

2015年3月13日

JA しいがほ

しいがほへご習志野店における  
食育ソムリエ活動について



JA 千葉みらい

JA千葉みらいは、平成13年7月にJA千葉市とJA習志野市が合併しました。JA千葉みらいについては、市場出荷をメインとする経済事業でしたが、農家の担い手不足や高齢化が進み市場出荷実績は年々減少しておりました。

JA千葉みらいでは

- ①農家の所得向上
- ②地域農業の振興
- ③農業の活性化
- ④地産地消の実践
- ⑤消費者との共生
- ⑥地域自給率の向上


生産農家の意識改革、7つの趣旨をテーマーマーケティング構想にスローガンとしては

- ①安全・安心・新鮮な旬の産産物の出荷につとめよう。
- ②地産地消をすすめる地域に潤いと活力を与えよう。
- ③ルールを厳守し笑顔あふれる店づくりを目指そう。
- ④生産環境の元氣な農業経営につとめよう。


以上の構想スローガンの基、平成17年12月にオープンした千葉店は当初の目標を大きく上回る実績となりました。

平成22年6月に千葉店ではカバーしきれなかった習志野市、千葉市西部地区の組合員、消費者への更なる利便を図るためしよいかへご2号店となる習志野店を習志野市へオープンしました。

習志野店



開業日 平成22年6月  
住所 習志野市築本郷34-1  
敷地面積 7,735㎡  
売場 618㎡  
調理実習室 23㎡  
研修室 64㎡  
駐車場 160台



「店内」

人参、ねぎ、キャベツ、小松菜、ほうれん草、トマト、きゅうりといった露地野菜が年間を通して出荷されている。

果物は、イチゴ、スイカ、梨、ブルーベリーなど以外のリンゴや柑類は産地間連携



「店外」

ハンジュー、ピオラ、ベテュニア、菜ボタンなどの花壇苗、シクラメン、ポインセチアなどの鉢花が産地を駆りかかせている。

産を中心とした切り花も多く人気となっている。




従業員、職員9名、準接客職員1名、パート92名(店舗21名、加工3名、掃除2名、事務2名、夕方清掃4名)

【食育ソムリエ研修者】  
職員3名、パート4名、今年度2名増員予定

「活動内容」

- ①年間イベント計画に沿ったイベント立案・実施
- ②HPソムリエコーナーへの掲載
- ③店内レシートの作成
- ④積極的な販促連携

「ソムリエ担当紹介」

「店内レシコーナー」




こども食育体験講座






### 各種開催講座①



手作り味噌講座



季節のハク講座

### 各種開催講座②



小学生フラーワーアレンジ講座



まつり寿司講座

### 平成26年度 フードチェーン 食育モデル事業

①地場食料勉強会プログラムⅠ～Ⅲ開催  
・当地域の特産「にんじん」をテーマに

9月13日：プログラムⅠ開催  
「秋冬にんじんの間引き作業」  
・8月に収穫した秋菜にんじんの間引き作業を体験。  
・農家より「にんじん栽培」について説明、新米で炊き上げたおにぎりでランチ！




11月23日：プログラムⅡ開催  
「秋冬にんじんの収穫体験と流通について」  
・初回間引きした畑場での収穫体験と、掘取り機実演、にんじん洗浄～選別まで  
・農家自慢の手づくり料理でお外でランチ！

2月11日：プログラムⅢ開催  
「春夏にんじんの播種体験とにんじんを使用した料理講習会」  
・春夏にんじん(トネネリ種)の播種体験と掘取り機の実演  
・「料理研究家」原藤がすみ先生による料理講習会







2月14日 東京家政学院大学による食育イベント

①作って楽しい！食べておいしい！！ベジ回子教室  
②贈りものはんぱ食べよう～野菜をたくさん取り入れて、よく噛もう～






**「問題点」**

- ① 系上に対しての件数を算出しているため漏れたスタッフはシフトに絡めない。
- ② 担当業務をやりながらのソムリエ活動は困難。
- ③ 比較的来店数が少ない平日を中心にソムリエイベントを組んでいる。
- ④ 専属の食育ソムリエイベント企画者がいない。


**「しよいかい〜ご食育活動今後の展開」**

- ① 若い世代へ向けた地域の「食」に関する情報発信
- ② 地域特産や文化を消費者へ継承していきける活動
- ③ 消費者はもともと、農家をやる気にさせる食育活動
- ④ 手間をかけた手廻りできる活動




JA 千葉みらい農産物直売所  
「しよいかへこ」と食育活動について


2015年 3月13日



JA千葉みらい



「しよいかへこ」って・・・?



JA千葉みらい農産物直売所「しよいかへこ」

**千葉店**



開業日 平成17年12月  
住所 千葉市若葉区小倉町871  
敷地面積 14,229㎡  
売場 961㎡ (平成21年2月363㎡増築)  
駐車場 300台



JA千葉みらい農産物直売所「しよいかへこ」

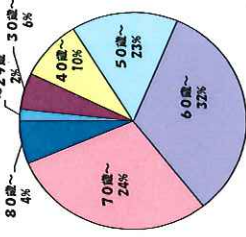
**習志野店**




開業日 平成22年 6月  
住所 習志野市栗本郷34-1  
敷地面積 7,735㎡  
売場 618㎡  
駐車場 160台



出荷登録者 964名 出荷者 817名  
男性704名(73%) 女性260名(27%)



年代	人数	割合
80歳～	4	4%
70歳～	24	24%
60歳～	32	32%
50歳～	23	23%
40歳～	10	10%
30歳～	6	6%




分類別販売実績

(単位:千円・%)

	野菜	果物	花卉	加工品	米	畜産物	その他	合計
千葉店	488,849	146,896	149,110	240,257	114,000	80,346	112,979	1,355,537
構成比	35.5	10.9	8.8	18.9	10.4	5.8	9.7	100.0
習志野店	219,333	77,789	40,882	95,101	47,236	30,771	63,513	574,225
構成比	38.1	13.5	7.1	16.5	8.2	5.3	11.4	100.0
合計	747,240	234,140	189,792	375,420	161,779	111,705	181,156	2,007,602
構成比	36.8	11.5	7.9	18.4	9.4	5.5	10.4	100.0

(平成26年度実績 取扱)



平成27年度 しょいか〜この活動計画  
実施計画のひとつに...

- 実施項目  
食と農に役立つ様々な取り組みを通じて地域農産物振興を図ります
- 活動内容  
具体的方策  
① 四季を通じたイベントの開催 ⇨ 出荷者・食育ソムリエを中心としたイベントの開催  
② 地域住民との食農活動を通じた交流 ⇨ 体験型イベント交流の開催  
③ 農産物（調理方法、産産物の特徴、地域・農家の役割）の情報提供 ⇨ 食・農・健康に関する講座の実施  
食育ソムリエによる情報の発信



食育ソムリエの活動

- ① 食に関する知識の提供！  
② 地産地消を通じた食文化の継承！  
③ 健康的な食生活の推進！



食育ソムリエ取得  
千葉店 17名  
職員 3名  
パート 14名



食育ソムリエの活動

- ① 食に関する知識の提供！  
② 地産地消を通じた食文化の継承！  
③ 健康的な食生活の推進！



食育ソムリエ取得  
習志野店 7名  
職員 3名  
パート 4名



H25.11.16食育ソムリエイベント風景  
「根菜まつり」〜大鍋でつくる根菜たっぷり汁〜



H25.10.19食育ソムリエイベント風景  
「まつり寿司講座」〜千葉の伝統太巻き寿司〜



H26.5.5食育ソムリエイベント風景  
「GW企画 食育ソムリエとみんなで作ろう！  
10mの長〜い太巻き寿司」



H25.7.27 食育ソムリエイベント風景  
「夏休み自由研究応援企画  
夏野菜を見て触って味わって比べてみよう！」





H25.2.10 食育ソムリエイベント風景  
「出張編 千葉市子ども交流館  
冬のおいしさ食べ比べてみよう！」




H26.2.20 食育ソムリエイベント風景  
「出張編 農業・農村ファミリー  
お昼休憩の間に手づくり味噌講座！」




近年のファーマーズマーケットの  
課題のひとつに・・・  
発信力を高める  
ポツポツで視覚に訴える（出荷者／従業員）  
試食で五感に訴える  
（試食コーナー）  
食育ソムリエの提案  
（出荷者と消費者を結ぶ）



視覚に訴える  
食育ソムリエをアピール！




食育ソムリエの提案  
出荷者と消費者を結ぶ！




食育ソムリエの提案  
出荷者と消費者を結び！



試食で五感に訴える  
見て食べて感じてもらう！



試食で五感に訴える  
見て食べて感じてもらう！



しょいかへご干菜店の食育ソムリエ  
活動の現状と課題

- 【現状】**
- ・毎年1回食育ソムリエ全体会議
  - ・毎月1回食育ソムリエ会議
  - ・年間イベント計画
  - ・13名4チームでチームリーダーを中心に店頭イベント実施
  - ・しょいかへごHP内ソムリエコーナー設置作成
  - ・外部講習会等の講師
  - ・季節の田野栽培当監督（製造は外部依頼）
- 【課題】**
- ・出荷者商品売上向上への貢献
  - ・お客様への商品紹介の伝達力、表現力向上
  - ・商品知識の深化



しょいかへご干菜店で食育活動企画を  
開催となると・・・

食育ソムリエスタッフは15名いるが、通常はレジやサービスクラウンター等の業務中心のため、2～3名での対応が限度

加工施設が狭いため、試食等の準備は体験室での準備となるので限られた時間内のみ

産産物直売所の客層は平日は60歳以上が大半、土日祝日だと親子や家族連れ、カップル等も

↓

整理するといろいろ制限がある中でありますが、キーワードは・・・

**簡単 楽しい 次世代 わかりやすい**  
**にんじん 落花生**