

エダマメ関係者 360 人 北海道に集合

全国えだまめサミット in 十勝 2011

初日には、キャスターで慶応大大学院の林美香子特任教授による「食と農による地域づくり」と題した講演のほか、「食べよう、広げよう、えだまめを!!」をテーマにパネルディスカッションが行われ、エダマメを中心にした地域づくりなどの意見交換が行われた。

また、会場では鮮度保持用梱包資材の加工・販売を手掛けるベルグリーンワイズ(名古屋市中区)の、エダマメ用のチャック

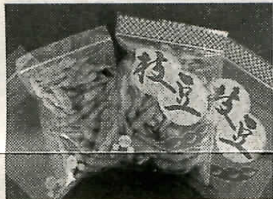
付き機能性鮮度保持袋「オーラバックSH枝豆規格品(写真上)の展示も。今年発売された同商品は、呼吸

生理作用が激しいエダマメの鮮度保持が出来る」とあり、参加者から注目を集めた。

2日目に行われた現地見学会では、河西郡中札内村と芽室町を訪れ、エダマメ圃場ならびに大型自走収穫機によるエダマメ収穫作業、エダマメ加工施設などの見学を行った。参加者等は道外では見ることが出来ない大型機による収穫と冷凍加工向けエダマメの栽培に関心を寄せていた。

「全国えだまめサミット in 十勝 2011」(主催 同実行委員会)が北海道帯広市などで開かれた。全国の生産者、流通業者、エダマメ研究会、関係機関等約360人が参加。北海道十勝の特産である冷凍加工エダマメをPRするとともに、全国のエダマメ関係者との交流を深めた。

エダマメの生産振興および消費拡大を目的に開かれる同サミットは今年で9回目。北海道では初めての開催。



参加者は大型自走収穫機に乗車し、ダイナミックな収穫を体験