

生産者と食品メーカーが連携し、県産食材の魅力を引き出す新しいレシピを開発 おいしい県産野菜の消費拡大の取組を知事に報告されました！

広島県では、多様な主体とともに「おいしい！広島」プロジェクトを推進し、広島の多彩な食資産を磨き、その魅力を発信しています。この一環として、「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」では、県内で生産される農林水産物等の県内外での販路拡大や、企業の皆様と連携した商品開発等の支援に取り組んでいます。

この度、本プロジェクトの一環として、三菱食品株式会社、JA全農ひろしま、エスビー食品株式会社、キッコーマン食品株式会社が連携し、県産野菜の消費拡大を目的に、「チア！ひろしま」登録商品の「広島県産チンゲン菜」「広島県産白ねぎ」「広島わけぎ」それぞれの食材の魅力を引き出す新しいレシピの開発やスーパーにおける販売促進に取り組んでおり、この報告のため湯崎知事を表敬訪問されました。



今回の訪問では、各訪問者から本企画の説明があり、その後知事をはじめとした出席者による試食が行われました。訪問の最後に湯崎知事から「(令和元年の調査で)県民の野菜の摂取量は、大人の一日あたり野菜の摂取量350gの目標に対し100g不足しており、こういったレシピを使ってぜひ野菜をたくさん食べてほしい。」とコメントがありました。

最初に各訪問者から本企画について、取組説明がありました。

○取組報告の様子

(三菱食品株式会社 中四国支社 支社長 黒瀬 晃一 様)

弊社は地域創生に力を入れており、2023年3月に広島県と包括的連携協定を締結させていただきました。この協定の一環として「おいしい！広島」プロジェクトに取り組み、広島県産野菜の新たな魅力を生活者の皆様へ伝えることで、さらなる消費拡大を目指しています。

第一弾の企画として、広島県産小松菜を使用した生サラダメニューをJA全農様、キューピー様と一緒に県内のスーパー様で展開し、本日はその第二弾として企画を実施致しました。

1月はエスビー食品様と「白ネギ」「チンゲン菜」、2月にはキッコーマン食品様と「わけぎ」のコラボレーション企画を広島県内のスーパー様の店舗においてメニュー提案や店頭サイネージでPRを実施しておりまして、試食されたお客様からは「おいしい！新しい気付きになった」とのコメントをいただき、展開いただいたスーパー様からもご好評をいただいております。

今後も、広島県産青果のさらなる消費拡大を目指し、多くのステークホルダーの皆様と連携しながら取組を進めて参ります。



(JA全農ひろしま 園芸部 部長 藤田 佳洋 様)

広島県産野菜の消費拡大を目的に、チンゲン菜・白ネギ・わけぎの食べ方を新しい形で伝えるため、本企画を通じて考えさせていただきました。

本企画で取り組むメニューは、各食品メーカー様と生産者を交えて考案されたメニューの試食会を行い、投票で決めました。

こういった取組を通じて、産地の思いをのせ、より多くの皆様へ、県産野菜の魅力をお伝えできると思います。

県産野菜はじめ、広島県産の農畜産物を広島県で消費する、地産地消を実践していく機会がさらに増えることを願っております。



(エスビー食品株式会社 中四国支店 支店長 高橋 貞之 様)

昨年秋に、本企画のお話をいただいたあと、弊社中四国支店内でチンゲン菜と白ネギを使用した15のメニューを試食し、8メニューに絞り込み、本日は、生産者様から選んでいただいた2メニューをご用意いたしました。

一つ目は、広島県産チンゲン菜を使用した「おでんの素で簡単！チンゲン菜としめじの炒め物」となります。チンゲン菜は中華メニューに使われることが多い食材ですが、今回、おでんの素を使って和風に仕上げ、食べ方のバリエーションを広げております。

二つ目は、広島県産白ネギを使用した「オイスターソースでネギ焼き鳥」となります。

白ネギと鶏肉は焼き鳥のネギマで食べられるように相性が良い食材です。今回、フライパンを使うことでご家庭でも簡単に作ることができ、食卓での登場頻度を上げ、広島県産の白ネギの消費拡大に繋げてまいります。エスビー食品では和・洋・中、数多くの香辛料や調味料があるので、その調味料を使ったメニュー提案や食べ方提案により、広島県産野菜の消費拡大に貢献してまいりたいと考えております。



(キッコーマン食品株式会社 中四国支社 支社長 岩峯 崇 様)

全農様とは、約2年前から一緒に取り組ませていただいておりますが、2023年12月には「わけぎの試食会」という形で生産者の皆様との交流の場を持たせていただき、2024年2月から3月にかけて、ご試食いただいたメニューを広島県の流通事業者様に展開し、広島県産野菜の消費拡大に向けて努めてまいりました。

こうした取組を進める中、日々お取引をさせていただいておりますスーパーマーケット様を取り巻く環境は、共働き世帯の増加や物価の上昇といった要因により、大きく変わりつつございます。このような環境の中で、お客様の「時短・簡便」「節約」といったニーズがますます高まっております。

こうしたニーズにお応えするため、キッコーマンでは日々商品開発に取り組んでおります。

今回は、白ねぎ・チンゲン菜・わけぎの美味しさを最大限に活かせるメニューを開発し、11月には各生産者様にご試食いただきました。その際、このような取組によって多くの方に野菜の新しい食べ方を知っていただけると、感謝のお言葉も頂戴いたしました。

本日は、合計12メニューのうち生産者様に選んで頂いた2メニューをご用意させていただきました。広島県産野菜の消費拡大につながる取組になればと思っております。



次に出席者により、本取組で使用するメニューの試食が行われました。

〇知事試食の様子



おでんの素で簡単！チンゲン菜としめじの炒め物

(考案:エスビー食品㈱)

(広島県知事 湯崎英彦)

おでんの素をかけただけとは思えない。

チンゲン菜のシャキシャキ感とからまり、

なじみやすく、家庭料理らしいおいしい味になっているね。



(JAひろしま 野菜生産部会 チンゲンサイグループ

山元 大介 様)

チンゲン菜の魅力はシャキシャキ感。

中華料理のイメージがあるが、和食にも洋食にも合うので、

いろんな人に知ってもらいたい。



オイスターソースでネギ焼き鳥(考案:エスビー食品㈱)

(広島県知事 湯崎英彦)

オイスターソースで、ねぎのねっとりした感じとソースがものすごくあって、鶏肉のうまみともあっている。

焼き鳥とは違うけど、そのキャラクターもあって、

すごくおいしい。野菜嫌いの子供たちも喜ぶね。



長ねぎと鶏もものてり焼き(考案:キッコーマン食品㈱)

(広島県知事 湯崎英彦)

ねぎのねっとり感とつゆのコクがマッチしている。

鳥肉と白ネギって合うよね。

焼き鳥のねぎまが合う理由がよくわかる。

コクのあるつゆが、白ネギのうまみを引き立てる。



(JAひろしま 野菜生産部会 白ネギグループ

グループ長 角田 考志 様)

白ネギは12月・1月が、寒さにあたって、非常に甘みを帯びてくる。

そこに熱を加えて、さらにおいしく食べれる。

白ネギの葉っぱを捨てる方も多いが、そこにも栄養があって、加熱して甘みもあがって、食材を生かしておいしくなるので、是非多くの方へ食べていただきたい。



わけぎとひき肉のサラダ(考案:キッコーマン食品㈱)

(広島県知事 湯崎英彦)

味付けはめんつゆだけ?とてもそうは思えない。

すごく複雑な味と香り。わけぎも青ネギとは少し違って、

独特の質感がある。白ネギまではいかないけど、

その食感がマッチして、味付けがいい。



(JA尾道市 わけぎ部会 部会長 星丘 徹 様)

わけぎは複雑な味わいを醸し出しておもしろい。

生産量は広島県が日本一だけど、認知が低い。認知を拡大して行こうと思って、わけぎ祭りという取組もやっている。

今後も継続的にPRして消費者に驚きを与えるような取組をしていきたい。



今回試食したメニューレシピや生産者動画などを活用して、県内の一部スーパーにて販促が始まっています。
1月から2月にかけては県内の株式会社フジ(展開店舗はフジグラン・マックスバリュ・マルナカ)にて、1月・3月には県内の株式会社フレスタにて、合計80店舗以上で販促に取り組まれています。
「チア！ひろしま」では、今後も企業の皆様と連携した取組により、登録商品のPRや販路拡大等に取り組んでいきます。

○三菱食品(株)ニュース記事リンク
<https://www.mitsubishi-shokuhin.com/news/detail/20250128112641.html>



湯崎知事訪問の概要

- 1 日 時 令和7年2月5日(水)10:00~10:30
- 2 場 所 県庁北館2階第1会議室
- 3 出席者 広島県知事 湯崎 英彦 (ゆざき ひでひこ)
三菱食品株式会社 中四国支社 支社長 黒瀬 晃一 (くろせ こういち) 様
JA全農ひろしま 園芸部 部長 藤田 佳洋 (ふじた よしひろ) 様
エスビー食品株式会社 中四国支店 支店長 高橋 貞之 (たはかし さだゆき) 様
キッコーマン食品株式会社 中四国支社 支社長 岩峯 崇 (いわみね たかし) 様
JAひろしま 野菜生産部会 チンゲンサイグループ 山元 大介 (やまもと だいすけ) 様
JAひろしま 野菜生産部会 白ネギグループ グループ長 角田 考志 (かくた たかし) 様
JA尾道市 わけぎ部会 部会長 星丘 徹 (ほしおか とおる) 様
- 4 内 容 「広島県産チンゲン菜」、「広島県産白ねぎ」、「広島わけぎ」の消費拡大に向けた取組報告、
生産者動画放映、出席者による試食、懇談、写真撮影、質疑応答及びメディア向け試食

「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」とは

「魅力ある広島の幸をもっと知ってほしい！もっと食べてほしい！」
そんな思いから、広島県の食材のうち、食のプロの審査に合格した「魅力ある商品」を登録し、これらのこだわりの逸品が食卓にのぼるよう、取扱店の拡大やPR活動など全力で応援しています。



「おいしい！広島」プロジェクトとは

「おいしい！広島」プロジェクトは、「広島が美味しさの宝庫である」というブランドイメージの向上を目指し、広島ならではの多彩な食の魅力を磨き発信していくことで、広島の食文化の発展的継承につなげていく取組です。



＜取材連絡先＞

■ 本取組に関すること

三菱食品株式会社 中四国支社 戦略オフィス 桐野庸平

【電話 082-278-5359、メール yohei.kirino@mitsubishi-shokuhin.com】

■ 「チア！ひろしま 広島県産応援登録制度」、「おいしい！広島プロジェクト」に関すること

広島県農林水産局販売・連携推進課 課長 諫山俊之

【電話 082-513-3582、メール nouhanbai@pref.hiroshima.lg.jp】