

松江産認証品を活用した「美味しまね認証」の認知度向上

1. 取組の背景

島根県の県版GAP認証制度である「美味しまね認証」は、H31年1月に全国の都道府県GAPで初となる国際水準GAPガイドラインに準拠した上位基準「美味しまねゴールド」を設け取り組んできたが、美味しまね認証の認知度が低いことが課題。

そのため、R5年3月には県全域で『世界の「美味しまねゴールド」フェア』を開催してPR活動を強化。

2. 取組の概要

松江地域でも認証製品のPRや販売促進に向けた機運が芽生え、以下の取組を開始。

(1) 松江産認証品でのフェア開催

松江産の認証品のほとんどが市内の直売所に出荷されていることから、産直売場をもつ「スーパーみしまや」、産直を運営するJA、認証取得者で検討を重ねた結果、渡部代表の想いに同店バイヤーが賛同。

R5年5月に、県内地域では初めての開催となる「美味しまね・GAPフェアinまつえ」を実現。

(2) 生産者自ら対面販売

生産者自らが消費者に対して、認証製品のこだわりや美味しまね認証制度を説明したことで、消費者はその違いを実感。

また、試食販売を通じて、消費者の「美味しい」という声を直接聞くことができ、取り組み意欲が向上。

(3) 「松江地域GAP生産者協議会」を設立

フェア開催を通じて認証取得者同士の連携意識が高まり、更なる販売促進とGAPの取組による経営改善を実践。



松江地域GAP生産者協議会員

3. 取組の成果

(1) 美味しまねコーナー設置による定期的なフェア開催
フェアが好評であったことから、みしまやからの提案で2ヶ月に1回(奇数月)のペースでの開催が定番化。

(2) 商品価値の改善

生産者自らが店頭に立ち、消費者の意見を聞くことにより、商品の規格やパッケージの改善につながるなど商品価値が向上。



美味しまねコーナーの様子

(3) 松江産認証品を使った料理のメニュー開発

「サンラボーむらくも」へ認証製品の食材利用を提案し、新しいメニューを開発。

8品の認証品を使用したコース料理「ラフカディオ・ハーン大鴉(おおがらす)」として、R6年3月から提供開始。



認証品を使ったコース料理

生産者が参加することでお客様への理解が深まったと思います。

今後も松江市内のスーパー、飲食店等と連携した活動を企画していきます。

引き続き関係者一丸となって松江地域の活動を盛り上げます！



松江地域GAP生産者協議会
渡部卓也 代表

4. 課題と今後の取組方向

(1) 認証品コーナーの常設化

消費者の認知度を向上させるためには、年間を通じて認証品を手にとってもらえるように、美味しまねコーナーの常設化が必要。

(2) GAP導入による経営改善効果や認知度の把握

認証取得(GAP導入)の効果として、どのような経営改善につながったか、一方、消費者の認知度が高まっているかどうかを把握することが必要。

(3) 年間通じた料理の提供

認証品の供給を松江市産から県全体に広げることで、年間を通じて認証品を使った料理を提供。