

明 細 書

作成日：平成 28 年 7 月 22 日

更新日：令和 3 年 5 月 28 日

1 作成者

住所（フリガナ）：（〒 8 7 0 - 8 5 0 1）

オオイタケンオオイタシオオテマチ 3 - 1 - 1

大分県大分市大手町 3 - 1 - 1

オオイタケンノウリンスイサンプオオイタブランドスイシンカナイ

大分県農林水産部おおいたブランド推進課内

名称（フリガナ）：オオイタケンカボスシンコウキョウギカイ

大分県カボス振興協議会

代表者（管理人）の氏名：会長 佐藤 章

ウェブサイトのアドレス：<http://www.oitakabosu.com>

2 農林水産物等の区分

区分名：第 1 類 農産物類

区分に属する農林水産物等：果実類（かぼす）

3 農林水産物等の名称

名称（フリガナ）：（オオイタカボス）

大分かぼす

4 農林水産物等の生産地

生産地の範囲：大分県内

5 農林水産物等の特性

「大分かぼす」は、大分県内で栽培されたかぼす果実であり芳香が最高となる緑色の時期に収穫し、青果向けに出荷されている。「大分かぼす」は、さわやかな香りと強すぎない酸味が特徴で、果汁を搾って料理に使うことにより、その優れた風味が食材の本来の味を引き立てる。

通常、かぼすは露地栽培では 8 月下旬から緑色の果実として収穫期を迎える。10 月から 11 月ごろには黄色に変色していくが、「大分かぼす」はそれ以前に収穫した果実を貯蔵し、翌年 2 月頃まで出荷する。さらに、3 月からは加温ハウス栽培の出荷が始まり、グリーンかぼすとしての周年供給体系を確立している。

また、品質面においては、統一された栽培方法に基づき生産されており、未熟果（果汁の少ないもの）の出荷を防ぐため、例年果汁調査を実施し、概ね果汁歩合 20 % 以上のものを収穫し、出荷規格に基づき果実の色、形状、傷等について確認をして出荷している。

上記のような取組により、品質のよい青果を周年出荷していることが出荷市場からの高い評価につながっている（資料 No1「市場評価」）。

毎年8月中旬に行われる「大分かぼす旬入り宣言式」は、地元の新聞・テレビなどで大きく報道されており、地元大分を代表する産品として認知されている。

6 農林水産物等の生産の方法

（1）品種

大分県内で栽培されたかぼすで、県が奨励する系統を使用する。

（2）栽培の方法

良質な大分かぼすの生産を効率的に行うため、基本的には、大分県が推奨する栽培方法にしたがい、生産を行う。

（樹形・せん定）

かぼすは柑橘類の中では枝梢の懐に結果する性質（内成性）が強いため、樹冠内部まで日が差す樹形とする。体質の強い果実を生産するため、果実によく日を当て、葉かげ果ができるだけ少なくなる樹形にする。

（摘果）

摘果は生理落果の終わる時期に行い、着果過多とならないようにする。

（収穫時期）

果汁量の多い良質なかぼすを消費者へ提供するため、収穫は果汁歩合が概ね20%以上になると見込まれる時期とする。この時期を設定するにあたっては、県、農業団体が県内で気象・立地等により生育の早い産地と遅い産地からサンプルを採取し、果汁量を測定する。大分県独自の蓄積データから果汁歩合を予測し、県内全域で果汁歩合が概ね20%以上となるであろう日を出荷適正日として設定する。ハウス栽培についても、同様に出荷適正日を設定する。

（3）貯蔵

収穫後すぐに出荷せず貯蔵する場合には、県が推奨する栽培マニュアルを参考に、果実の緑色、果汁歩合等の品質を保つように貯蔵を実施する。

（4）出荷の方法

果実の色、形状、傷等について、「大分かぼす」出荷マニュアル（資料 No2「大分かぼす」出荷マニュアル）に基づき確認する。

（5）最終製品としての形態

「大分かぼす」の最終製品としての形態は青果（かぼす）である。

7 農林水産物等の特性がその生産地に主として帰せられるものであることの理由

かぼすは、古くは薬用として重宝されていたが、「大分かぼす」が調味料に適する柑橘として高

く評価されたのは近年のことで、昭和40年代に大分県が栽培を奨励することによって、面積が急速に拡大していった。昭和54年には、当時の平松大分県知事が「一村一品運動」を提唱し、元来大分県内にて栽培されていたかぼすは、その旗手として各種イベントにて大分県の特産品として脚光を浴びるようになり、大分県カボス振興協議会では、大都市圏や地元において消費拡大活動を継続して行い、ブランド価値の向上に努めてきた。農林水産省の特産果樹生産動態等調査においても、昭和53年以降、大分県は常にかぼすの全国生産量の90%以上を占めており、大分県では、他産地に類を見ないかぼす振興を行ってきたと言える。

その過程で、県外でも需要を開拓し、出荷されるようになった「大分かぼす」は、拡大する需要に応えるため、ハウス栽培の導入、貯蔵用品種の増産、貯蔵技術の開発といった周年出荷に向けた技術の開発・向上を行い、グリーンかぼすとしての周年供給体系を確立した。このような、産地をあげての出荷体制の構築は、長年かぼすを県の特産品として位置づけ、販売を行ってきた大分県ならではのものである。

また、果汁調査の結果から出荷される果実の果汁歩合が概ね20%以上となるよう「大分かぼす旬入り宣言日」を設定し、果汁量の多い良質な「大分かぼす」を消費者に提供するように取り組んでおり、地元市場で行われる「大分かぼす旬入り宣言式」は地元メディアで大きく取り上げられるなど、「大分かぼす」はまさに大分県の顔とも言える特産品となっている。

8 農林水産物等がその生産地において生産されてきた実績

臼杵市乙見地区に残る言い伝えによると、江戸時代に宗玄という医師が京都から持ち帰った苗木（種子という説もあるが、詳細は不明）を栽植したのがはじまりとされており、果実は古来薬用として重宝された。臼杵市内には樹齢200年といわれる古木が存在していたことと、現在も樹齢100年前後の古木が数点存在している。

食酢や薬用として庭先に植えられていたが、大分県が栽培を奨励し、急速に新植され、産地化されはじめたのは昭和40年代からである。

昭和47年に、県と農業団体、市町村、生産者による「大分県カボス振興協議会」が設立され、力を合わせた消費拡大活動が始まった。昭和48年には、出荷の前進化のため臼杵市で試験的にハウス栽培が行われ、竹田市ではかぼす加工品の開発・販売が開始された。

昭和50年代後半から、産地の貯蔵・選果・ハウスなどの施設や、種無し・晩生品種の導入等で生産ならびに出荷の体制が整った。

昭和62年には、かぼす独自の貯蔵法を開発し、飛躍的に貯蔵期間が延長されるとともに、貯蔵専用系統「豊のみどり」の普及により、グリーンかぼすの周年供給体系が確立した。

平成に入り、銘柄を「大分かぼす」に統一し、現在に至るまで、グリーンかぼすの周年出荷を行っている。

9 法第13条第1項第4号ロ該当の有無等

(1) 法第13条第1項第4号ロ該当の有無

申請農林水産物等の名称は、法第13条第1項第4号ロに

☐ 該当する

商標権者の氏名又は名称：

「大分かぼす」について

「大分かぼす」が当市場で高く評価されている事由として、最大の要因は、数ある産地の中で唯一年間供給がされている点である。

ハウス⇒露地⇒貯蔵と出荷体制を変えながら年間供給されているのは「大分かぼす」のみであり、他の産地では実現不可能である。

そのため業務を中心としたメニュー提案も可能で、顧客からも高い評価をされている。

量販店に対しても長期間販売提案が行える他、F G等のアイテムも充実し、時期によって様々な売り場展開も出来る点で評価が高い。

市場では「大分かぼす」がかぼすとしてはほぼシェアを占めているが、品質評価も含めその地位が揺らぐことはないと思われる。

青果玉については選果選別が徹底され、グリーンの濃さ、果汁量の多さ等、他県産と比較しても別格で、市場評価につながっている。

また県内需要も多く、様々な料理に使用されていることから、知名度も高い。

そのため、かぼすと言えば「大分かぼす」というイメージが定着している。

