



AEON

2015年6月16日

イオン株式会社

イオンリテール株式会社

「絹かわなす」の生産振興に行政・生産者・イオンが協働

「愛媛県西条市絹かわなす協議会」を設立

同協議会を通じて「絹かわなす」のブランド化を図ります

本州・四国で総合スーパー「イオン」を運営するイオンリテール株式会社は6月16日(火)、愛媛県、西条市、西条市農業協同組合とともに愛媛県の地域の貴重な食材である「絹かわなす」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「愛媛県西条市絹かわなす協議会」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たずさえて、日本の郷土の味や優れた食文化継承を担う「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。

店舗での販売を通じ“知る人ぞ知る”おいしさをご当地以外のお客さまにも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より一層の活性化に向けて協業しています。

この取り組みは今回の「愛媛県西条市絹かわなす」の協議会設立により、愛媛県では初めて、四国では2例目、全国では1府21県31例目となります。

～「絹かわなす」とは～

「絹かわなす」の産地、愛媛県西条市は四国の瀬戸内海側の中央部、西日本最高峰を誇る石鎚山の麓に位置しています。石鎚山系から流れる豊富な伏流水が市内のあちこちから湧き出る、水の都と呼ばれる市です。

この豊富な湧水は「うちぬき」と呼ばれ、日本名水百選にも選ばれ、市内の生活用水・農業用水などに幅広く利用されています。西条市では古くからこの豊富な「うちぬき」を利用した農業が盛んに行われており、その中に生産者が大切に守り続けている「絹かわなす」があります。

この「絹かわなす」は、その名の通り絹のように薄く柔らかい皮と滑らかな食感の果肉が特徴で、見た目も1果の大きさが約20cm、重さも約500gにもなる大きなナスで、他にもりんごのような甘さと割った時の果肉の白さといった特徴があります。



しかしながらその生産方法は大変難しく、少し強い風でも果皮に傷が入ってしまうなど生産者の苦勞は絶えず、生産者の高齢化が進む中、後継者が育ちにくく、この優れた「絹かわなす」を後世に伝えていくことが困難な状況に直面しています。

こうした厳しい環境下、生産者が守り続けてきた「絹かわなす」の栽培方法の継承と担い手の育成、「絹かわなす」が競争力のある特産品として飛躍することを目指し、さらには地域経済の活性化に繋げるため、行政、生産者、イオンが連携して「愛媛県西条市絹かわなす協議会」を設立するものです。

イオンは同協議会を通じ、小売業の立場から、販路の拡大やさまざまな商品化に向けた取り組みを行ってまいります。

<「愛媛県西条市絹かわなす協議会」について>

設立日： 2015年6月16日(火)

会 員： 西条市農業協同組合 絹かわなす部会
西条市農業協同組合
西条市
愛媛県
イオンリテール株式会社

設立目的： 「絹かわなす」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しています。

活動内容： ①「絹かわなす」の安定生産に向けた取り組み
②「絹かわなす」の加工品開発
③「絹かわなす」の情報発信
④「絹かわなす」の販売促進
⑤その他目的達成のために必要な事項

<「絹かわなす」の販売について>

発売日：6月20日(土)、イオン新居浜店での販売を皮切りに愛媛県内の総合スーパー「イオン」で9月下旬頃まで販売予定。

展開店舗：イオン松山店、川之江店、新居浜店、今治店
上記店舗の他、出荷が最盛期を迎える7月中旬頃には、愛媛県以外の中四国エリアの総合スーパー「イオン」の大型店を中心に販売予定。

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、6月16日16時より販売開始。 (<http://www.foodartisan.jp/>)

価 格：6月20日(土)、21日(日)のイオン新居浜店での販売価格
本体価格178円(税込価格192円)