

第4話 小売の現場をたずねて <イオンモール橿原アルル>



■青果コーナーの店頭で「鍋食材」として陳列される『結崎ネブカ』。

販売イベントで5倍の売り上げに！

―― 昨年 11/20、大和野菜販売イベントの一つとして、『結崎ネブカのぬた』がふるまわれました。お客様に大変ご好評いただき売上は普段の5倍に？

『結崎ネブカ』に限らず試食はとても大事なことで、食べてみないと良さがわからないし、こちらも食材を理解したうえで提供しています。おかげさまで試食提供をした食材は必ずと言っていいほど売上に成果をもたらします。そしてもうひとつ重要なのがディスプレイ。他店にはないアピールを日々試行錯誤しています。

生産者の思いを消費者へ

―― 他店にはない消費者へのアピール方法とは？

今回のように鍋食材をテーマにして陳列したり、先日はブルーベリーの木をディスプレイしました。季節やテーマに沿っていかにお客様の意欲をそそるコーナーを作るか常に考えています。また商品を陳列するだけでは作り手（生産者）の思いは伝わりません。逆に消費者の要望も作り手に届きません。そこで消費者に代わって私たち小売

『結崎ネブカ』が畑から旅立ち、食卓へあがる一歩手前…

奈良大和野菜の促販に力を入れて下さっている「イオンモール橿原アルル内 ジャスコ橿原店」農産主任の浅川氏にお話を伺いました。

業者が、実際に産地へおもむきどのように野菜が育っているか目で見て、また生産者の思いをお聞きすることで消費者へ伝えることができます。例えば、生産者側の作業風景や思いをパネルにまとめ商品とともにディスプレイすることで、消費者に伝えることができると思います。

生産者も小売店へ足を運んでください

―― 小売店から生産者へメッセージは？

産地へ伺いお話をしていると、小売の現状を聞きたいと思ってくださいます。自分たちの作った野菜がどのように売られているのか、実際生産農家の方に来店していただき、目で見ていただくのはとてもよいと思います。また店頭に立たれて直接お客様とお話されるなど大歓迎いたします。

―― 「人が好き。」と語る浅川氏。野菜を通して「作り手の心」を売っていきたいという思いが熱く伝わったように感じました。



■農産主任の浅川氏と『結崎ネブカ』。

大和の伝統野菜とは…

戦前から奈良県内で生産が確認されている品目。地域の歴史・文化を受け継いだ独特の栽培方法等により『味・香り・形態・来歴』などに特徴を持つもの。

『宇陀金ごぼう』 生産地：宇陀市

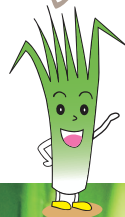
■中国で薬草として栽培されていた牛蒡（ごぼう）が日本に渡来。明治初期から「大和」または「宇陀」の名で京阪神市場にその名を知られた「宇陀牛蒡」。宇陀山間の昼夜の温度差と粘質な土壌で育ち、肉質がやわらかでゴボウ特有の芳香が高い。雲母（きらら）を多く含んだ土壌で栽培されるため、ゴボウに付着した雲母が光り、縁起物として正月のおせちに珍重される。

編集後記

『結崎ネブカだより』第2号を駆け足で発行しましたが、内容はいかがでしたか？ 私自身は大変満足しています。

『結崎ネブカ』の本格的な販売を迎え、多くのイベント参加やマスコミの取材があり、認知度がグーンと上がっていることを実感しました。これからは名前負けすることなく、生産者と関係者が一致団結し、みなさんに「伝説の結崎ネブカ」をお届けしたいと思います。（よ）

『結崎ネブカ』についての
お問い合わせは
こちらまで！



■発行■2011年（平成23年）1月

結崎ネブカ生産部会

事務局 JAならけん川西支店

〒636-0202 奈良県磯城郡川西町結崎 1165-3

tel : 0745-44-2711

fax : 0745-44-4090

http : //www.ja-naraken.or.jp