

アボカド熟度
目利き大会企画中

アボカド運ゲー卒業！

98% 鉄板トークイベント

12月8日(月) 18:00-19:30
@サイボウズ松山オフィス
〒790-0002 松山市二番町3-7-12-3F

要予約
定員30名
無料

アボカドは、日本の食卓を彩る食材の1つとして市民権を獲得しつつあります。納豆と混ぜてみる、マグロやトマトと混ぜてみる、ハチミツをかけてみる...etc. さまざまな「食べ方」が提案・共有され、入手したもののどう食べてよいかわからない消費者は、むしろ少数派になりつつあります。また、愛媛県内においても、県産アボカドの普及に力を入れる取り組みが実を結びつつあり、とくに松山市は、国内における有力アボカド産地の1つとして知られるようになってきました。

しかし、アボカドのポテンシャルはまだまだこんなものではないはずです。もっと多くの人たちが「アボカド・ライフ」を楽しめるような状況をつくりたい。そんな思いから、「アボカドをもっと買いやすくする方法」について議論を深めるトークイベントを企画してみました。

アボカド生産者による熟度の判別方法、料理人はどんなことを考えながらアボカドを購入するのか？、小売店頭における販売上の課題、アボカドの熟度判別装置は開発可能なのか？...etc. さまざまな立場からのご意見を「かき混ぜ」て、消費者の皆さんがアボカドをより一層気軽に購入することのできる条件を探ります。

ゲスト

有田文宣
ARITA Fuminori
Avocado Lounge Arita
(アボカドラウンジ有田)

ノガミサヤカ
NOGAMI Sayaka
料理家

竹内周平
TAKEUCHI Shuhei
株式会社フジ生鮮統括本部・
農産商品部果実・生花グループ

小長谷圭志
KONAGAYA Keiji
愛媛大学社会共創学部
産業イノベーション学科

聞き手

山口信夫
YAMAGUCHI Nobuo
愛媛大学社会共創学部
産業マネジメント学科

グラレコ

岩下紗矢香
IWASHITA Sayaka
えひめの板書屋

詳細はInstagram
でも確認できます！

参加を希望される方はタイトルに「アボカドトークイベント参加希望」と明記したうえで、本文に①お名前(SNSネーム可)、②連絡先、③ご所属をご記入のうえ、上記のアドレスまで電子メールでお申込みください(12/5 締切)。取得した個人情報は適正に管理します。

問い合わせ先

愛媛大学社会共創学部山口信夫研究室
✉ yamaguchi.nobuo.my@ehime-u.ac.jp
(担当：山口)



主催：愛媛大学社会共創学部「音響法によるアボカド軟化検出技術の開発」研究プロジェクトチーム&地域観光まちづくり研究会（ちかま研）

後援：セキ株式会社「えひめこうち食べる通信」編集部