



AEON

2015年7月24日
イオン株式会社
イオンリテール株式会社

「白オクラ」の生産振興に行政・生産者・イオンが協働 「山口県長門市白オクラ協議会」を設立 同協議会を通じて「白オクラ」のブランド化を図ります

本州・四国の総合スーパー「イオン」を運営するイオンリテール株式会社は7月24日（金）、山口県長門市、長門白オクラ部会、長門大津農業協同組合、ながと物産合同会社、山口県長門農林事務所とともに山口県の貴重な食材である「白オクラ（三隅系）」のブランド化を図り、生産振興・販売・地域振興を目的とする「山口県長門市白オクラ協議会」を設立します。

イオンではお客さまより寄せられたご意見をもとに、全国各地の生産者の皆さまと手を携えて、日本の郷土の味や優れた食文化継承を目指す「フードアルチザン（食の匠）」活動を2001年よりおこなっています。

“知る人ぞ知る”おいしさをご当地以外のお客さまにも店舗を通じて積極的にご提案するとともに、小売業の立場からお客さまに支持される商品の開発にも取り組むことで、生産量の増加による地域のさらなる活性化に向けて協働しています。

「山口県長門市白オクラ協議会」の設立によりフードアルチザン活動は、山口県では2014年3月に設立した「山口県かがらあまのり協議会」に続いて2例目となり、全国では34例目となります。

～「白オクラ（三隅系）」とは～

「白オクラ（三隅系）」は、第2次世界大戦後にサイパンからの引き揚げ者が持ち帰ったといわれています。その後長門市三隅地域で60年ほど前から自家消費用として栽培されていました。山口県内に7系統ある在来のオクラのうち、この「白オクラ（三隅系）」が優良な系統として評価され、市場流通しています。

同品種は、通常のオクラと比較し色が白く3倍もの粘りがあり、果肉が厚くしゃきとした食感から天ぷらやサラダなどのメニューに最適です。また、アクが少なく湯通しせず生そのまま食べられるほか、成長しても食感が柔らかいなどの特長も持っています。

一方で、発芽率が低くオクラの成長のために必要な花落ちを手作業で行うなど栽培に手間がかかる品種です。生産者の高齢化も進んでおり、この「白オクラ（三隅系）」を後世に伝えていくことが困難な状況です。



イオンは同協議会を通じ、全国チェーンの店舗網を通じた販路の拡大やさまざまな商品化の提案など、お客さまのご意見を直接伺うことができる小売業の特性を活かした取り組みを行ってまいります。

【「山口県長門市白オクラ協議会」について】

設立日： 2015年7月24日（金）

会 員： 長門市
長門白オクラ部会
長門大津農業協同組合
ながと物産合同会社
イオンリテール株式会社
（オブザーバーとして）
山口県長門農林事務所

設立目的： 本協議会は、白オクラの有する潜在的な魅力を高め、新たな価値を創造し、提案することで産業振興及び地域経済の活性化を図ることを目的とする。

活動内容： ①白オクラの安定生産にむけた取り組み
②白オクラの加工品開発
③白オクラの情報発信
④白オクラの販売促進
⑤その他目的達成のために必要な事項

【「白オクラ」の販売について】

発売日： 7月25日（土）、イオン防府店で販売を皮切りに
8月上旬より同県内のイオン光店、山口県内のマックスバリュ6店舗で販売
予定。
また、8月1日（土）2日（日）には広島市内のイオン広島祇園店にて、県
外のお客さまに「白オクラ（三隅系）」のPR販売を実施します。

展開店舗： イオン防府店、光店
マックスバリュ恩田店、吉敷店、小郡南店、東大和店、厚狭店、小野田店で
販売予定

イオンのオンラインショッピングサイト「イオンショップ」においても、8
月中旬頃より販売開始。 (<http://www.foodartisan.jp/>)

価 格： 7月25日（土）、26日（日）のイオン防府店で販売価格
本体価格198円（税込価格213円）
※店舗、時期により販売価格は異なります。

ご参考 イオンの「フードアルチザン（食の匠）」活動について

「フードアルチザン（食の匠）」活動とは



「地域の食文化を守る活動をしてほしい」というお客さまのお声をいただき、2001年から取り組んでいる活動です。全国各地で郷土の味を守り続ける生産者の方々とともに、自治体や大学研究機関の協力をいただきながら、日本の優れた食文化の継承に取り組んでいます。

現在、1道1府22県の33品目で「フードアルチザン（食の匠）」活動を展開しています。

◆「フードアルチザン（食の匠）」活動が目指すもの

- 拓 知る人ぞ知る地域の食を日本中に発信
- 育 日本の食文化を守り育てる
- 伝 いにしえの価値を次世代へ

「フードアルチザン（食の匠）」活動の対象外の食もあります
◆すでに“全国区”の食

そのために・・・

- ◆全国で知られる“ブランド”へと育てる
(例) 鹿児島県・安納いも →今やサツマイモを代表する認知度へ
- ◆伝統に新しい価値を加えて、“新たなマーケットを創る”
(例) 徳島県・木頭ゆず →トップバリュのチューハイとして販売
- ◆生産量の拡大に取り組み、“新たな担い手”を育てる
(例) 北海道・三笠メロン →イオンアグリを活用した生産技術の継承、発信

これにより・・・

地域の食文化の保存、活性化がそれぞれのさらなる発展に貢献する好循環を生みます。

- ◆生産者 : 課題である後継者不足の解消。匠の技の継承ができる
- ◆自治体（地域）: ブランド製品の育成、発展による地域経済の活性化につながる
- ◆イオン : 全国のお客さまに、新しい価値をご提供し喜んでいただける

◆「フードアルチザン（食の匠）」活動の流れ

- 1、各行政・地域より“知る人ぞ知る”地域の食文化をご紹介します
- 2、生産者の方々をお伺いし、「次代に残したい！」という熱い想いや現状の課題、全国のお客さまにご支持いただける味かななどを何度も話し合います。
- 3、全国に広がる店舗を活用したテスト販売で、お客さまのお声を集めます。

約3年

↓「フードアルチザン（食の匠）」活動として決定

- 4、生産者、自治体、イオンが参加する協議会を設立
- 5、同県>同エリア>全国 へと「イオン」や「マックスバリュ」などリアル店舗や、オンラインショップ「イオンショップ」で販売
- 6、加工品の開発や、全国の店舗を活用したPRイベントの実施

◆ 「フードアルチザン（食の匠）」活動の協議会

今回の「山口県長門市白オクラ協議会」は、山口県で2例目、全国で34例目です。

1.	鹿児島県	西之表市（種子島）	安納いも
2.	鹿児島県	鹿児島市（桜島）	桜島大根
3.	岩手県	花巻市、二戸市	雑穀
4.	島根県	雲南市	オロチの爪他スパイス
5.	秋田県	三種町（森岳地区）	じゅんさい
6.	和歌山県	湯浅町	湯浅なす
7.	長野県	高山村	「雪木花」りんごアイスワイン
8.	大分県	臼杵市、竹田市	赤採りトマト
9.	岐阜県	高山市	宿讎かぼちゃ
10.	茨城県	大子町	常陸大黒
11.	茨城県	笠間市	笠間貯蔵栗
12.	岐阜県	郡上市	母袋燻り豆腐
13.	秋田県	男鹿市	しょつつる
14.	岩手県	北上市	二子さといも
15.	埼玉県	行田市	行田在来枝豆
16.	青森県	青森市	カシス
17.	徳島県	那珂町	木頭ゆず
18.	沖縄県	本部町	アセローラ
19.	岩手県	久慈市	山ぶどう
20.	京都府	舞鶴市	佐波賀だいこん
21.	兵庫県	篠山市	丹波黒豆
22.	兵庫県	養父市	朝倉さんしょ
23.	青森県	大間町	オコッペいも
24.	栃木県	那須烏山市	中山かぼちゃ
25.	石川県	輪島市	輪島いしる
26.	神奈川県	開成町	弥一芋
27.	熊本県	八代市、氷川町	晩白柚
28.	三重県	横輪町	横輪いも
29.	山口県		かいがらあまのり
30.	埼玉県	深谷市	丸系八つ頭
31.	愛媛県	西条市	絹かわなす
32.	北海道	三笠市	三笠メロン
33.	静岡県	静岡市	折戸なす
34.	山口県	長門市	白オクラ