

【全体概要】

‘蓮台寺柿’は、伊勢市の指定天然記念物にもなっている古くから地元で大切にされてきた柿である。産地でつくる干し柿は、果実をカットして作る独特の手法で生産され、販売量は少ないものの品質・需要が高い。しかし、生食用果実は他品種との競合等により、11月の市場価格が低迷してしまう。そこで、生食用果実の安定生産と干し柿の増産に向けたマニュアル等を作成するとともに、新たな販路を確保することで、市場でのブランド価値を高く維持するための取り組みを実施する。

新品種・新技術等の概要

蓮台寺柿の干し柿は、果実を4～6等分にカットしてから干すという珍しい工程で生産する。そこで加工委託先を増やし、増産するために加工方法のマニュアルを作成した。

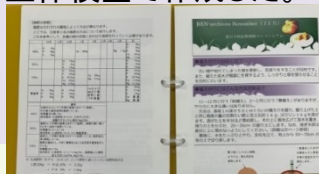
また、蓮台寺柿は古くからある品種であり、一般的な柿の品種とは特性が異なるが、技術情報をまとめた資料は少ない。そこで、篤農家が持つ生産技術を明文化した事例集を作成した。さらに、果実の独特な溝を特徴として捉え、ブランディングを図るために選果基準を立体模型で作成した。



増産した干し柿



蓮台寺柿(左)と
選果用立体模型(右)



栽培事例集

主な取組内容

干し柿の増産に向けて、産地、実需者(加工業者)と連携し、干し柿加工方法のマニュアルを作成し、干し柿の増産に繋がった。

生食用果実の安定生産に向けて、篤農家から技術を聞き取り、「蓮台寺柿栽培事例集」として取りまとめ、技術の明文化を行った。また、特徴的な果実の形を活かしたブランディングを行うため、果実模型を作成し、選果時に利用した。

県外販路拡大のマッチング活動を東京、京阪地域で実施し、H30から東京の三重県のアンテナショップで受注販売を開始する等、新たな販路を確保する取組を実施した。

コンソーシアム候補の体制図

【蓮台寺柿振興戦略コンソーシアム】

○設立目的

- ・果実・干し柿の安定生産技術の確立および販路拡大
- ・蓮台寺柿の市場単価低迷の抑止

【産地】(JA伊勢蓮台寺柿部会)
柿の生産
販売促進活動
干し柿の加工指導

【中央農業改良普及センター】
【農業革新支援専門員】
栽培、加工の指導・助言
関係機関との調整

【実需者:販売】
(JA伊勢、全農みえ、卸売市場)
販進イベントの実施
果実・干し柿の評価

【伊勢市行政担当】
市農政への反映
販促活動への協力

オブザーバー

必要に応じ、意見交換、情報共有

【実需者:加工業者】
(身障者就労センター「上々」)

【実需者:販売】
(量販店、販売業者)

実績と今後の展開

加工方法のマニュアルを作成したことで、加工業者で生産する干し柿の品質が均一となり、増産に繋がった。5,277袋(H28)→7,863袋(H30)

新たな販路として、東京の三重県のアンテナショップでの受注販売が始まった。また、京阪地域の量販店への販路拡大に向けた取組は、今後も継続していく予定である。

作成した栽培事例集は、今後の部会活動でブラッシュアップ可能な形となっており、それぞれの農家のもつ情報を順次蓄積することで、後継世代へ引き継いでいくことを想定した事例集となっている。