縮絞り）で梨の栄養そのままに濃厚な、なめらかなジュースの試飲を行った。

試食・梨と水菜のサラダの試食を行った。

・生食

梨には夏バテなど疲労回復に役立つアミノ酸の一つアスパラギン酸が含まれている事の説明や、タンパク質を分解する消化酵素のプロテアーゼを含んでいるため、調理に使用すれば肉を柔らかくする事が出来るだけでなく、食後のデザートに梨を食べる事で消化を助ける役目があることを説明しました。

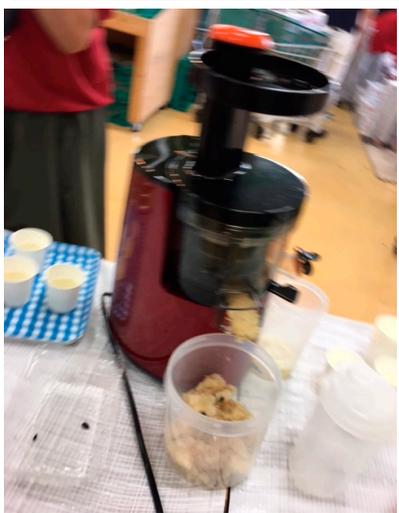
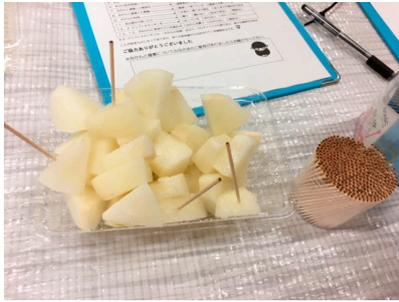
おいしい梨の選び方について沢山のお客様に聞かれます。  
形はお尻の方が甘みが強く、選ぶ時はやや扁平気味でお尻がどっしりしたものがお勧めです。色については薄茶色状態より少し赤みがかかった色になってきた頃が食べ頃の美味しい果物です。梨は基本的に追熟しないので、食べ頃の良い状態のものを選びましょう。  
又、保存方法としましては、乾燥しないようにビニールなどの袋に入れ、冷蔵庫の野菜室に入れておけば1週間近くはおいしい状態で保存できるが鮮度が良いうちに早めに食べてくださいとお勧めしました。  
今回、ジュースの試飲をコールドプレス機を使い実演しました。飲んで頂いたお客様からは「おいしかった」「身体によさそう」とのご意見を頂きました。  
梨のサラダの試食では、「果物としてしか食べたことがなかった」という意見がほとんどでしたが、今度自宅でも作ってみるといってお言葉も頂きました。  
そのままの状態の試食も行いましたが、「こんなに大きいのはおいしいの？」という意見をいただきましたが、実際召し上がってもらいと甘くておいしいという意見が多く好評でした。

#### 4. 所見

消費者に、いろいろな食べ方の紹介をすることにより今後更なる消費拡大につながってくると思いました。

平成30年9月16日～17日 和歌山県紀の川市 めっけもん広場

(理解醸成活動)



試食等デモンストレーションは、加工原料新規格果実を（肥大果、変形果、過熟果）を用いて、豊水の試食、豊水シャキシャキ生野菜サラダの試食、コールドプレスジュースの試飲実証をおこなった。来店者の反応は、異口同音に千葉産豊水おいしい！と大好評であった。コールドプレスジュースについても、「豊水ジュース」はこれ程美味しいとは知りませんでした、でもちょっと贅沢ね！との声が聞かれた。

② 平成30年10月13～14日 うまんちゅ市場の実証

(品種:シークワサー 実証場所:めっけもん広場)



(加工用新規格選別果実)



(着荷状況調査)



(軟質欠陥果実)



(軟質欠陥果実断面)



(糖度分析調査表)

5. 品質調査 (3コンテナーより各10個抽出測定)

コンテナー1	糖度	コンテナー2	糖度	コンテナー3	糖度
1	8.5	1	8.7	1	8.1
2	6.8	2	7.5	2	7.5
3	8.3	3	7.7	3	8.6
4	8.0	4	8.2	4	8.8
5	7.9	5	7.9	5	8.1
6	8.9	6	7.8	6	8.0
7	7.3	7	7.7	7	6.6
8	7.7	8	8.2	8	8.4
9	8.9	9	8.1	9	7.3
10	7.7	10	7.6	10	7.6

総平均糖度 度





(アンケート調査)

#### 1. 商品内容

新規格に基づく加工向け商品の生果実販売実証(写真参照)  
プラスチックコンテナ利用による輸送中の傷み無し。

#### 2. プロモーション活動

ソムリエによるシークワサーの健康効果の紹介・利用のし方・調理面では、爽快シークワサー生ジュース・野菜サラダドレッシング利用・鳥(手羽元)サッパリ煮

#### 3. 消費者の反応

当店の予想に反してシークワサーをよく知っており人気が高かった。  
みんなよく買ってくれ、200キログラムの果実が1日半で完売。

#### 4. その他

アンケート調査ではもっと宣伝すべきとの声が高かった。

## 新規格(シークワサー)商品原価計算表) (うまんちゅ市場)

平成30年10月

単位: kg 当たり円

品 種	仕入れ価格	平均輸送運賃	選別費	商品原価	うまんちゅ市場 利益	めっけもん広場 利益
シークワサー	350	240	0	590	30	37
				FM販売価格	620円	657円
				利益率	5%	6%

### 備 考

通常品市場販売生産者手取り	250円程度
加工原料価格	200円
本事業の手取り価格	350円
本事業生産者手取り	100円～150円UP

## FM 間連携取引による「シークワサー」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）と判断されたシークワサー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シークワサーの出荷規格を定め、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。

〔出荷〕 シークワサーを出荷する場合は、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、シークワサーの選果・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〕 シークワサー

区分	基準
外観	青切り果実とする
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
荷詰め	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 10 月 16 日

## 加工原料安定供給連携体制構築事業

# 食育ソムリエによるプロモーション活動報告書

(食育ソムリエ 高吉 ルリ子)

### 1. 目的：

《いつでも、だれでも、日々手軽に果物を！》をスローガンとして、中央市場で受け入れられない「選果落ちシークワサー」の新規格設定による、連携ファーマーズマーケットへの計画的、契約的、合理的価格の販売実証を行った。

### 2. 実施日・場所：

平成 30 年 10 月 13 日（土）・14 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 シークワサーの食べ方、保存方法、栄養成分の紹介

② 推薦提案

・ドレッシングへの活用法

・調理への活用法

・ジュースの作り方

・絞りカスの活用法

③ 調理実演

・試飲：

コールドプレス機（低速圧縮絞り）を使用して果実まるごと搾りを提案しつつ、家庭で簡易に絞る手絞り法を実践して、シークワサーの栄養そのままに、フレッシュで爽やかなジュースの試飲を行った。

・試食：

絞った原液を調味料としてドレッシングやタレを作成し、3種の調理例の試食を行った。

## (2) 実施内容

シークワサーの栄養価に特筆すべきノビレチンは、血糖値・血圧の上昇を抑制し、基礎代謝の活性化、脂質代謝の正常化に効果があるとされていますが、そのノビレチンの含有量は他の柑橘類と比べてもずば抜けて多い点や、ゴーヤーと比べても数百倍の差があることなどの説明も加えつつ、皮に含まれるリモネンについてもストレスの軽減、鎮静効果、内臓脂肪の軽減に役立つことを織り交ぜてご説明をさせていただきました。

収穫始め頃の7月から終了期の11月頃の食味の変化や、黄色に色づき皮浮化した果実は名称が変わって【黄金（クガニ）】と呼ばれ、生食に適することなどもご説明したところ、多くのお客様に関心を持って頂く事ができました。

保存については常温・冷蔵にあまりこだわりがなく、ある程度の日持ちがすることと、皮が乾燥しても中の果汁はたっぷりあることをご説明しました。

コールドプレス機を使用しての実演で果汁を絞りその場で希釈し、ハチミツ等と調合してご試飲して頂くと、これまで飲んだ柑橘系のジュースとは異なった香りにたいへん驚かれた方が多くいらっしゃいましたが、コールドプレス機やジュースをお持ちでないお客様についても、皮が薄くどなたでも絞りやすいことをご説明して手絞りを実演したところ、「家で簡単に出来る」「何個くらいでジュースが出来るのか」「香りがとても良い」と感想を頂きました。

また、絞った後の皮や絞りかすの【リモネン】の効果を存分に楽しめるように、洗濯ネットに入れて湯船に浮かべ、肌等をやさしくこすると湯上りの香りが大変良いことや、スベスベの肌になることをお知らせすると「試してみたい」「是非やってみたい」「この香りがするならやってみたい」等々の言葉が笑顔と共に頂きました。

2日間を通してレシピの配布と共に、作り方の説明をしつつ実演によるジュースの試飲や調理による試食を出しましたが、どの方も熱心にご質問を交えながら終了時間を過ぎても盛況となりました。

## 4. 所見：

季節の移ろいに応じたシークワサーの酸度・糖度の周知と魅力、栄養価の提唱、食べ方・飲み方の提案をPRしていくことが必要であること。

また、ジュースのように大量に消費する際にも、気軽に、お手軽に購入して頂ける価格設定をすることが、消費拡大に繋がると思いました。

これまで以上に、毎日の食卓に活用でき、魅力ある果実であると確信しました。

以上

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

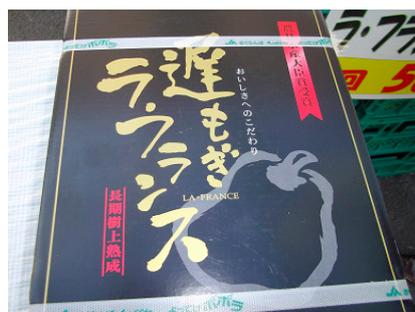


高度測定 測定値平均0.1～1)



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 合計調査個数  (86個)
腐敗果	6		
不良果実	0		
その他	0		

### 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ー配送を行う。

（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ー、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ら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。

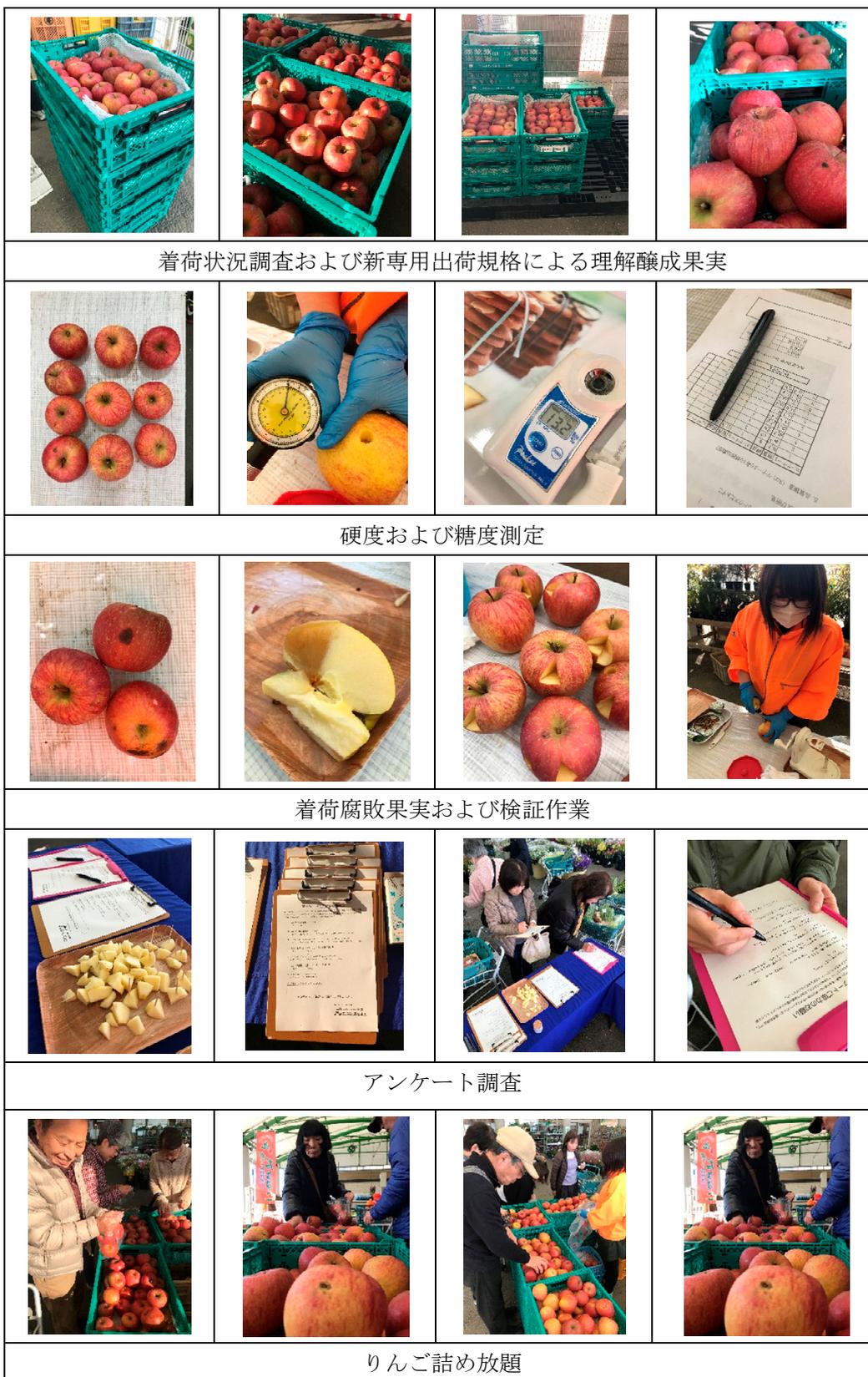
理由の一つとして「食べ頃の見極め方が難しい・食べ方がわからなかった」という食べ方の知識不足に関する意見が多かった。

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。

①平成 31 年 1 月 19 日～20 日 岩手県 JAいわて花巻母ちゃんハウスだあすこの実証  
 (果実：リンゴ 品種：ふじ 実証場所：JA 紀の里めっけもん広場)



#### 実施状況

実証はリターンブルコンテナを使用。輸送中の痛みやキズも見られず、輸送コンテナの効果は十分であった。加工品については、お客様にきちんとした説明をおこなうことでよく理解して頂き、大いに消費拡大に繋がった。事業の基本である「お客様に寄り添う」ことの大切さを改めて認識させられた実証であった。尚、りんごは詰め放題を行い多くのお客様に喜ばれ、早々に完売した。

# 商品着荷状況調査表

(めっけもん広場にて理解醸成活動)

- 1.測定日 : 平成31年1月19日(土)
- 2.商品名 : りんご(ふじ)
- 3.FM名 : 母ちゃんハウスだあすこ
- 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)

コンテナ1	糖度	硬度	コンテナ2	糖度	硬度	コンテナ3	糖度	硬度
1	13.2	6.0	1	11.3	9.0	1	17.2	8.8
2	15.4	10.0	2	12.5	7.1	2	14.2	7.3
3	14.9	8.5	3	12.5	9.5	3	13.0	8.2
4	12.3	6.0	4	14.8	10.3	4	16.6	10.5
5	13.6	7.5	5	13.1	9.5	5	14.3	8.5
6	11.3	9.1	6	12.7	10.0	6	13.9	10.8
7	11.4	10.2	7	15.2	9.5	7	15.7	7.5
8	14.1	10.4	8	12.3	8.5	8	13.3	10.5
9	12.7	7.8	9	11.1	9.0	9	12.2	10.5
10	13.6	8.5	10	12.7	8.5	10	14.8	11.5

総平均糖度 13.53 度

総平均硬度 8.96 度

## 商品着荷状況(3コンテナ調査結果)

健全果	68	3コンテナ 合計調査個数
腐敗果	3	
不良果実	1	
その他	0	

72個

## 所見

実証果実はリターンブルコンテナを使用。1コンテナあたり24~28玉として発送した結果、めっけもん広場において着荷状況は大変良好であった。輸送中の痛み、キズ等はほとんど見られず、規格外リンゴの安全輸送コンテナとしての効果は、十分であると立証された。

## 新規格(リンゴ)商品原価計算表 (母ちゃんハウスだあすこ)

平成31年1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	だあすこ (利益)	めっけもん広場 (利益)
リンゴ	209	30	0	239	20円	31円
				販売価格	259円	290円
				利益率	7.7%	10.7%

### 備 考

【1kgあたりの価格】

通常品市場販売生産者手取り …… 210円程度

加工原料価格 …… 21円

本事業の生産者手取り価格 …… 209円

## F M間連携取引による「りんご」の新専用出荷規格

選果場において規格外品（市場出荷基準に満たない）と判断されたりんご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りんごの出荷規格を定め、円滑な取り引きを図るとともに、合理的価格による農家所得の確保に努める。

### 【出荷】

「りんご」を出荷する場合は、その等級および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】

園芸販売課長もしくは園芸センター長は、りんごの選果・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】

外観	変色が軽微なもの
病虫害果	軽微なもの
損傷果	刺し傷、打ち傷等がなく、すり傷の損傷が軽微なもの
変形果	極端にひどいもの ・ 極端な小玉を除く
荷詰め	大玉ほか各階級混用とする
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ルコンテナによるバラ詰めとする

平成 31 年 2 月 1 日

## 加工原料安定供給連携体制構築事業

### 食育ソムリエによるプロモーション活動報告書

(食育ソムリエ 藤田 園江)

#### 1. 目的

「いつでも、だれでも、日々手軽に果物を！」をスローガンとして、中央市場では受け入れられない「選果外りんご」の新規格設定による、提携ファーマーズマーケットへの計画的、契約的、合理的価格の販売実証を行った

#### 2. 実施日

平成 31 年 1 月 19 日（土）、20 日（日）

#### 3. 場所

J A 紀の里 めっけもん広場（和歌山県紀の川市）

#### 4. 活動内容

①紹介説明：品種、構造、選び方、保存方法、栄養分の紹介

②推薦提案：「りんごとミカンのドレッシング」

「雑穀入りりんごごはん」

③調理実演：試飲＝コールドプレス機（低速圧縮搾り）で、りんごの栄養をそのままに、甘くて濃厚なストレートジュースおよび和歌山県産果実を用いたブレンドジュースの試飲を行った。

A：りんごのみ

B：りんご×和歌山県産レモン

C：りんご×和歌山県産みかん

：試食＝「りんごとミカンのドレッシング」は和歌山県産の玉ねぎ（シャルム）にかけて提供。「雑穀入りりんごごはん」は 2 日間で約 40 合を焚いて試食提供した。

## 5. アンケート調査

規格外リンゴおよび岩手県産リンゴに関するアンケート調査を約 130 人から実施した。

## 6. 取組内容

J Aいわて花巻のリンゴは、8 月から 12 月までさまざまな品種のリンゴが実り、全国各地へ届けられている中で、今回はリンゴを代表する品種のひとつ「ふじ」を使用した。

リンゴには、胃腸の働きを良くする有機酸を含み、とくに皮にはコレステロールを取り除いたり活性酸素を抑えるポリフェノールが多く含まれていることを説明したほか、リンゴから発生するエチレンガスは果物を追熟する働きがあることから、キウイを早く食べたい場合は一緒においておく追熟を助ける役目があることを説明した。

対面販売で多く聞かれた質問は「おいしいリンゴの選び方」と「家庭での保存方法」であった。

選び方については、赤いリンゴの場合はお尻の方までしっかりと紅くなっている物で軸が干からびていないもの。大玉よりも中玉の方が味もよく、日持ちもいい傾向にあると説明。保存方法については、10度前後の低温の場所で箱に入れたままか新聞紙などで包み保存するか、ジップロック等に入れて野菜室で保管することをお勧めしたが、保存性の高い果物ではあるが鮮度のいいうちに食べていただくことを伝えた。

「リンゴとミカンのドレッシング」と「雑穀入りリンゴごはん」の試食で多く聞かれた声は「リンゴにこんな使い方があるんだね」という言葉で、「リンゴ＝ジャム」という概念を覆す効果的な活動であった。なかでも「雑穀入りリンゴごはん」は、ネーミング的に抵抗があるようだったが、試食すると意外な美味しさが好評でとくに男性のお客様に喜ばれた。2 日間で約 40 合の試食を提供した。

今回の活動において初めて行ったのが、コールドプレス機を活用したジュースの試飲で、はじめはリンゴのみで提供。味は抜群に良いものの酸化酵素により茶色く変色するため、お客様の反応はイマイチ。和歌山県産レモンとの組み合わせも同様だったため、リンゴと和歌山県産みかんを 8 : 2 の割合で調合したところ、見た目はミカンジュース、味はリンゴジュースに仕上がりに、「とってもフレッシュで美味しい」「子供にも飲ませやすい」「健康的で経済的」という声を頂いた。

## 7. 所見

めっけもん広場において「岩手・花巻のリンゴ」は、創業当時から販売していることから認知度は非常に高く、産地への期待が感じられた。しかしながら生食や加工品としてのイメージが強く、食べ方の知識不足に関する意見が多く感じられた。このため、試食の提供やアンケート調査をするなかで、さまざまな紹介を行ったところ、興味をもって耳を傾けるお客様が多く、その場で直接購入するきっかけにもなった。

このことから、産地のスタッフや食育ソムリエが販売元に出向き、効能や機能性、調理方法などのアイデアと魅力を伝える理解醸成活動は非常に効果的であり有効である。また、品質や味に問題の無いにも関わらず、産地において出荷量の約2～3割の市場流通外リンゴがある中で、規格外品にFM間連携取引の新専用出荷規格を設けることは、流通拡大および生産者所得の向上に繋がる上、販売元においては消費者にメリットある販売が可能になると確信した。

(果実：リンゴ 品種：ふじ 実証場所：JA 紀の里めっけもん広場)



#### 実施状況

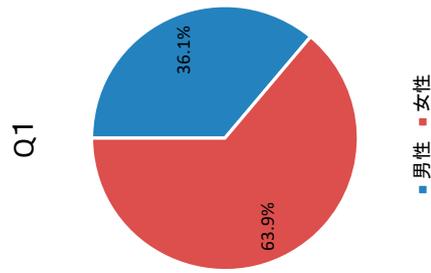
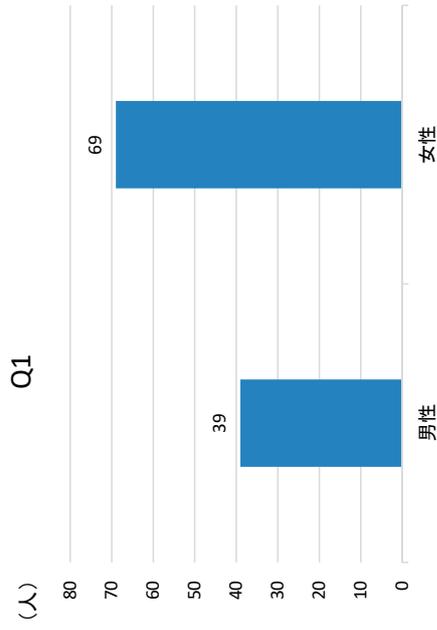
- 1.リンゴの選び方と保存方法などを伝えながら行ったアンケート調査は約 130 人
- 2.規格外品リンゴは詰め放題 1 回 500 円 (約 3kg) で行い完売した。
- 3.食育プロモーション活動では「リンゴとミカンのドレッシング」と「雑穀入りリンゴごはん」の試食を行った。美味しさが好評で約 40 合を提供した。
- 4.コールドプレス機によるジュースの試飲は、特別美味しいと好評であった。

# アンケート集計結果

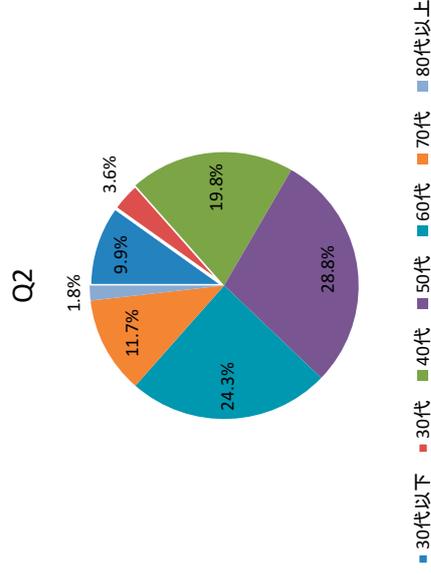
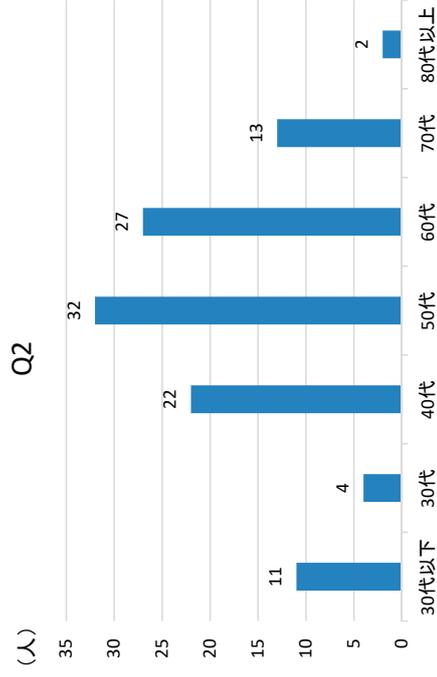
- (1. 豊水 2. ふじりんご 3. シークワサー 4. ラ・フランス)

## 1. 豊水

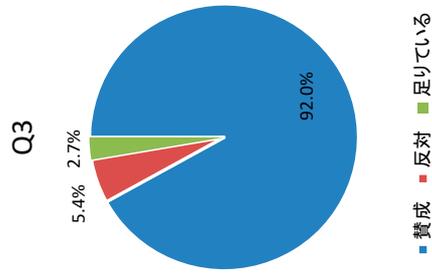
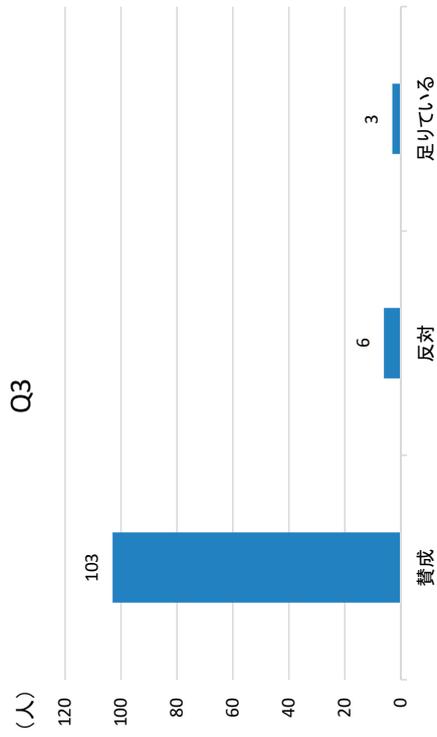
千葉県産の和なしに焦点をあてた。理由として、和歌山県は、他県に比べて和なしの生産量が低い。しかしながら、需要があるためと考えられるからである。



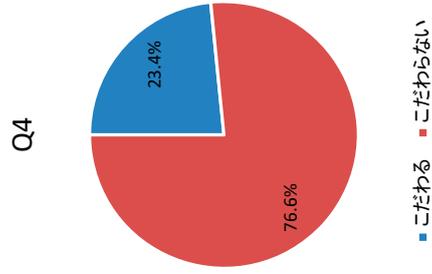
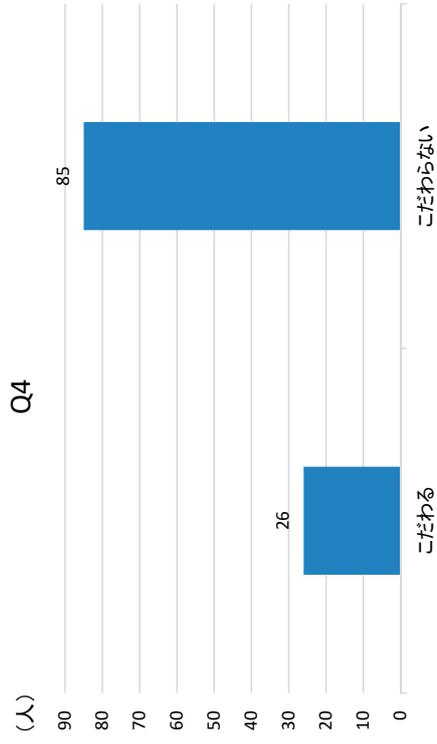
男性と女性では女性のほうが人数の割合が高い。



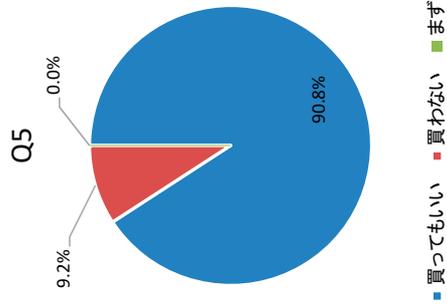
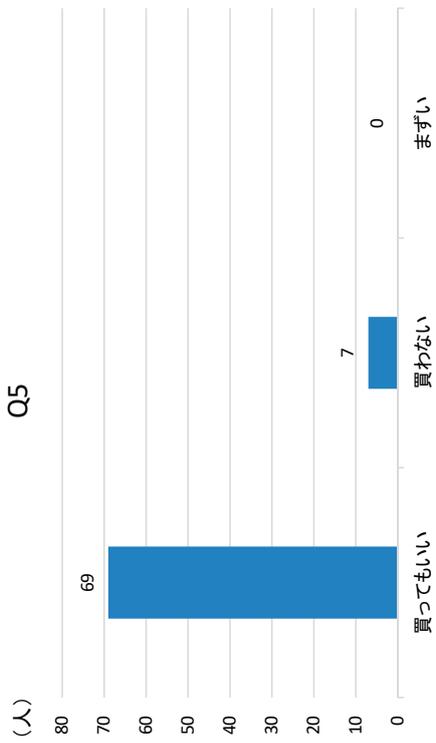
50代の割合が最も高く、次いで60代、40代、70代、30代以下、30代、80代以上の順で割合が小さくなっていく。



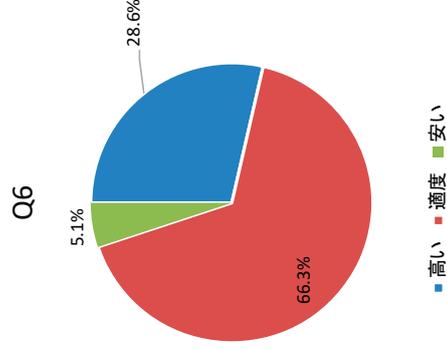
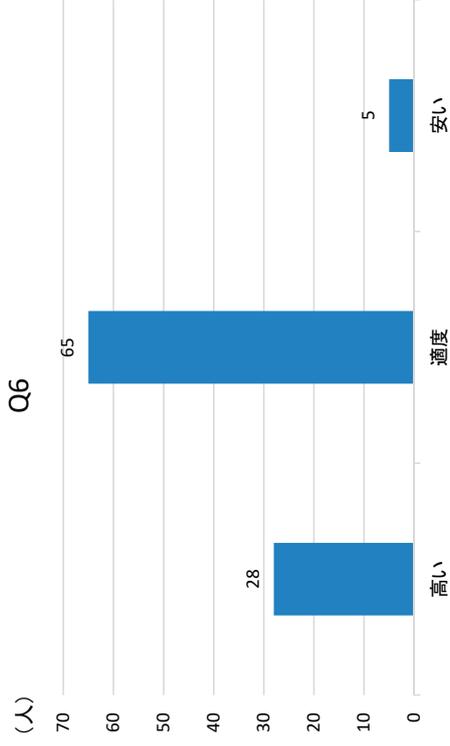
もっと手軽に果物を欲しいという質問に賛成の割合が91.9%と高い。



家庭用としてこだわるといふ意見に賛成の割合は高い。  
 和なしそのものは、形状を重視したものである。しかしながら、本補助事業の仮説通り、味  
 > 値段 > 形状であるといえる。この点において、本調査と本事業の趣旨が一致している。

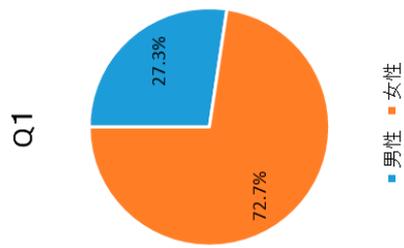
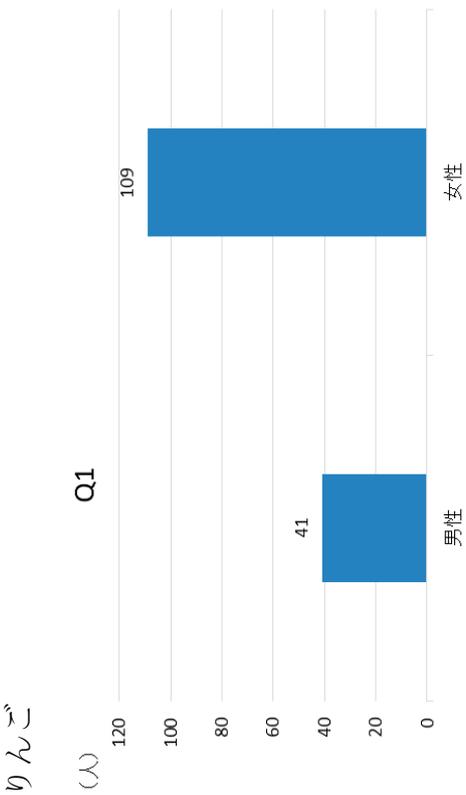


試食の和なしの味について買ってもいいという割合のほうが高い。  
 Q4でも述べた通り、「味>値段>形状である」点を本結果からも明らかにしている。

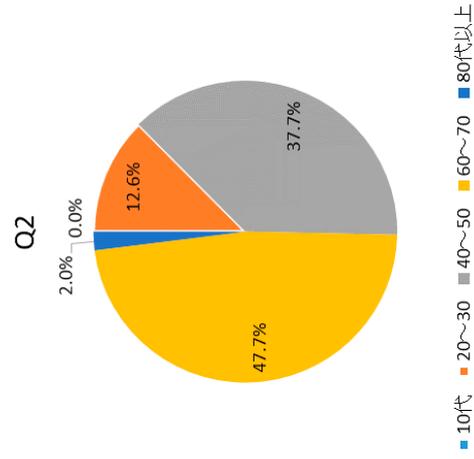
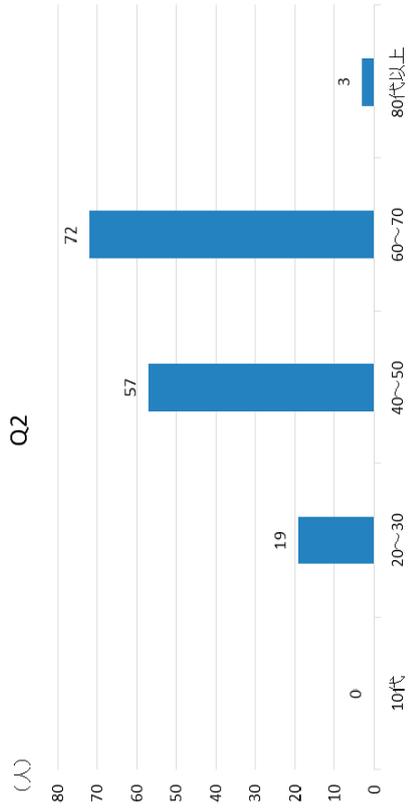


価格について適度と答える割合が高かった。

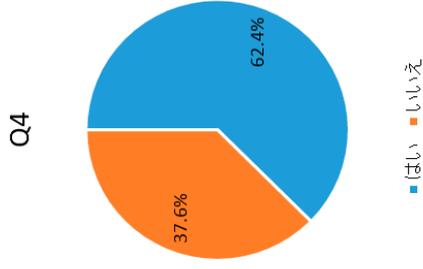
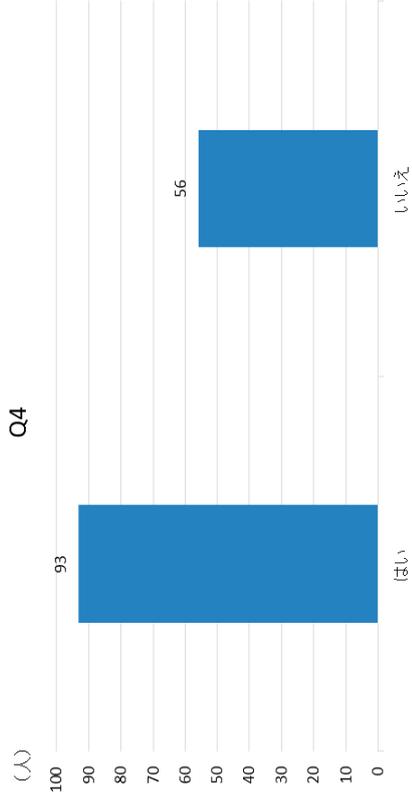
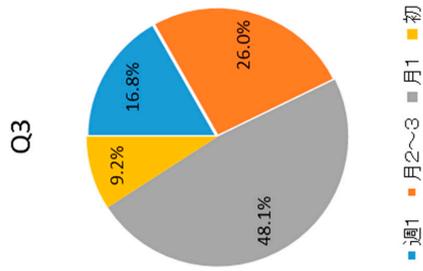
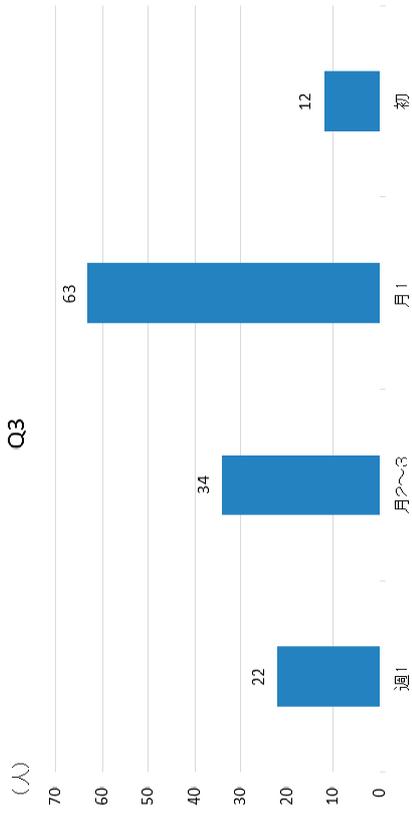
## 2. りんご



回答者は女性のほうが多い。

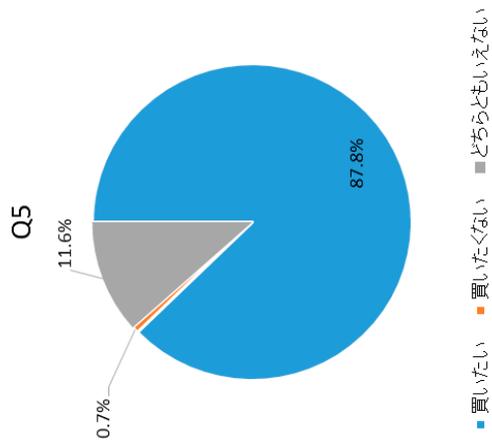
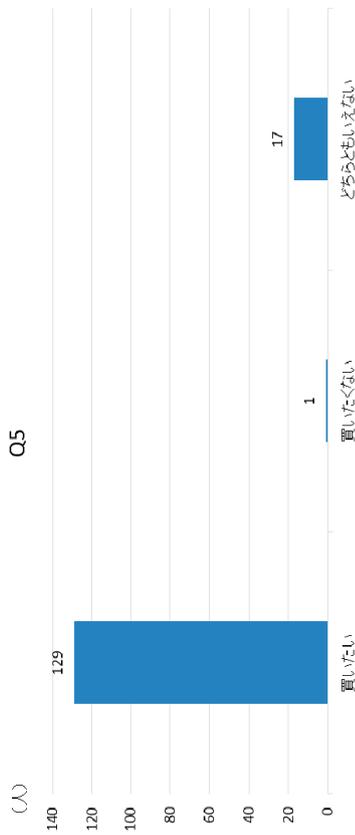


回答者は60~70代の方が1番多かった。

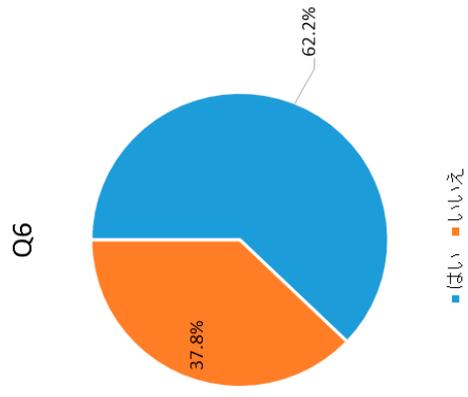
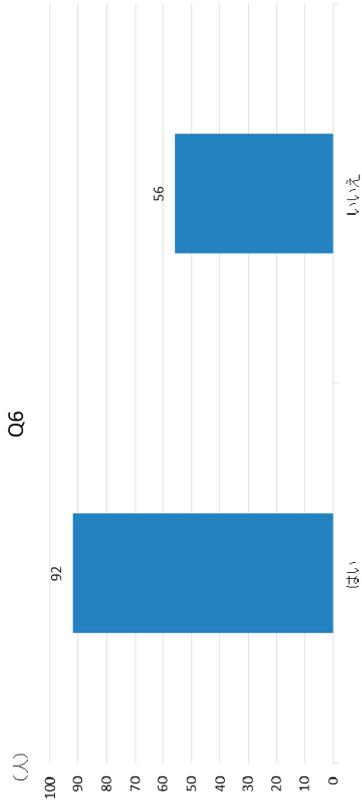


JA 紀の里“めっけもん広場”の利用率は月1が1番多かった。

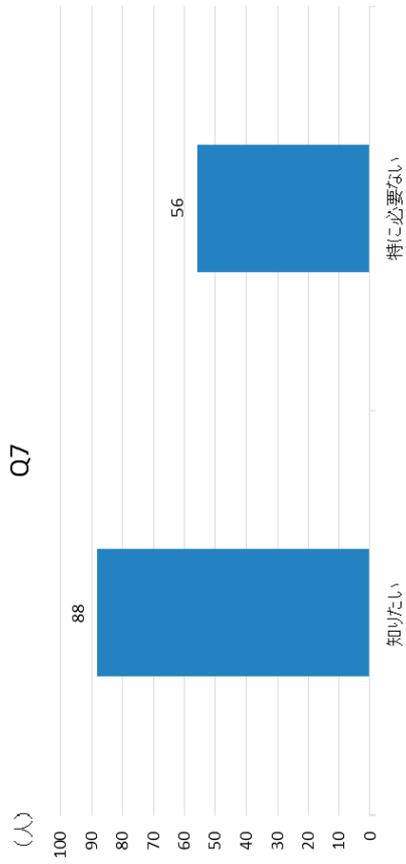
岩手産のリンゴを購入したことの無い人のほうが多かった。青森産に比べて岩手県産は、ややマイナーである点が否めない。今後は、和歌山県と岩手県が手を組んで、りんごの知名度を上げることが望まれる。



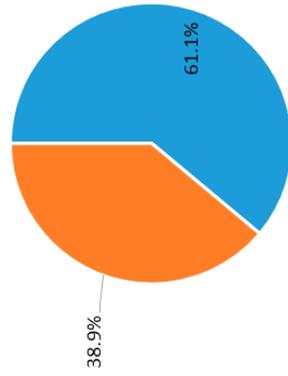
規格外のリンゴを買いいたいと思う人が一番多かった。以上の点から、直売所の消費者は、りんごのもつ成分や機能性に興味を有しているといえる。



リンゴを調理に利用したことがある人のほうが多かった。今後、りんごの消費を上げる場合は、調理レシピ（たとえば、りんご産地でのマル秘メニエーなど）を紹介し、規格外リンゴに接する動機付けをする必要がある。



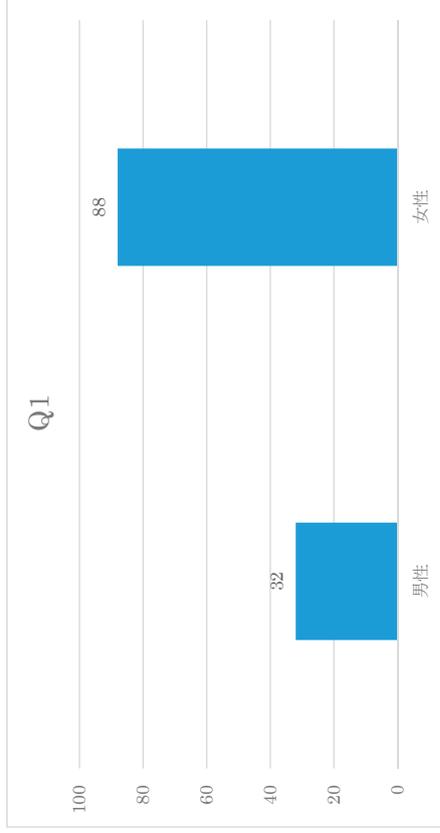
Q7



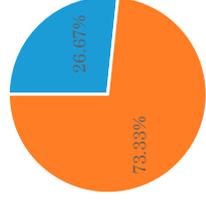
■ 知りたい ■ 特に必要ない

調理に利用する方法について知りたいと思う人のほうが多かった。Q6と共通するが、りんごの消費量を上げるためには、生食以外の場面を紹介することも重要である。(例：北海道のサラダには、必ずりんごのカットしたものが入っているなど)

### 3. シークワサー

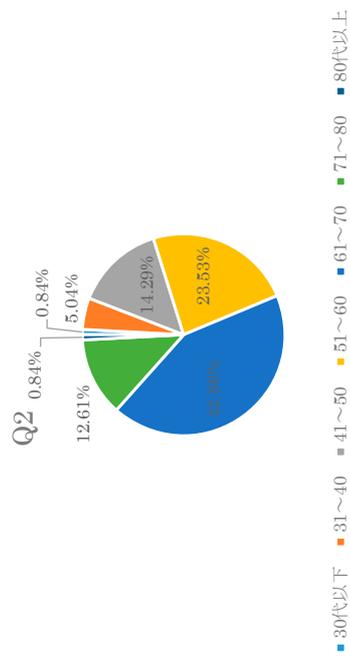
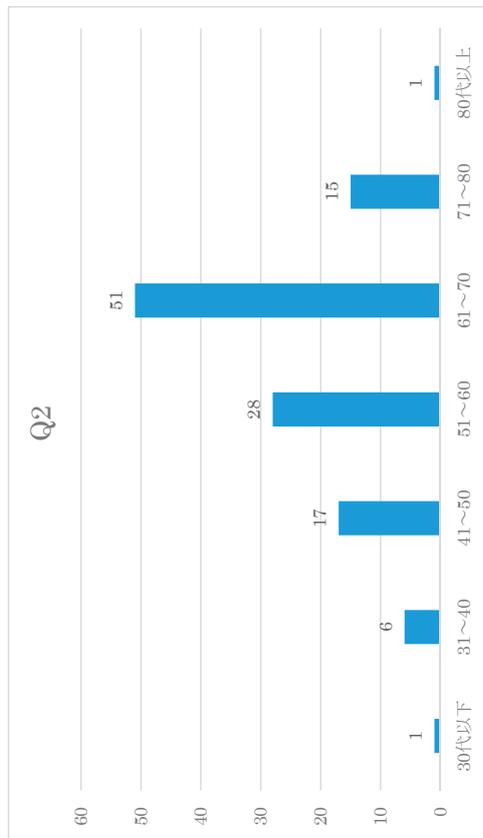


Q1

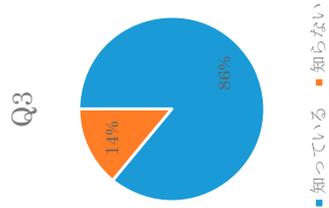
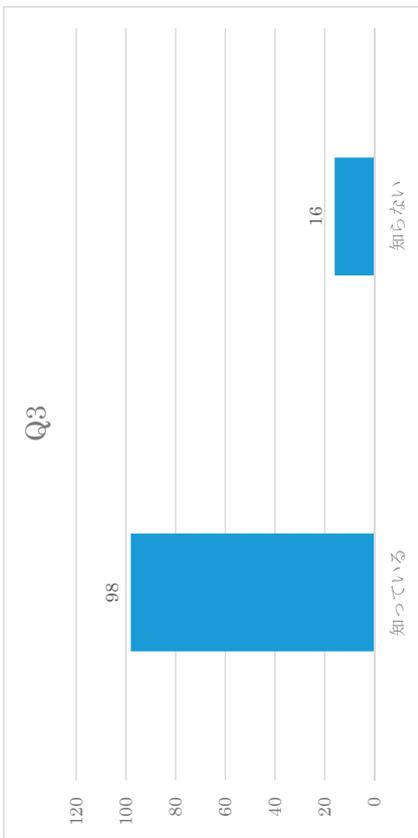


■ 男性 ■ 女性

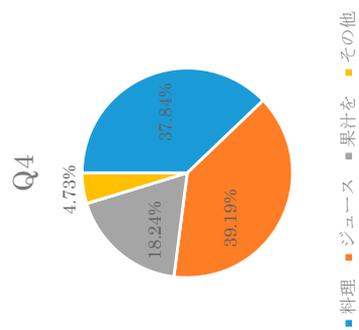
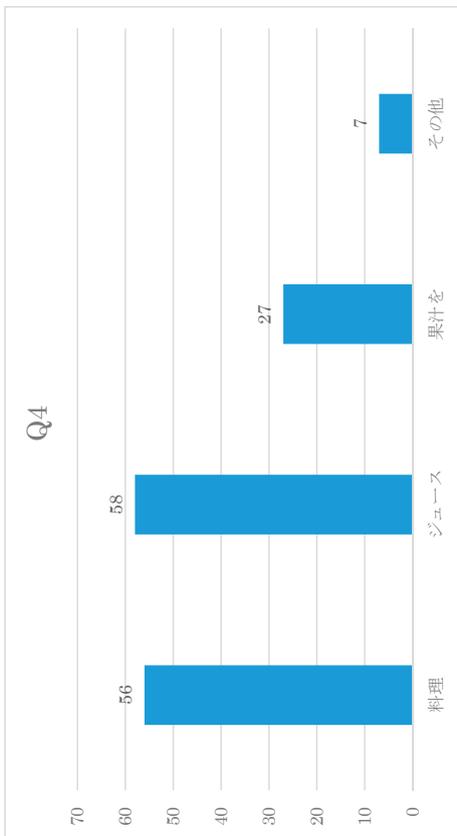
回答者は女性が約7割と、男性よりも多い。



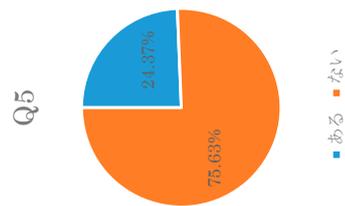
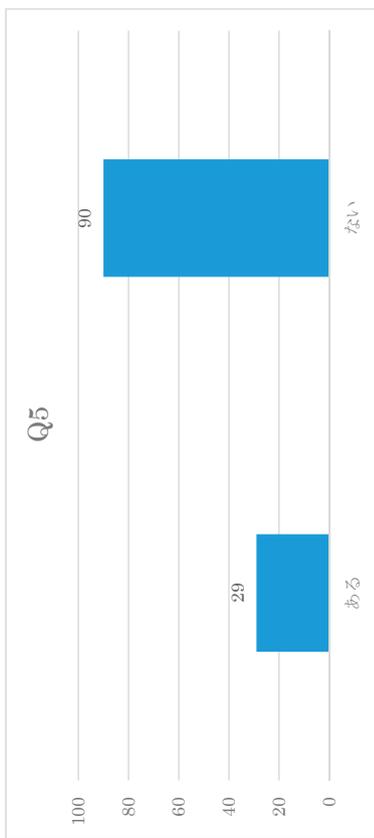
61~70代の方が一番多い。  
高齢者の所得減を考えた場合、規格外果実の消費向上は重要であろう。



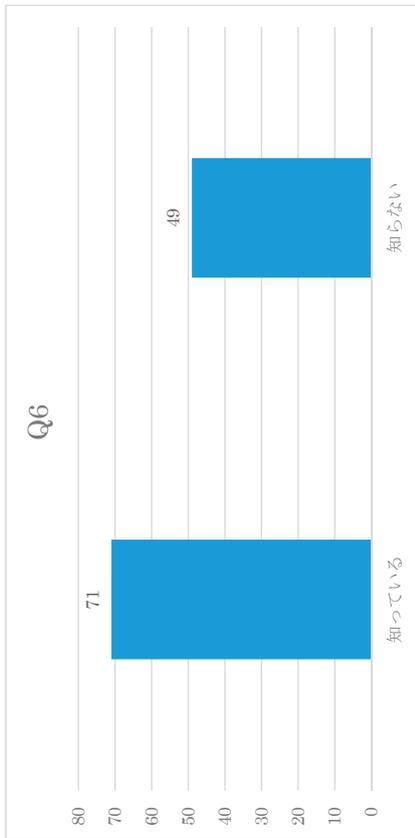
沖縄のシークワサーを知っている人が**86%**と多い。  
知名度が高い果実である点が重要である。このことから、今後も継続的に取引をする価値があると考察できる。



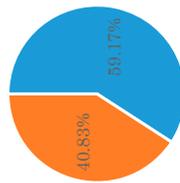
シークワサーの利用法は主に料理とジュースである。  
 Q5でも同様の点を述べているが、他の調理方法の提案が重要である。



調理に利用したことがない人が約7割5分と多かった。

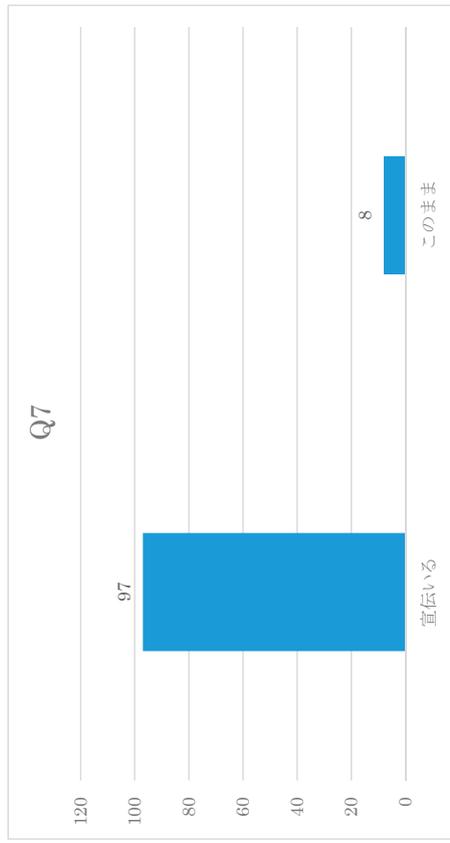


Q6

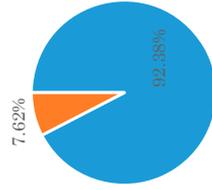


■ 知っている ■ 知らない

シークワサーが沖繩のスーパーフードであることを知っていると答えた人は約 6 割であった。

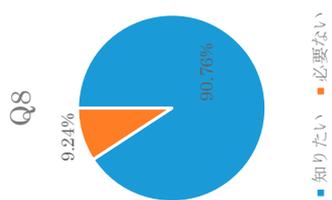
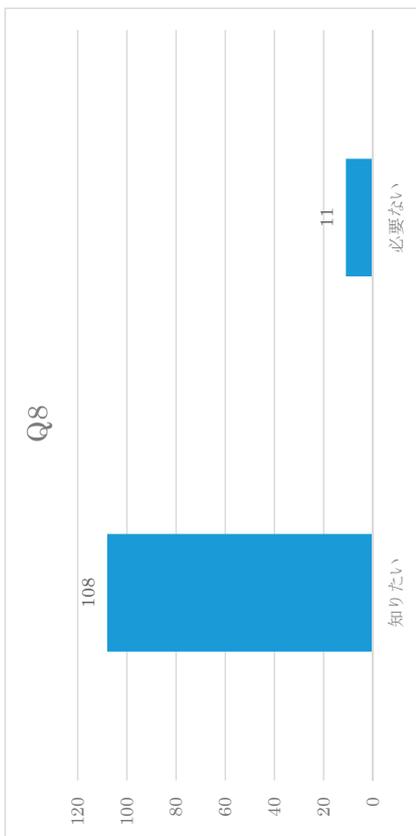


Q7

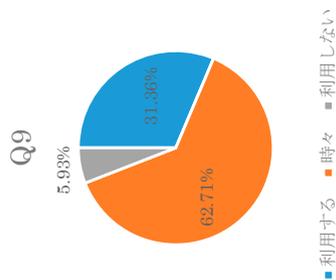
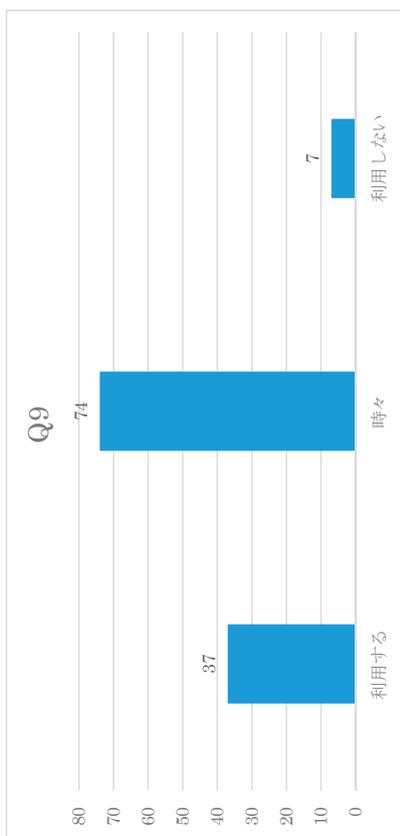


■ 宣伝いる ■ このまま

約 9 割の人がシークワサーと健康との関連性についてのための宣伝がいると答えた。



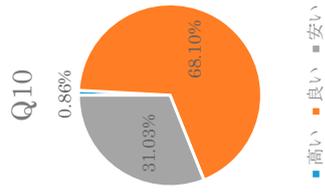
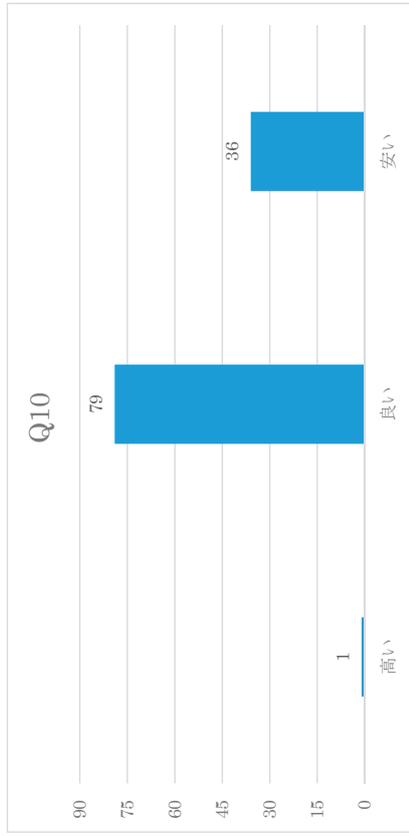
調理に利用する方法を知りたいと答えた人が約9割であった。



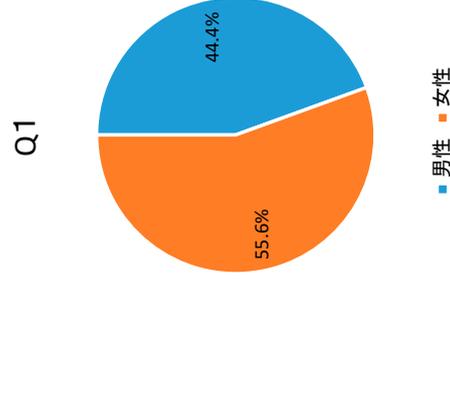
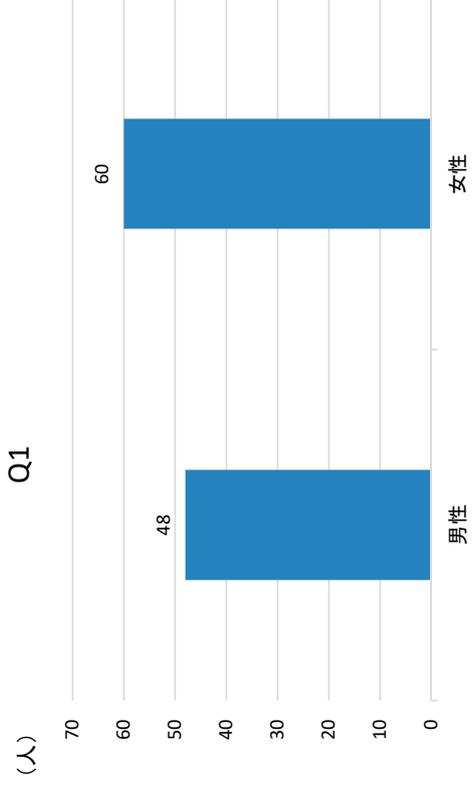
めっけもん広場でシークワサーを販売すればめっけもん広場を利用する人は時々という人が約6割、利用すると答えた人は約3割であった。

3割は、低い数値ではない。このことから、シークワサーは、有効な宣伝資材であると考察できる。

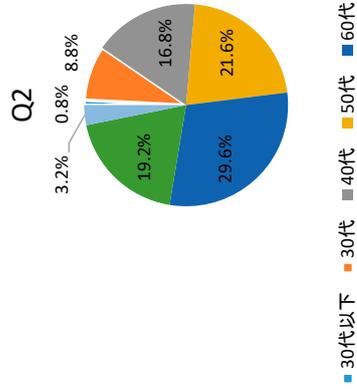
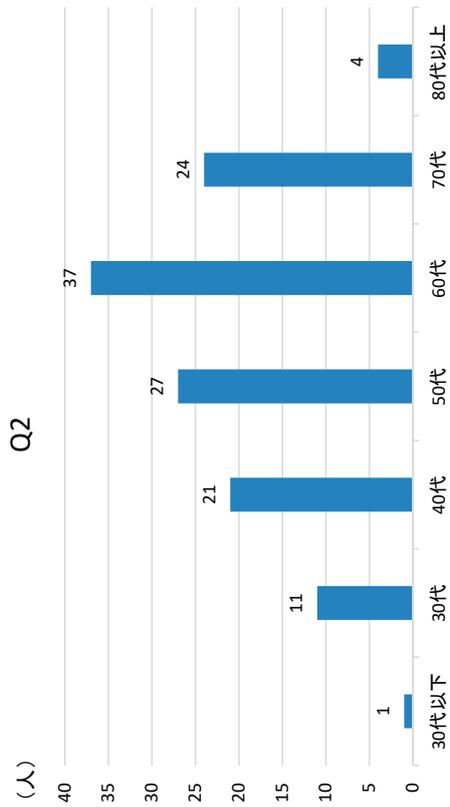
#### 4. ラフランス



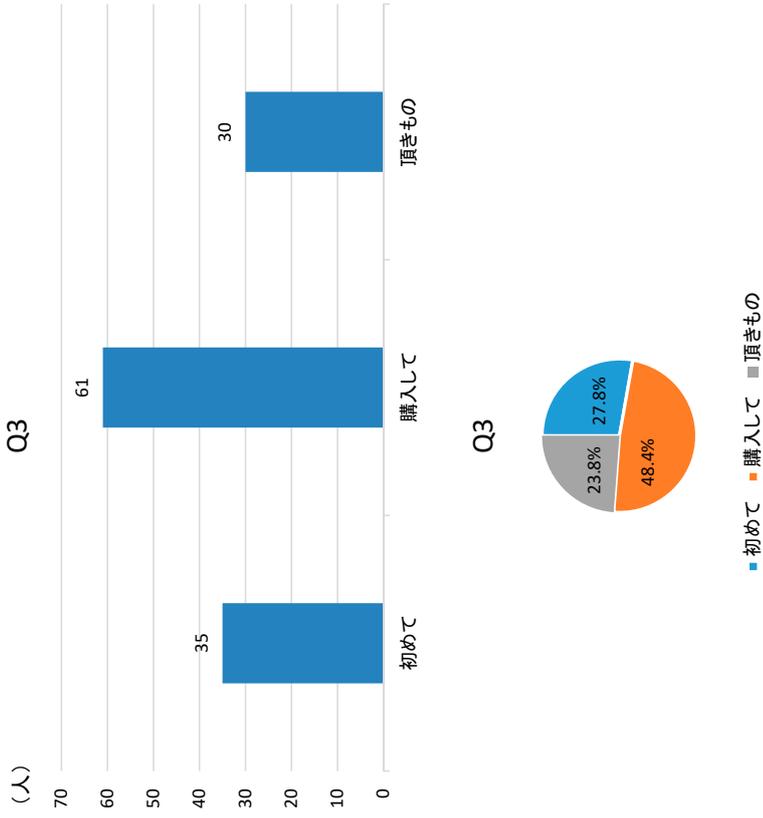
当日の価格はそのままがいいと答えた人が約7割であった。本表証で提示した価格は、適正である。シークワサーは、非常に高価な果実である。しかし、直売所で仮に高価で販売しても売れない可能性もある。安価である点は、重要であろう。



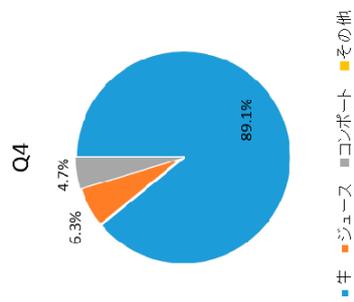
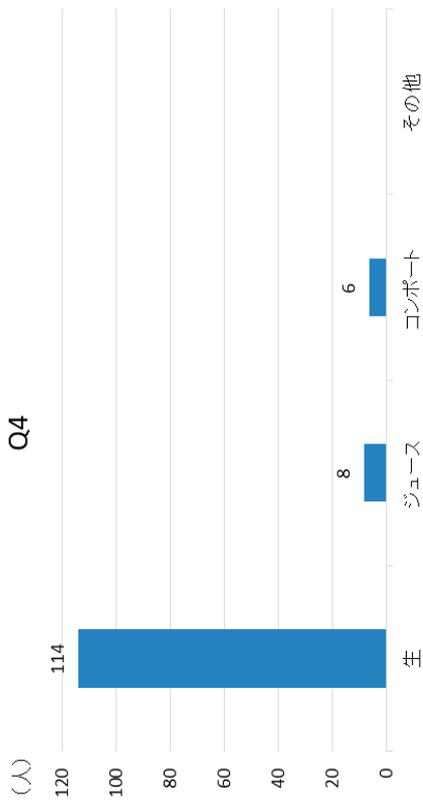
回答者は女性が少し多い。



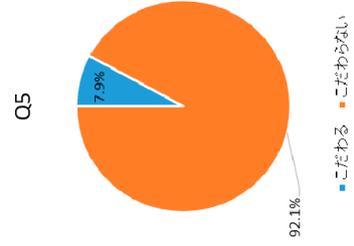
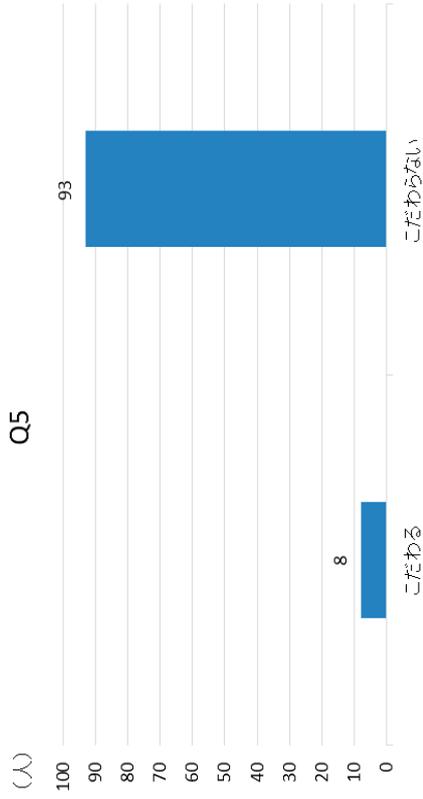
回答者の中で60代が一番多く、30代が一番低い。  
回答者は高齢の方が多。



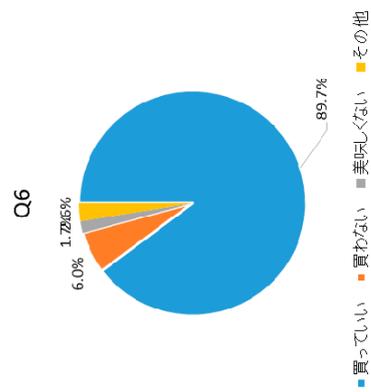
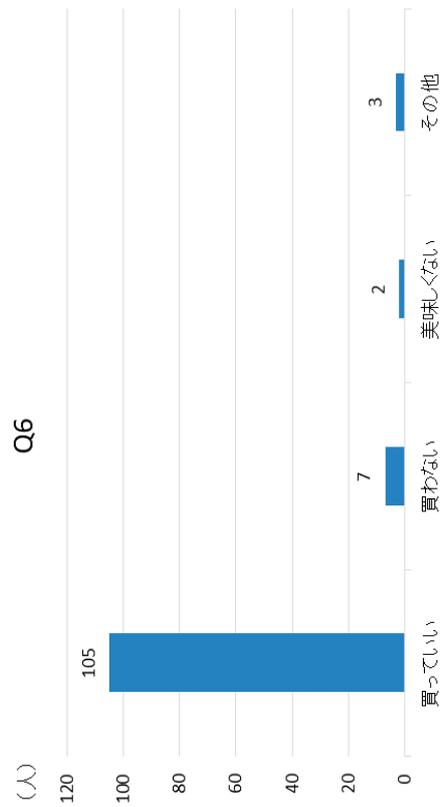
購入して食べる人が一番多い。  
フランスの収穫がない和歌山県の知名度は、ややたかめである。いただきものの、はじめの数の多さからすると、今後普及する可能性は、十分にあるといえる。



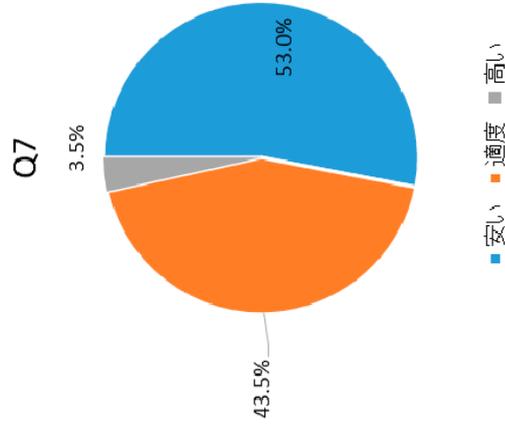
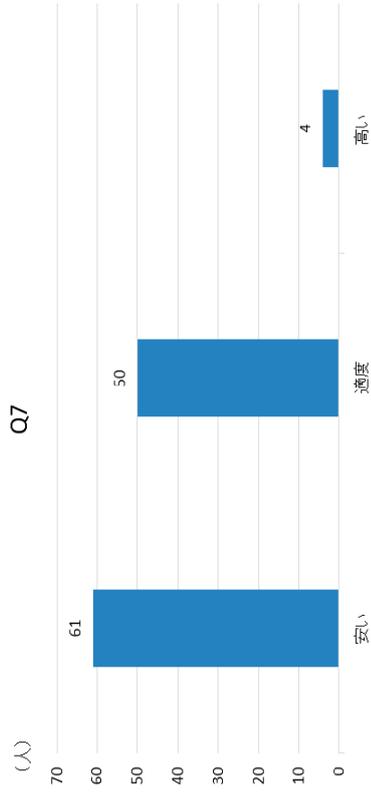
ラフランスを生で食べる人が89.1%と大半であった。



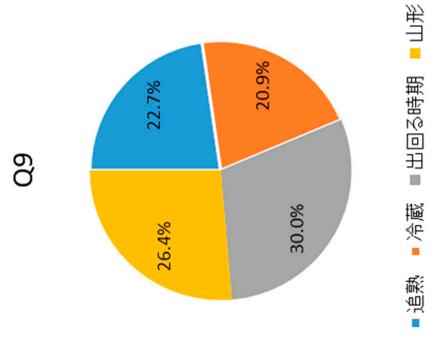
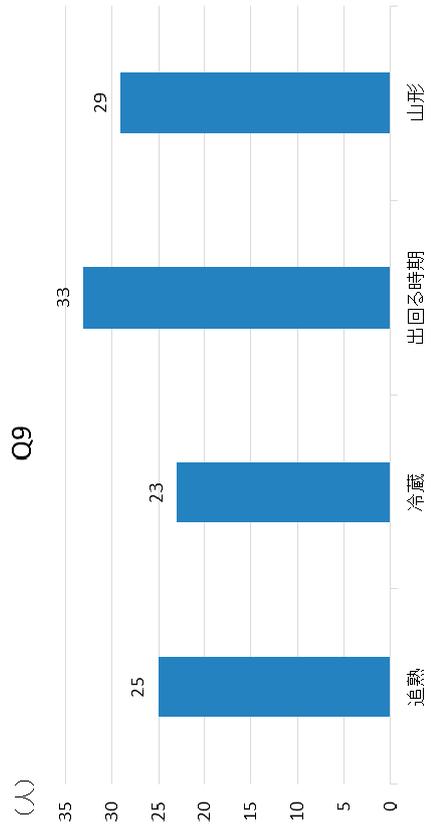
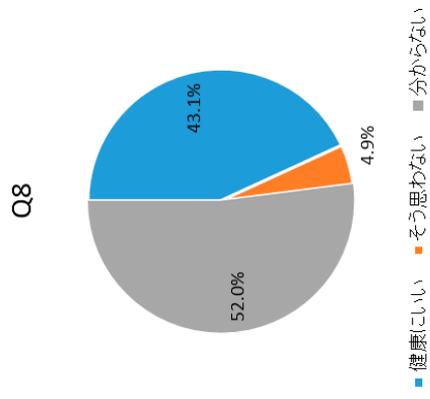
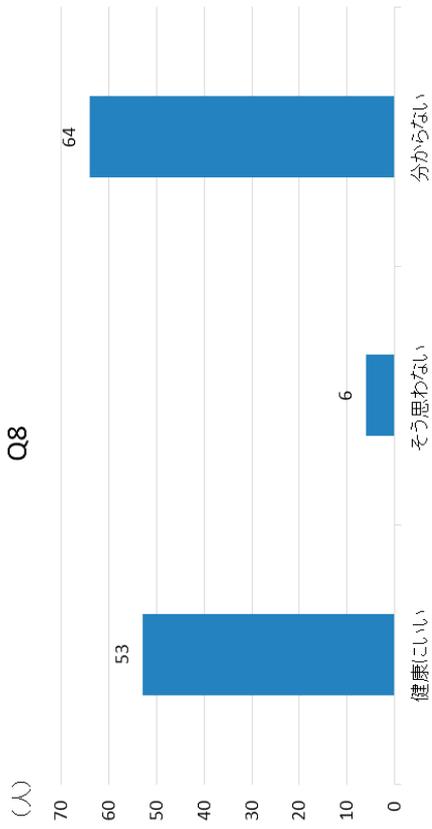
外見にはこだわらない人が約9割を占めている。  
味>外見であるといえる。



買ってもいいという人が約9割であった。



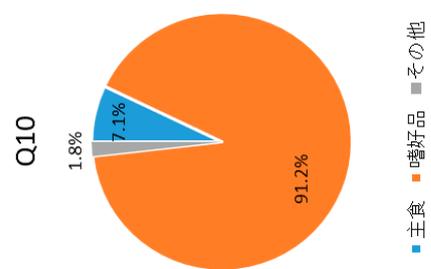
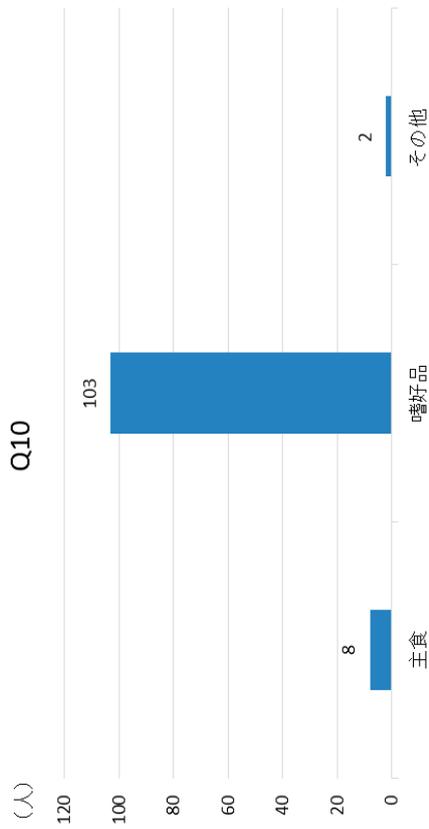
安いと答えた人が約4割、適度と答えた人が約5割であった。  
この点から、本実証での価格は、適正であると考察できる。



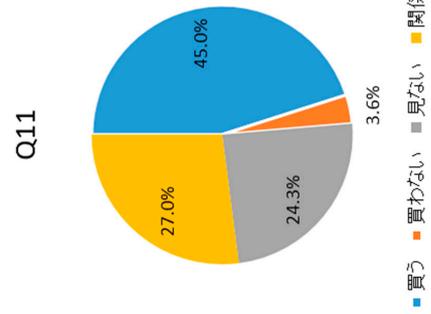
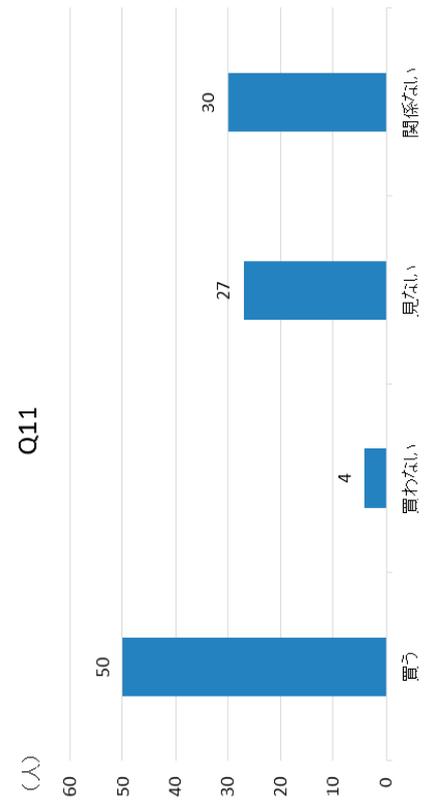
分からないと答えた人が約5割、健康にいいと答えた人が約4割であった。

「わからない層」への健康成分のPRした冊子の作成などを今後行うべきであろう。

4項目すべて大体知られているが、その中でも1番多いのが出回る時期であった。



ラフランスを嗜好品として利用する人が1番多い。



成分表示があったら買うという人が約4.5割と、1番高かった。  
Q8「わからない層」への健康成分のPRした冊子の作成などを今後行うべきであろう。

# FM連携推進協議会会則

## 第1条(目的)

この協議会は、JAファーマーズマーケットの販売力の強化及びそれを通じた合理的な価格形成による生産者の再生産価格の確保にむけた運営対策について組織的推進体制を構築することを目的とする。

## 第2条(名称)

この協議会は「FM連携推進協議会」と称する。

## 第3条

この協議会は目的達成のため、次の各号に掲げる事業を実施するものとする。

- 1 国産果物の安定供給体制の確立に関する事業
- 2 国産果物の需要の開拓に関する事業
- 3 その他本会の目的達成のために必要な事業

## 第4条(会員)

この協議会は次に掲げるもので構成する。

- 1 花巻農業協同組合(母ちゃんハウスだあすこ)
- 2 東根市農業協同組合(よってけポポラ)
- 3 千葉みらい農業協同組合(しよいか〜ご千葉店)
- 4 紀の里農業協同組合(めっけもん広場)
- 5 沖縄県農業協同組合(うまんちゅ市場)

## 第5条(経費)

経費は必要に応じその都度会員が負担するものとする。

- ②補助事業の実施等のために会計手続きを必要とする場合は、経理担当者を置き、補助金を区分経理し、適切な管理(預金口座の管理、会計帳簿への記帳、整理保管等財産の取得及び管理など)を行うこととする。

## 第6条(加入)

この協議会に加入しようとする者は、加入申込書により、会長に申し込むものとする。

- ②会長は、加入申込書を受理した時は、速やかに会員に周知し周知した日から1ヶ月以内に異論がない場合は加入が認められたものとし、速やかに加入申込者に通知するものとする。

## 第7条(役員)

この協議会は役員として会長1名を置き、事務局を担当する。

- 1 役員の任期は2年とする。
- 2 役員は、無報酬とする。

## 第8条(総会)

総会は年1回会長が招集する。

## 第9条(運営会議)

運営会議は必要に応じ、都度会長が召集し実施するものとする。

## 第10条(会計年度)

この協議会の会計年度は毎年4月1日より、翌年3月31日とする。

## (付則)

この規約は平成30年5月1日より施行する。

## FM連携推進協議会構成会員

1	農協名	花巻農業協同組合 (JAいわて花巻)
	代表者	代表理事組合長 阿部 勝昭
	F M名	母ちゃんハウスだあすこ
	所在地	岩手県花巻市野田335-2
	店 長	薄 衣 諭
2	農協名	東根市農業協同組合 (JAさくらんぼひがしね)
	代表者	代表理事組合長 佐藤 勝藏
	F M名	よってけポポラ
	所在地	山形県東根市中央東3-7-16
	店 長	後藤 隼一
3	農協名	千葉みらい農業協同組合 (JA千葉みらい)
	代表者	代表理事専務 小島 英男
	F M名	しよいか〜ご千葉店
	所在地	千葉県千葉市若葉区小倉町871
	店 長	宮崎 亮一
4	農協名	紀の里農業協同組合 (JA紀の里)
	代表者	代表理事組合長 吉田 哲男
	F M名	ファーマーズマーケット めっけもん広場
	所在地	和歌山県紀の川市豊田56番地3
	店 長	山田 秀樹
5	農協名	沖縄県農業協同組合 (JAおきなわ)
	代表者	代表理事理事長 大城 勉
	F M名	うまんちゅ市場
	所在地	沖縄県糸満市西崎町4-20
	店 長	玉城 信佳