

【全体概要】

薩摩川内市では、切り花ホオズキの生産が地域に定着し、主に地元農産物直売所で人気商品として販売されている。しかし、①生産技術においては、日持ちが短い、②販売においては、切り花ホオズキのみでは直売所販売で話題性に乏しい点が課題である。これらの課題を解決し、小規模ながらも魅力ある産地育成を支援する。

新品種・新技術等の概要

○技術名：「ホオズキの鮮度保持技術の導入」

実証資材：①STS剤(大分県農林水産研究指導センター)

②機能性界面活性剤「KKK-640」(サンケイ化学(株),
鹿児島県農業開発総合センター)

実証方法：実証資材の濃度や処理時間の違いによる、品質に及ぼす影響を把握。

○品種：地域にあった食用ホオズキの選定
食用ホオズキ3品種

- ・太陽の子
- ・キャンディゴールド
- ・ゴールデンベリー

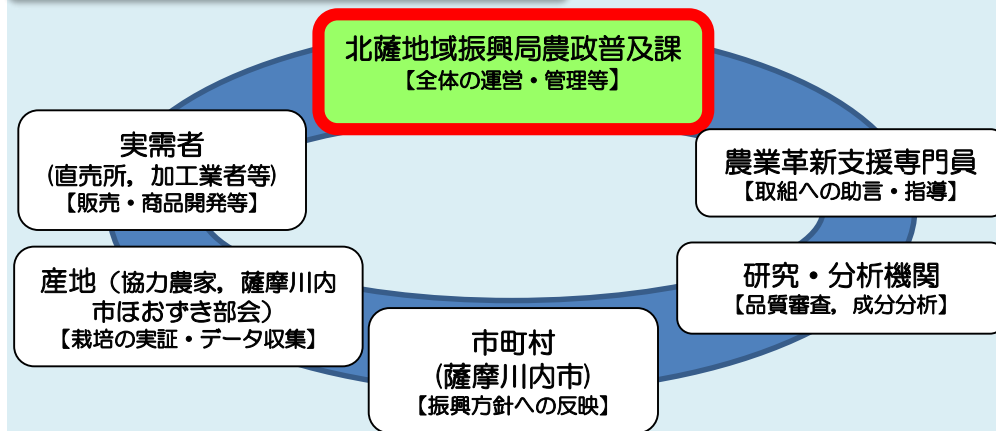


日持ち性試験の状況

主な取組内容

- 切り花ホオズキの栽培技術
 - ・ 鮮度保持技術の実証
 - ・ 切り花栽培マニュアルの作成・提供
- 食用ホオズキの栽培技術
 - ・ 地域にあった品種の選定
 - ・ 残留農薬検査による安全性の確認
 - ・ 安定栽培技術の実証
 - ・ 栽培マニュアルの作成
- 産地育成に向けた活動
 - ・ 産地ブランド化に向けた課題整理及び産地戦略の作成
 - ・ 実生苗栽培技術の普及
 - ・ 生産者組織の設立及び出荷規格の統一等
 - ・ コンソーシアム候補の構成団体の協力・連携体制の整備

コンソーシアム候補の体制図



実績と今後の展開

- 取組実績
 - ・ 切り花ホオズキの鮮度保持技術の確立(4日以上保持)
 - ・ 切り花の栽培技術マニュアルによる新規栽培者の早期技術習得
栽培農家戸数 12戸(H28) → 17戸(H30)
 - ・ 地域にあった食用ホオズキ3品種を選定
 - ・ 食用ホオズキの栽培技術マニュアルの作成・普及
 - ・ 生産者組織の設立により関係団体との話し合い活動の実現
 - ・ 販路拡大や産地ブランド化に向けた協力・支援体制の整備
- 今後の展開
 - ・ 新規栽培者の掘り起こしによる産地規模拡大
 - ・ 直売所や市場出荷などの販路拡大
 - ・ 収穫体験などの消費者交流による産地知名度の向上
 - ・ 関係団体と連携を図りながら産地ブランド化