

甲賀のイチジク 売上アップを目指して

甲賀農業農村振興事務所農産普及課

【普及活動のねらい・対象】

JAこうかいいちじく生産部会は、部会員 37 名、栽培面積約 3.3ha（平成 23 年 12 月現在）で、市場を通して県内スーパー等へ出荷されています。市場からは、需要の多い 8 月上旬～10 月中旬の出荷が求められていますが、露地栽培が 7 割を占める当部会では、十分に供應されていないのが現状です。一方、裂果や着色不良、傷果、未熟果など、市場に出荷できない規格外の果実を、いかに収益に結びつけるかということも大きな課題です。

【普及活動の成果】

1. 温度管理とエスレル処理による出荷時期の前倒し

ハウス栽培においては、夜間の保温によって発芽を早めることを目的に、ほぼ全てのハウス栽培者が 3 月上旬から被覆を開始され、生育適温の維持に努められました。その結果、昨年より 5 日早い 8 月 5 日から出荷を開始することができました。一方、エスレル処理については、研修会等で技術習得を支援しましたが、露地栽培の収穫初期にあたる 9 月上旬と、収穫ピークにさしかかる 9 月下旬に大型台風が襲来し、傷果や裂果が発生し、成熟前の果実にも傷がついてしまったこと、また、長期間にわたる天候不順もあったことから、本年の実施は見送られました。このため、出荷量は安定せず、特に台風通過後の 9 月上旬と 10 月上旬には、出荷量が大きく落ち込み、次年度に課題を残しました。

2. 規格外のイチジクを使った加工品の開発

規格外の果実を収益につなげるため、当課を中心に部会役員と JA 担当者で協議し、(財)中央果実生産出荷安定基金協会の「平成 23 年度果実加工需要対応産地育成事業」に取り組むこととなりました。開発する加工品は、規格外のイチジクを有効活用でき、かつ新規性のある商品とするため、裂果を使った「ドライフルーツ」、未熟果を使った「甘露煮」、着色不良や傷果を使った「飲む酢」の 3 種類を当課から提案しました。

これを受けて、部会員の中で加工を得意とする女性メンバーで加工部を設立するよう誘導し、「ドライフルーツ」と「甘露煮」の試作に取り組みました。「飲む酢」については、県内業者と連携して開発しました。さらに、これら 3 種類の試作品について「こだわり滋賀ネットワーク」の会員約 70 名を対象にアンケート調査を実施しました。今後は、その結果をもとに、専門家のアドバイスを受けながら製品化の最終調整を行う予定です。規格外品を活用した商品開発によって、イチジクの商品バリエーションを広げ、新たな顧客層の獲得と収益アップにつながるよう、支援を継続します。

