柿の輸出拡大、規格外品の商品化

取組の概要

紀北川上農協(和歌山県)

- 柿のタイ等への海外輸出を展開
- 規格外品の柿を原料とした加工品(あんぽ柿、干し柿、ドリンク等)を開発・販売
- 冷凍保存技術の活用により、柿の通年供給と有利販売を実現

事業化(プロジェクト化)成功のポイント

1 海外輸出の展開

業界団体等が開催する商談会に積極的に参加し、<u>輸出企業と提携し、同企業のノウハウを活用</u>しながら、国内向け単価より高い値段で、徐々に輸出量を拡大。

2 規格外品の商品化

これまで廃棄してきた規格外品の柿について、

- ① 生産者があんぽ柿組合を設立し、農協がその販売委託を受けて、互いに協力して営業活動を行ってきた結果、農協管内のあんぽ柿の知名度上昇と取引量が増加。
- ② 規格外品の柿を使った<u>柿酢を製造</u>するとともに、<u>柿酢を原料とした清涼飲料水を商品化</u>し、 温泉施設やインターネット、ファーマーズマーケット等で販売。

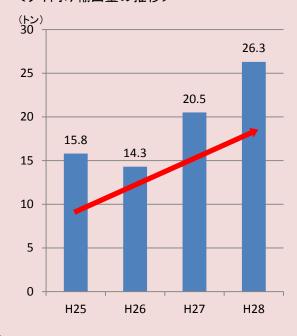
3 柿の通年供給と有利販売を実現

9月から12月にかけて行われる柿の出荷について、柿の単価は消費動向に大きく左右されることから、柿を瞬間冷凍により長期保存を可能とし、通年供給に向けた取組を実施。

他産地からの<u>出荷状況や市場需要の見極めを行いつつ、適時・的確に出荷を行うことで、有利</u>販売を実現。

農協のメリット・農家のメリット

<タイ向け輸出量の推移>



<柿酢、清涼飲料水の販売高の推移>



<あんぽ柿、干し柿の販売高の推移>

