

【全体概要】

熊本県のカキ「太秋」は、11月上旬で収穫が終了しているが、収穫を延長することで糖度の上昇と果実の肥大が進み、大玉で高品質の果実が生産される。「太秋」の特徴であるサクサクした食感を維持したまま出荷が可能な時期を検討し、高品質果実の計画的な出荷体系を確立することで「太秋」のブランドカアップにつなげる。

新品種・新技術等の概要

サクサクとした食感が特徴のカキ「太秋」は、軟果の発生や鳥獣被害を恐れ、11月上旬までの出荷となっている。

本県果樹研究所で収穫時期の違いによる果肉の熟度と品質の関係について調査した結果、収穫を延長することで糖度が上昇し、大玉果比率が向上することが明らかとなった。

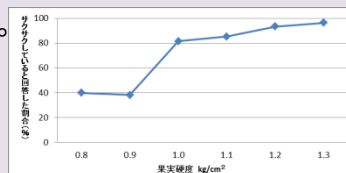
サクサク感を維持しながら収穫時期を延長できれば、大玉で高品質な果実の計画的な出荷が可能となり、「太秋」のブランドカアップが期待できる。

そこで、農業革新支援専門員が普及指導員やJA技術員と連携して産地で栽培実証を行うとともに、市場や仲卸等の実需者ニーズ調査を行い、11月中旬出荷が十分可能であるとの結果を得ることができた。



収穫時期と果実硬度・糖度の関係

	硬度(kg/cm <sup>2</sup> )	糖度(Brix)
10月10日	1.5	14.7
10月28日	1.3	17.3
11月11日	1.1	18.1

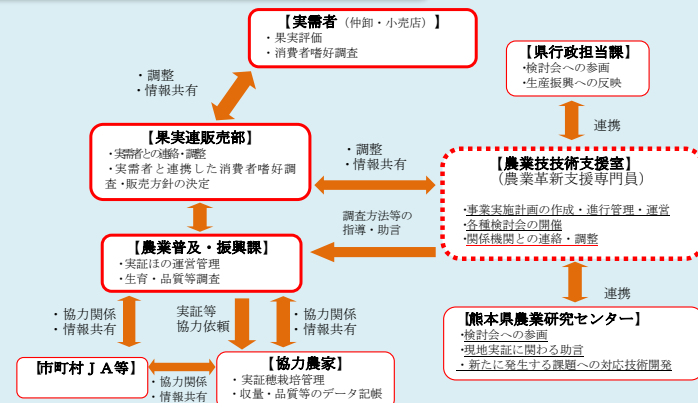


主な取組内容

- 実証展示ほ設置等検討会の開催
- 生育・品質等調査の実施
- 現地検討会・成績検討会の開催
- 消費者嗜好調査の実施
- 品質評価検討会の開催(2回)
- 産地ブランド候補選定に向けた連絡会議
- 産地・実需者への情報提供
- コンソーシアム候補の形成に向けた連絡会議
- 栽培・技術マニュアルの作成



コンソーシアム候補の体制図



実績と今後の展開

◎品質調査の結果

関係機関と調査を行ったところ、「太秋」の特徴であるサクサクとした食感、果実硬度で1.0kg/cm<sup>2</sup>以上、「太秋」らしい食味と感じる限界も1.0kg/cm<sup>2</sup>以上であることがわかった。

◎品質評価検討会の結果

11月14日と17日に調査を行ったが、糖度が高く(Brix15~17)、サクサクとした食感も残っており(果実硬度1.2~1.5kg/cm<sup>2</sup>)、出席していたバイヤー等からは食味上問題ないとの意見で一致した。

以上のことから、11月中旬までの「太秋」の出荷延長は十分可能であることが裏付けられた。

しかしながら、出荷時期が遅くなることで、他県の他品種との競争も考えられ、「太秋」の持つ特有の食感や品質を「ブランド」として位置付けながら、関係機関との連携をさらに進め、価格安定による産地育成を進めていく。