

④-①特性の社会的評価

「木頭柚子」市場評価について

平成28年 3月28日
東京シティ青果株式会社

市場評価について

市場及び顧客の評価

①高品質でありその品質が安定している。

- ・傷や斑点が少なく、特に業務需要において高い信頼がある。
- ・等階級・玉数を厳しく選果選別していることにより、グレードに応じた顧客が定着、玉揃えもよくその評価が高い。(業務需要としては、大きさ・玉数での商売が基本であるため)

②8月～3月の長い出荷期間に於いて安定供給が出来ている。

- ・8月は「青柚子」、9月は「ハウスゆず」、10月～12月は短期貯蔵の「黄玉ゆず」、1月～3月は長期貯蔵の「黄玉ゆず」として出荷期間を通じ、ほぼ安定した出荷を行っているため、顧客からの信頼が高い。(表年・裏年にかかわらず、大きな数量のぶれが少ない)

以上、「木頭ゆず」は当市場で業務需要として引き合いが強く、品質、数量ともに安定しており、顧客より高い評価をいただいている商品です。

④-②特性の社会的評価

「木頭ゆず」の評価について

<評価内容>

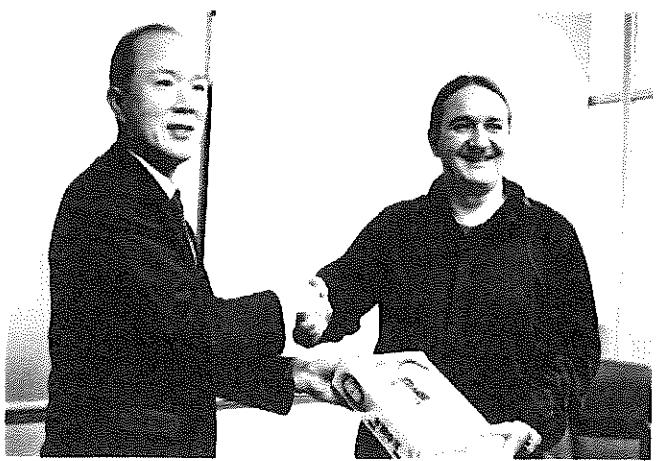
☆「木頭ゆず」の評価

果皮が綺麗で、色合いと香りが良く、
皮・実・果汁を余すところ無く味わう事が出来る柚子である。

平成28年 6月14日

イオンリテール株式会社

仏業者 木頭ゆず輸入



木頭ゆずを輸入することを決め、中西組合長と握手するシェムニさん=阿南市のJAアグリあなん

訪れたのはパリに隣接するラシジス市場のジャン・シェムニさん(43)。10月19~23日にパリで開かれた欧州最大規模の食品見本市「シアル2014」で、JAアグリあなんが出品した木頭ゆずに関心を示していたことから県が産地視察に招いた。

25日は、EUへの輸出に向けて病害虫の発生防止に配慮するなど特別な栽培態勢を取つ

生鮮食品の卸売市場で世界最大規模とされるフランス・ランジス市場の仲卸担当者が25、26の両日、木頭ゆず視察のため那賀町木頭を訪れ、JAアグリあなん(阿南市)から木頭ゆず約240kgを仕入れることを決めた。厳格な検疫基準を持つEU向けに県産ユズの青果が輸出されるのは初めて。

J Aあなんから240キロ 担当者、現場視察で決定

EU向け初

てている生産者のユズ園で収穫されたユズが、JAアグリあなん木頭事業所や加工品の販売会社などを見て回った。シェムニさんは「品質が素晴らしい」と木頭ゆずを絶賛、その場で商談が成立した。JAアグリあなんの中西庄次郎組合長は「今後も引き続き木頭ゆずを指名してもらいたい」と述べた。

EU域内ではユズは料理や菓子の香り付けとして人気があり、ほとんど栽培されていない。県内からJAでは青果にも需要があるとみて特別栽培の支援を進めていた。

シェムニさんは前向きに検討する意向を示した。今回の販売価格は市場価格の1・5~2倍の支援を進めていた。JAでは青果にも需要があるとみて特別栽培の支援を進めていた。

(久保高茂)

人気高まる木頭ゆず



徳島からの輸出産品のうち、近年、海外で人気が高まっているのがユズ

だ。特にユズが栽培されでは、オレンジやグレ

フルーツといった主要なかんきつ類とは違った香りが、高級レストラン

のシェフを中心に注目を集めている。中でも期待されるのが

青果の香り・品質好評

青果だ。これまでユズの輸出は果汁やポン酢など加工品ばかり。青果は

欧州連合(EU)が、残

留農薬やミカンバエなど

の病害虫について厳格な

検疫基準を設けているた

め見送られてきた。

そんな中、加工品が出るにつれて「青果もほしい」との声がEUの食品会社などから寄せられるようになり、JAアグリ

あなんと県は青果の輸出

に向けた取り組みに着手

手。検疫クリアに向けた

栽培技術を生産者に助言

指導し、那賀町の専用果樹園で特別栽培された木

頭ゆずの一部を2014年10月19日から5日間、

収穫されたユズを品定めるフランスのランジス市場のジャン・シェム二さん㊨

ら=那賀町木頭

…

JAアグリあなんの

西庄次郎組合長は「木頭

ゆずは傷がなく形も良

い。品質管理をセールス

ポイントに継続的に取引

できるよう期待してい

る」と話す。JAアグリ

あなんと県は、ユズの青

果がEUで浸透すること

で、加工品の売り上げ増

や、ミカンやスタチなど

他のかんきつ類の青果の

輸出を目指す。

パリで開かれた食の国際総合見本市「シアル」に初出品した。

…

④-⑤特性の社会的評価

「木頭ゆず」市場評価について

平成 28 年 6 月 6 日

株式会社ポットラックインターナショナル

代表取締役 平田 早苗

(スイーツプランナー、管理栄養士、ショコラコンシェルジュ®)

評価内容

「木頭ゆず」の評価

●青果としての特徴

①「木頭ゆず」は、表面の傷などが少なく見た目がきれい。色も鮮やかである。

②等級別の選別など、品質管理がしっかりとされている。

産地でのきちんとした管理により、質の高い柚子の生産から出荷が行われていることを評価している。

次に私の専門分野であるスイーツに関連して評価している点を記載したい。

●洋菓子の素材としての特徴

①柚子はフランスの一流パティシエも注目する素材。

…国内のみならず海外でも、ケーキやチョコレート等に柚子を使うケースが増えており、注目を集めている素材と言える。特に、香りを大事にする職人からは、木頭ゆずの爽やかでフレッシュな香りが高く評価されている。

②酸味と甘み

…爽やかな酸味はもちろんのこと、ほんのりと甘みを感じる豊かな風味が特徴である。洋菓子に使うことで風味を良くしてくれる。

③外観のきれいさをいかした加工品の価値

…ケーキやチョコレート等の洋菓子においては、柑橘系の皮を使った加工品を良く使う。(皮の砂糖漬けやすりおろしなど。) 既述のとおり、木頭ゆずは傷が少なく外観がきれいで、果皮の厚みもあるため、そのピール(皮)を使った加工品の品質が非常に良いと評価している。

以上

⑩「木頭ゆず」栽培基準要点

「木頭ゆず」栽培基準要点

- 1 土づくり 10a当たりオガ堆肥等、2トンまたは、ケイフン500Kgを目標に施用し中耕する。
(土壤改良) 10a当たり苦土石灰、200Kgを目標に施用し中耕する。
- 2 せん定 せん定後の切り口は保護剤を塗布する。
- 3 除草 草刈りまたは、除草剤を散布する。
- 4 摘果 小玉果や商品性のないものは適宜、摘果する。
- 5 灌水 乾燥が長く続ければ7日おきを目標として適宜、灌水を行う。
(1a当たり 2t以上を目標とする。)
- 6 収穫 収穫遅れにならないよう3~7分着色で行うことが望ましい。
- 7 貯蔵管理 貯蔵庫の換気・腐敗果の点検と除去に努める。
- 8 施肥 施肥例(10a当たり)

3月下旬	木頭ゆず配合	60Kg	収量2,500Kg/10aを 目標とする。
6月下旬	木頭ゆず配合	90Kg	
8~9月	カルシウム成分の補給		
9月下旬	木頭ゆず配合	90Kg	
10月下旬	BBゆず専用	50Kg	
- 9 防除 適時、防除を行う。農薬使用にあたっては、使用基準を遵守すること。