

平成26年産「きくちのまんま・糖蜜使用のこだわりいちご」

JA 菊池では、熊本県育成いちご品種「ひのしずく」を平成16年から栽培しており、「ひのしずく」の良好な食味と柔らかな口当たり、大玉といった特徴を最大限に活かした栽培と販売方法を部会員全員で考え、「糖蜜を使用することで旨味が増す。」という結論にたどり着き、肥培管理等を検討することで、食味の向上を目指しています。

平成24年産からは、「きくちのまんま・糖蜜使用のこだわりいちご」(通称：黒箱)という独自のプレミアム規格での本格出荷をスタートさせ、関東・関西圏へ出荷し、高級果専門店や百貨店などで取り扱われています。

この黒箱は当初、4人で始まったプロジェクトでしたが、現在ではJA 菊池いちご部会(47名)のうち半数以上の29名が出荷を行っています。さらに、黒箱の出荷基準徹底のための目ならし会に加えて、平成26年産からは糖度(Brix)、ブドウ糖の二種類の糖度検査と食味の検査、箱詰めの美しさなどを部会内で審査するなどの品質や選果のレベルを高める取り組みを行っています。

5月29日には平成26年産の黒箱出荷反省会が行われ、平均単価は1,598円/kg(前年比112%)と高単価となりました。出荷市場からは「菊池の「黒箱」を探して買いに来るお客様も増え、「ひのしずく」の認知度が徐々に高くなってきている。」とのうれしい報告があった一方で、「認知度が高くなってきた頃が最も注意が必要、品質にはさらに厳しい目が向けられる。」という言葉もあり、より多くの消費者から支持される「黒箱」の出荷、販売に力を入れていくことを確認しました。

今後とも、菊池地域では様々なイベントや販売を通して、熊本県産「ひのしずく」をPRしていきます。



黒箱(21個入り規格)



黒箱出荷反省会で挨拶する
高橋黒箱会長