

産地と需要者のマッチングによる「赤崎いちご」の産地振興

奥能登農林総合事務所農業振興部



赤崎いちご園の生産者たち



「赤崎いちご」を使用した商品

能登町の赤崎台地にある「赤崎いちご園」は、昭和34年から始まった観光いちご園です。現在11戸の農家が、甘くて、香りもよく、真っ赤で美味しいいちご、「宝交早生」を栽培しており、休日には観光客で賑わいをみせています。

しかし、このいちごの収穫最盛期は、観光客の多いゴールデンウィークを過ぎてからのため、沢山のいちごが摘み取られずに残ってしまい、その有効活用を図る取組が求められていました。

このような状況の中、当事務所では、コンビニエンスストアがパンのジャム原料としていちごを求めているとの情報を得たことから、コンビニエンスストア仕向け用として、能登町と連携し、ジャム加工を行う食品加工業者と産地の契約取引を支援しました。

農家は、初めての取組ということもあり、不安や戸惑いから中々足を踏み出せずにいました。これに対して、当事務所が取組のメリット、デメリットを整理して提示したところ、農家4戸が挑戦することになりました。

赤崎いちごの果肉は非常に柔らかく傷みやすいため、生鮮としての出荷はできません。このため、産地とともに食品加工業者等と打合せを何度も重ね、冷凍で出荷することになりました。

出荷されたいちごは、平成20年度から「能登のいちごのカステラサンド」としてコンビニエンスストアで販売され、大変好評を得ています。また、今年は、いちごの摘み取り時期に合わせ、「能登苺とカスタードのダブルシュー」が新たに発売されました。

本取組も今年で3年目となり、出荷量は、当初の220kgから1,500kgに増加し、取組農家も9戸に増え、農家所得の向上につながっています。

農林総合事務所としましては、農業・農村の活性化を図るため、今後も、産地と需要者のマッチングを通じて、農業の6次産業化や農商工連携の取組を推進していく考えです。

問い合わせ先：奥能登農林総合事務所農業振興部(0768-26-2323)