

営農部営農支援課、岩槻地区担当TACの勝田です。

岩槻区内では多くの農産物が日々出荷されています。小松菜、山東な、ルッコラ等葉物類やトマト、くわい、ねぎ、梨などとても多くの農産物が生産されています。その中で今回の取り組みは枝豆の「鮮度保持袋」についてご報告いたします。枝豆は味が落ちやすい作物であるため、収穫から鮮度を保ったまま消費者へ提供できるよう近年、市場などからは鮮度保持が重要視されています。

今回、個選の生産者より品質保持の為、鮮度保持袋をJAで作ってほしいとの相談を受けました。従来、JA出荷の枝豆生産者は鮮度保持袋（S&S）を使用していましたが、個選用の資材では鮮度保持袋がありませんでした。そこで、依頼のあった生産者、岩槻営農経済センターと連携した中で協議を重ね、他の個選の枝豆生産者宅を訪問し、今年度より製作しました。

その結果、多くの受注をいただくことができました。今後の目標として、今回は一部の生産者にしか鮮度保持袋の提案ができなかったため、他の枝豆生産者にも情報提供をしていきたいと思っております。

