

農商工連携を促進

地場産 原料にアイスキャンデー開発

野菜・果物の消費拡大に、民営青果市場が開発した「アイスキャンデー」を。埼玉県熊谷市の熊谷青果市場（飛田修社長）では、市内のアイスクリーム工場と連携し、原材料に市内産のエタメメやブルーベリーをはじめ、旬の国産青果物をふんだんに使用した「ふるべるアイスキャンデー」の販売を開始した。同社が初めて取り組む農商工連携商品で、原材料の都道府県および市町村等まで表記し、消費拡大と産地活性化への寄与をめざす。

開発のきっかけは、県主催の6次産業化事業に参画したこと。出荷されない青果物がかなり多くその活用方法が課題だった。一方で青果物は、これまで生鮮食品として小売販売だけでは限界も感じられ、同社でも新たな販路を模索してい

た。そのような中で検討した結果、6次化、それも誰もが親しみやすく、「暑い熊谷」の暑さ対策にもなるアイスキャンデーにたどりついた。名前「ふるべる」（商標登録

出願中）は、スペイン語で「果物・野菜」を意味する「フルータ・ベルドゥーラ」から取った。原料は、当初はスイカ、メロン、ピワ、サクランボ（佐藤錦）など

取組み、地場産のブルーベリー、エタメメも使用。商品ラインアップは現在20以上（2〜3種類の原料の組合せ含む）、今後は地元産のマンゴークリなどにも検討中。

製造方法は、ベースはミルク味またはシロップ味で、無添加・無着色にこだわっている。原料青果物は加工しておくもの、仕上げは「ほぼ一本ずつ手作り」。また「青果物の食感を残したい」と、ニンジンとリンゴのミッ

クスでは、ニンジンはペーストだが、リンゴは細かいブロックにしている。エタメメも、一部はあえて豆のまま残した。また、珍しい原料として「キュウリ」。ハート型、星型にしたキュウリの輪切りを入れている。小売価格は一本200円〜400円（税別）と幅がある。これは、ふんだんに使う原料青果物の原価にかなりの違いがある

ため。サクランボや、100本あたりムキマメを4キも使用するエタメエなどでは若干高くなる。食べ終わると、スティックには「熊谷青果市場」の印字が現れる。これは、「当たり前」でもう1本もらえるわけではありませんが（笑）、何だろう？と関心を持って頂き、地元の青果市場を地域住民の皆様が認識してもらえれば（飛田社長）。



「ふるべる」は20種類以上



専用店舗には3人のスタッフ

さらに、原料の市町村までパッケージに表示しているため、原料のPR効果もある。今後は産地団体の熊谷訪問に合わせ、生産物と二種に、それを原料にしたふるべるとのコラボ販売なども計画している。

市場内に専用店舗原料とコラボ販売も

同社ではふるべるの販売強化のため、市場内の関連売場に専用店舗を設置。営業時間は午前8時〜午後6時で、スタッフ2〜3人が常駐。朝方は仕入れが終わった後の青果商、ランチ時や夕方には周辺のOLなど一般客が多い。そのほかに夏祭りなどにも出店するが、「とても好評」という。

さらに、原料の市町村までパッケージに表示しているため、原料のPR効果もある。今後は産地団体の熊谷訪問に合わせ、生産物と二種に、それを原料にしたふるべるとのコラボ販売なども計画している。