



Re-DISCOVER

きのこの魅力再発見

J A全農長野 菊池 剛

1. ナガノきのこ大祭2023開催！

「ナガノきのこ大祭2023」が一般社団法人日本きのこマイスター協会ときのこ生産者・販売・流通などの会社・団体が約10ヵ月の準備期間を経て、10月1日(日) 千曲市・信州の幸^{めぐみ}あんずホールにて開催された。来場者数は約4,000人。開場前から来場者の行列ができるなど、関心の高さがうかがえた。J A全農長野県本部は実行委員として参画し、きのこの食べ方提案、きのこ新商品マーケティング、きのこ魅力発信等を目的に各社同様、企画を展開した。

2023年のコンセプトは「オール長野」。きのこ関係団体が一つになり、きのこの魅力を多面的に発信し、きのこ好きを結集し、新たなきのこ好きを増やすため、準備を行なった。

また、キャッチコピーの「見る！食べる！愛でる！+知る！」を体現すべく実行委員会、出展ブースではさまざまな取り組みが行われた。

中でも「食べる！愛でる！」は3年ぶりに制限のない開催になることから、各ブースでは趣向を凝らしたイベント・販売・試食が行われた。きのこ大祭名物「えのき氷入りの大鍋きのこ汁」のふるまい、各社ブースでの試食提供、キッチンカー販売などコロナ禍前の水準に近づける取り組みを実施した。

また、県内外からのクラフト作家が自慢の工芸品



写真②

を持ち寄り、20店によるクラフトマーケットが開かれた。愛でるクラフト工芸品は来場者からの人気も高く、大変賑わったブースとなった。

2. 珍味の試食とキノコ鍋セット販売

J A全農長野県本部のブースでは、J Aながの、J Aグリーン長野、長野興農株式会社と合同で出店し、旬のフルーツ販売、加工品、きのこ販売を行なった。

試食では、一般社団法人長野県農村工業研究所に協力をいただき、エノキタケを乾燥、独自の調味料を配合して作製した通称「ヤマイカ」の試食を提供した。見た目・食感ともサキイカを彷彿し、「きのこ嫌いの娘がバクバク食べた」「サキイカより美味しい」など好評で、購入を希望する方も多かった。今回は試食のみの提供ではあったが、高い評価を得ることで、今後の可能性を感じる事ができた。

また、販売においては野菜きのこ課らしく、出荷最盛期のハクサイ1/2ときのこ詰め放題を組み合わ



写真①

せたきのこ鍋セットを販売した。ハクサイをセットした規定の袋にエノキタケ、ブナシメジ、ナメコ、ヤマブシタケを準備し、午前・午後で2回実施した。つぶさないよう、できるだけたくさん詰めようと挑戦した。想定した以上の成果を出す来場者が多く、予定より早く終了となった。試食同様反響が高く、ブース前には行列ができる程であった。野菜価格の高騰など買い控えをする消費者が増えている中、試食に加え販売でもインパクトを与え、PRすることができた。



写真③



写真④

3. きのこフォーラムの開催

きのこ大祭2023では、「きのこフォーラム」が開催された。江口文陽教授（東京農業大学理事長兼学長）ときのこマイスターによるトークショーや生産者、流通、消費者代表が登壇し、パネルディスカッションが行われた。テーマは「きのこ産業に未来はあるか」。登壇者はそれぞれの立場で発言し、議論が交わされた。JA全農長野県本部は流通部門を担当し卸売市場の仕組み、月別消費実態、令和5年度卸売価格変動、消費動向について説明した。きのこ産業の現状を伝えるべく初めての試みとなったパネルディスカッションでは、多くの消費者が耳を傾けた。



写真⑤

4. おわりに

今回、コロナ禍後、初めてのイベント開催となったが多くの方に参加していただき、きのこの魅力を発信することができた。特に、準備段階からきのこ業界に関わる皆様と意見交換できたことは、今後の展開を含め貴重な機会となった。業界が一丸となり、きのこの魅力を発信していくことが必要である。JA全農長野県本部として、情報発信も含め、きのこの売り場維持・消費拡大を担うべく継続して活動を行なっていく。

(野菜きのこ課)