

年 組 名前：

問1

大手コンビニと県内の農家が連携し、
なにを使った商品を販売しますか。

.....

問2

販売する商品と価格を教えてください。

- 円
- 円
- 円

問3

なぜ連携し販売することになったのか、
理由を教えてください。

.....
.....
.....

問4

商品化されることで、どれだけの量が利用されますか。

.....

おむすび

ペペロンチーノ

おひたし

伝統の「長禅寺菜」商品化

コンビニ最大手のセブンイレブン・ジャパンは、県内の農家と連携し、県の伝統野菜「長禅寺菜」を使ったおむすび、ペペロンチーノ、おひたしを商品化した。10日から県内全206店舗で販売する。

県販売・輸出支援課によると、長禅寺菜は江戸時代から栽培され、戦前は県内で盛んに育てられた。近年は生産量が減少して存続が危ぶまれ、2022年以降は甲府市と南アルプス市の生産者組織が復活に向けた取り組みを進めている。

地域貢献の一環で県産食材を使っ

セブン 県内全店で販売



た新商品開発を模索していた同社と生産者組織が1年以上をかけて協議や試作し、3点の販売が決まった。売れ行きなどで変動するが、「2週間程度は販売する予定」（同社）という。

約4トの長禅寺菜の利用が見込まれ、同社は来年以降も関連商品を販売する考え。生産するきらめき久美ファーム（南アルプス市）の山田久美子代表は「長禅寺菜がいろいろな料理に使えることを知ってもらいたい」と話している。

おむすびは127円、ペペロンチーノは464円、おひたしは235円。

〈雨宮文貴〉

長禅寺菜を使ったおむすび、ペペロンチーノ、おひたし

(2024年12月6日付 山梨日日新聞 20面)