# 『辺塚だいだい』による産地ブランド化

## =鹿児島県=

#### 【全体概要】

地域特産果樹「辺塚だいだい」の新たな需要を開くために、搾汁液の販売検討や青果物流通の可能性について、①供給安定のための手法 ②青果物 販売に適した品種 ③機能性と活用方法 ④生産と経営性について試作・検討を図り、生産と流通がマッチングすることによる産地化を目指した。

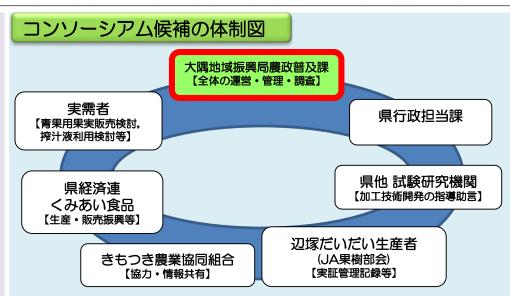
### 新品種・新技術等の概要

- 〇品種:「辺塚だいだい」(大玉系統と小玉系統) ※辺塚だいだいは、地域在来の香酸柑橘で系統がある。
- ○新技術
  - ①地域に導入されている小玉系統と大玉系統の生育特性を調査した。
  - ②果実の搾汁適期,青果物販売の収穫適期と販売の可能性を探った。
  - ③消費ニーズ,需要の可能性があり,産地化に向けた取り組みを開始した。



## 主な取組内容

- 〇 品種の特性把握
  - 果実の品質特性(9月~10月)及び機能性の調査・検討
- 〇 実需者とのニーズ検討
  - 実需者ニーズに応じた搾汁時期の検討
- 〇 青果物販売の可能性検討
  - ・ 消費者ニーズについて調査
  - 実需者訪問等(鹿児島,東京,大阪等の各市場)による消費動向 や流通形態等の検討
  - 青果物販売に向けた栽培暦の作成
  - 量販店等にPRを図るため、リーフレット・POPの作成
- 〇 産地ブランドとして生産拡大を推進
  - GIの取得に向けた検討会の開催及び新植の推進。



#### 実績と今後の展開

- 〇 取組実績
  - 平成29年12月にGI(「辺塚だいだい」)を取得。
  - 栽培面積の拡大

平成29年~30年で約1,300本新植(約4.5ha→6.3ha)

- ・ 青果物での販売(8市場,くみあい食品) 平成30年度販売量 約6t
- 消費者ニーズの把握=独特の「芳香」が非常に好評
- 搾汁時期を2回分け、実需者ニーズにあった搾汁液を提供
- 青果物販売用の栽培暦の作成
- 今後の展開 新たな産地協議会の設立