


能登志賀ころ柿産地概要

- 植栽面積：84ha
- 生産者数：128名(部会員数)
- 加工期間：10月下旬～12月下旬
- 出荷時期：11月下旬～1月上旬



能登志賀ころ柿加工概要

加工の手順

- 1 収穫・選果・追熟
- 2 へたとり・皮むき糸くくり
- 3 硫黄くん蒸
- 4 自然乾燥 手もみ 強制乾燥
- 5 粉出し・整形 箱詰め

加工期間の推移

10月 11月 12月 1月 2月

上中下 上中下 上中下 上中下 上中下

歳暮需要(国内) 春節需要(台湾・香港等)

従来の加工期間(10月下旬～12月下旬)

生果貯蔵を実施した場合の加工期間(12月上旬～1月上旬・中旬)

貯蔵30日間 加工30日間

○:加工始め ○:製品完成

能登志賀ころ柿販売概要 (H26)

- 販売数量：31,149箱
- 販売金額：91,116千円 / 単価：2,904円/箱
- 出荷市場：丸果石川(55%)、大果大阪青果(21%)、丸果七尾(8%)、京都青果(4%)、東京青果(2%)
- 階級比率：赤秀31%/緑秀69%
- 出荷形態：1kg化粧箱(セロハン包装)99% 個包装1%

能登志賀ころ柿輸出状況 (H26)

■ 大果大阪青果を通じて輸出

輸出先	輸出箱数	規格	市場価格
台湾	1,000	1kg箱	《1kg箱》 ・赤秀(秀)：3,700円 ・緑秀(優)：3,300～3,500円
香港	1,000	1kg箱	
その他(シンガポール等)	250	1kg箱	

地理的表示保護制度(GI)

品質、社会的評価その他の確立した特性が産地と結び付いている産品について、その名称を知的財産として国が保護する制度

背景と問題点

【背景】

1 伝統のころ柿加工技法に対する高い評価

- 能登志賀ころ柿は、志賀町を中心に生産されるブランド農産物で、餡色が濃く、肉質が緻密で柔らかいことなどから、歳暮の人気商品となっており、市場評価も高い。
- 平成12年「ふるさと認証食品」に認証、平成27年「世界農業遺産未来につなげる(能登)の一品」に認定

2 厳しい担い手の現状と出荷量の減少

生産者の高齢化と後継者不足のため、共販出荷量は減少傾向にあり、現在の市場出荷量はピーク時(1992年)の半数以下にまで落ち込んでいる。

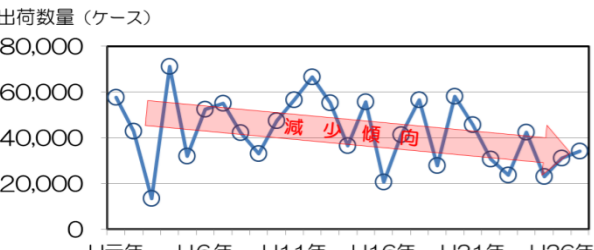


図 共販出荷量の推移 (H元～26年)

【問題点】

1 加工期間における労力不足と市場への供給不足

- 加工作業が年末に集中し、労力不足から収穫・加工しきれない原料柿(生果実)が多く、その大半が廃棄されるなど、市場への供給量が少ない。
- ころ柿の生産には、手もみ作業と細かな温度管理による乾燥工程が良品生産には欠かせないが、高齢化と相まって加工作業が進まず、生産量の減少に繋がっている。
- 市場からは、香港、台湾、中国など春節(旧暦の正月、新暦の1月下旬～2月中旬)における需要が高いことから、春節時期の出荷を強く求められている。

2 県外および海外におけるブランド力が低い

- 市場担当者や青果店等の実需者からは品質や食味に対する評価が高いが、県外消費者や海外での知名度は低い。
- 海外では模造品対策が不可欠であるが、対策が講じられていない。

課題 普及活動の内容 (H27～28)

◎能登志賀ころ柿の生産拡大に向けた取り組み支援

1 生果貯蔵方法の開発による加工作業期間の拡大(1ヶ月程度)

(1)安価で簡易な生果貯蔵方法の開発 (H27～)


- 12月の歳暮需要だけでなく、1月中～2月上旬の春節需要への出荷に向けた産地誘導
- 「いしかわ里山創成ファンド(H27～29)」を活用し、生果貯蔵試験を実施
- ※H27～28：鮮度保持フィルムと脱エチレン剤を組み合わせた簡易貯蔵法の検討・実証

(2)貯蔵方法の実証およびマニュアル作成支援 (H27～)


- 開発した貯蔵方法の大規模実証試験を実証中 (H28)
- 簡易貯蔵マニュアルの作成中(H29 128戸に配布予定)

2 加工期間における労働力補完(H27～)

- 加工作業における請負組織の設立を、関係機関へ働きかけ(協議中)
- 加工技術を取得したパート労働力の育成・確保の仕組みを提案



生果貯蔵試験



貯蔵果実を原料としたころ柿試食会 (JA志賀 H28.2.1)

◎地理的表示保護制度(以下GI)登録と輸出を含む販売促進の取り組み支援

1 GI登録手続きと地域における合意形成の支援

(1)GI申請および生産者・関係者間の合意形成に対する支援

- 登録に対する、部会員や関係者の合意形成に向けた研修会や説明会の開催

(2)品質管理体制の整備


- 新たな管理体制の仕組みづくり(生産加工チェックリスト・衛生管理点検)に向け、生産者や関係者と協議・調整

2 県外・海外市場におけるブランド力の向上

(1)海外での商標登録に向けた助言・指導

(2)国内外取引に対応した出荷箱および包装形態の検討※

- 「歳暮需要」および「春節需要」で売れる新出荷箱の製作検討
- 「セロハン包装」から「個包装出荷」への出荷切り替えを検討



セロハン包装(左)と個包装(右)

活動の成果

1 生果貯蔵方法(未利用果実の活用)

(1)貯蔵方法の開発

- 最勝柿生果の30日貯蔵による加工期間の拡大

(2)貯蔵マニュアル作成：作成中

(3)出荷量の拡大：4.2万箱(予定)


2 労働力補完の整備

(1)請負組織：部会で請負※ → 1組織(予定)

※請負：①加工全般・②包装作業(受入→個包装)

(2)パート労働：

- JAが地元住民を対象に、ころ柿加工の就業希望者を募集 → ころ柿篤農家へ派遣研修
- ⇨ 2人研修



加工パートの育成派遣

加工作業の人手が欲しい

登録リストを検索

加工パートを紹介・派遣

JA志賀事務局 技術指導 技術習得

1 GIの地域における合意形成と登録手続き

◇ GI登録：登録(H28.10.12)



GI登録証交付式 磯崎副大臣と記念撮影 (農水省 H28.10.12)



農林水産大臣登録第20号 交付された登録証

2 ブランド力の向上

(1)商標登録(台湾・香港・中国)：申請中

(2)出荷箱のデザインおよび包装形態の状況

- 新たな出荷箱：試作品作成
- 新たな包装形態：個包装試作



検討中の新出荷箱

今後の課題

GIを核とした「能登志賀ころ柿」の更なるブランド化への取り組み強化

- 販売戦略を普及が中心となって立案
- 生産者および関係者と産地戦略を共有し、一丸となって実行
- 海外市場(特に台湾・香港)を開拓(JAPANブランドの高品質で勝負)

◎海外への輸出量倍増を目指す

- 1 需要拡大に対応した生産基盤の整備**
 - 貯蔵柿を原料としたころ柿の品質および生産安定
 - 請負組織(拠点)の設立支援
- 2 GI登録後の品質管理体制の維持管理**
 - 各行程の正確な実施、記録、点検、評価の継続とGAP認証取得
- 3 販売ニーズに対応した新たな包装形態への誘導**
 - 個包装での出荷体制への切り替え
 - 店頭でのバラ売りがしやすく、青果店等からの販売ニーズが高い

(参考) 今後の普及の誘導方向

◎農家所得を1.5倍アップ

生果貯蔵試験		加工労働力の補完	
●加工期間拡大による生産拡大	●未利用果実の有効活用	●農繁期の労働力確保による加工作業の負担軽減	●拠点加工施設での部分作業請負※を利用した生産拡大(※包装作業のみの作業委託など)

能登志賀ころ柿の生産拡大

■ 農業所得(10aあたり)

	〔現状〕	〔目標〕
農業所得	64万円	100万円
粗収益	145万円	190万円
経営費	81万円	90万円

農業所得アップにより、担い手・後継者を確保

未利用果実の活用と労働力補完による生産拡大

能登志賀ころ柿の出荷量拡大及び「ころ柿の里しか」の産地再生

輸出拡大支援による販売促進