

特産

梨

で

力

レ

ー

埼玉県のJA南彩は6日から、JAの農産物直売所で特産梨を使ったレトルトカレーの販売を始める。これまでJAの農協食堂で梨カレーを提供していたが、レトルト用に味を改良。家庭でも気軽に梨カレーを味わってもらえると、JAの期待は高まる。

## 規格外すりおろし

JA管内は、県内有数の梨の産地。規格外の梨を有効活用し、付加価値を高めることで生産者の収益を上げようと、加工に力を注いできた。規格外の梨をすりおろし、ペースト状の1次加工品として保存。これにより、通年での流通を可能にした。さらに消費拡大を図るため、ペー

### 埼玉・JA南彩

状の梨を国民食と呼ばれるカレーに加えることを計画した。2010年4月には、JAの農協食堂で新メニューとして梨入りカレーの販売を開始。同年11月に開かれた第7回埼玉B級ご当地グルメ王決定戦や、地元で催されるさまざまなイベントでPRしてきた。



多くの要望から完成したレトルト梨カレー

## 甘さフルーティー あす発売

た。これらの取り組みを通じて評価を得る中、梨カレーのレトルト化への要望も多数寄せられた。

このためJAは「より多くの方々に梨カレーを知ってもらい、気軽に食べてほしい」と、今年5月からレトルトの商品化に着手した。レトルト向けに味を改良。梨の風味を最大限に生かそうと、群馬県内の加工会社に委託し、試作を重ねてきた。

完成したレトルトカレーは、カレー本来のスパイシーな味わいの中に、梨の甘味を感じるフルーティーな仕上がりになっている。JAは「特産の梨をふんだんに使った自信作。家庭でも味わえるので、たくさんの方に食べてもらいたい」と期待を寄せている。

1人前200g入りで350円。同JAの各農産物直売所で販売を始める。問い合わせはJA南彩経済部直販事業課、(電)0480(87)1136。(埼玉・南彩)