

7 あさくら農業協同組合

筑前あさくら農業協同組合
代表理事組合長 上村 勝
担当者 販売開発課 林俊幸

1 果実加工品の種類

- 早生富有柿・富有柿 ~ 柿チップ（乾燥加工品で低位品を使用）
- 早生富有柿・富有柿 ~ 柿糖蜜漬（中間品位のものを使用）
- 新興梨 ~ 梨チップ（乾燥加工品で低位品を使用）
- 西村早生（ゴマ入り柿） ~ 冷蔵柿（品質は高品質のものを使用）

2 試作品の姿（写真等）

- 早生富有柿・富有柿 ~ 柿チップ（乾燥加工品で低位品を使用）
赤外線乾燥により乾燥した商品です。

袋詰めされた柿チップ「福のふゆ」



袋詰め前の製品



写真 : C規格外品を使用 ~ 皮むき へた除去 ・スライス 赤外線乾燥 種除去
仕上げ乾燥 冷蔵（0 で保存）袋詰め 出荷
早生富有柿・富有柿 ~ 柿糖蜜漬（中間品位のものを使用）

ビン詰めされた柿糖蜜漬け「福の旬割り」

「福の旬割り」で作られたスイーツたち

お菓子のおん「ふゆ」



写真：中間品位・規格外品（やわ果使用）～皮むき へた除去 8等分（くし型）
種除去 糖液に漬ける 浸透機械 ビン詰め 冷凍保存 出荷
（ビン詰めは個人向け商品として販売し、スイーツなどの業務用は2kg 入り袋
を使用する。やわ果や形の悪いものは、饅頭のおんに使用）

地元のお菓子屋さんと連携し、一時加工をJAで行ない製品化及び保管を委託した。
また、やわ果や形の悪いものは、饅頭のおんに使用し、JA役職員や農家が他地域へ
出向く場合のお土産品としている。

新興梨 ~ 梨チップ（乾燥加工品で低位品を使用）
赤外線乾燥により乾燥した商品です。

袋詰めされた梨チップ



袋詰め前の製品



写真：規格外品を使用 ~ 皮むき 芯除去 ・スライス 赤外線乾燥
冷蔵（0 で保存） 袋詰め 出荷

西村早生（ゴマ入り柿） ~ 冷蔵柿（品質は高品質のものを使用）

西村早生の冷蔵柿は、大袋による新しい技術での開発を試みたが、温度調整や収穫時期に雨が多く降り、品質が安定していなかったことなどにより11月中旬に中間検査を行なったところ全てがやわ果となり失敗に終わった。

3 原材料（うち果実の品目、果実の割合等）

早生富有柿・富有柿 ~ 柿チップ（乾燥加工品）

全体重量に対する果実重量割合 ~ 100%

果実の品質 ~ 低位品を使用

価格帯等 ~ 小売価格A円程度（100g入り）

早生富有柿・富有柿 ~ 柿糖蜜漬（中間品位のものを使用）
全体重量に対する果実重量割合 ~ 90%
果実の品質 ~ 中間品位・低位品のものを使用
価格帯等 ~ 小売価格B円程度（160ml 8割の5切れ入り）
業務用はC円（1kg 袋入り）

新興梨 ~ 梨チップ（乾燥加工品）
全体重量に対する果実重量割合 ~ 100%
果実の品質 ~ 低位品を使用
価格帯等 ~ 小売価格D円程度（50g入り）

西村早生（ゴマ入り柿） ~ 冷蔵柿
全体重量に対する果実重量割合 ~ 100%
果実の品質 ~ 高品質のものを使用
価格帯等 ~ 小売価格E円程度（1kg 当り）

4 加工品のコンセプト（開発に当たっての新たな視点等）

早生富有柿・富有柿 ~ 柿チップ（乾燥加工品で低位品を使用）
日本一の甘柿産地でありながら、管内に数ヶ所の直売所でも生柿だけの販売であり、産地としての認知度が非常に低い状況である。このような状況の中、加工事業に着手し生柿を含め数多くのアイテム作りすることによって、総合的な柿販売を進め、産地としての認知度が高まることで付加価値あがり、農家所得の向上を図る。

早生富有柿・富有柿 ~ 柿糖蜜漬（中間品位のものを使用）
日本一の甘柿産地でありながら、管内に数ヶ所の直売所でも生柿だけの販売であり、産地としての認知度が非常に低い状況である。このような状況の中、加工事業に着手し生柿を含め数多くのアイテム作りすることによって、総合的な柿販売を進め、産地としての認知度が高まることで付加価値あがり、農家所得の向上を図る。

新興梨 ~ 梨チップ（乾燥加工品で低位品を使用）
梨についてもアイテム作りすることによって、総合的な柿販売を進め、産地としての認知度が高まることで付加価値あがり、農家所得の向上を図る。

西村早生（ゴマ入り柿） ~ 冷蔵柿（品質は高品質のものを使用）
9月に収穫したゴマ入り柿を新たな冷蔵技術により冷蔵保存し、冬に食べられるようなアイテム作りをすることによって、総合的な柿販売を進め、産地としての認知度が高まることで付加価値あがり、農家所得の向上を図る。

当地区の果実の特産品である甘柿は、果実の加工については全く手付かずの状態である。また、ここ数年、青果の単価安などにより農家の生産意欲が薄れている。そこで、全体的に下位等級品などを使用した加工品を商品化することで付加価値をあげ農家所得の向上を図っていく。西村早生（ゴマ入り柿）の冷蔵柿は失敗に終わったが、今後は品質の安定した時期に収穫することや、冷蔵温度の調整等について注意し成功に結び付けたい。

J A 筑前あさくら管内には、様々な農産物があるので多くのものを商品化したいと考える。特にこれまで捨てていたものをお金にするような変わった発想をしていきたい。100年に1度の経済不況を100年に1度のビジネスチャンスに変えたいと考えている。

5 加工品試作までの検討の経過、各種調査の内容

富有柿チップ「福のふゆ」 ・ 梨チップの試作

企画検討会の開催

- ・ 11月8日 出席者 福岡県農林水産部・福岡県農業総合試験場・F社・G社
J A 全農ふくれん・J A 筑前あさくら

検討事項

- ・ 柿チップの試作の状況と今後の計画について
- ・ 今年度の生産数量について

消費者調査の実施（実需者）

- ・ 12月12日
- ・ サンプル試食による意向調査を実施
- ・ 調査結果：見た目は簡単に食べられ良い。また、食感も味も良く取り扱いをした
い。現在柿のドライフルーツのアイテムはなく品揃えに良い。

市場調査の実施1

- ・ 11月11日
- ・ 台湾卸売市場でのトップセールス・個別商談会の実施
- ・ 調査店舗：海外H社
- ・ 調査結果：台湾にはドライフルーツの商材は多いが、柿のドライフルーツはなく
品揃えに非常に良い。また、色合い的にも良いし、パッケージの「福」
の文字と柿色も評価された。

市場調査の実施 2

- ・ 1月28日
- ・ 実需者や消費者の心理を探る
- ・ 調査結果：柿の機能性について評価された。生柿を食べない子供たちにも勧めたいとの意見があった。
- ・ 対応課題：昔から「柿が青くなると医者が青くなる」と言われたほど栄養価が高く、特にビタミンCはみかんの2倍以上ある。日本一の甘柿の産地であるJAとして機能性を訴えながら国内・国外問わず根気強いPR活動をしていかなければならない。

開発した商品：柿チップ「福のふゆ」

- ・ 現在取り扱い店舗等 ~ 社・管内直売所3ヶ所
- ・ 現在推進中の店舗等 ~ JA社・台湾・香港・MUSUBIME・その他

早生富有柿・富有柿 ~ 柿糖蜜漬「福の旬割り/柿Sweet's」の商品化 企画検討会の開催

- ・ 11月8日 出席者 福岡県農林水産部・福岡県農業総合試験場・F社・G社
JA全農ふくれん・JA筑前あさくら

検討事項

- ・ 柿糖蜜漬けの試作計画について
- ・ デザートタイプ ~ シロップ漬け・リキュール漬け
- ・ あんタイプ ~ 『朝倉熟柿 ふゆ』の餡に糖蜜漬けを使用
- ・ 今年度の生産数量について
- ・ 加工センターでの1次加工目合せ会について

- ・ 12月10日 出席者 福岡県農林水産部・福岡県農業総合試験場・F社・G社
JA全農ふくれん・JA筑前あさくら

検討事項

- ・ 柿糖蜜漬けの試作品の出来上がり具合について
- ・ アイテムについて（レギュラー・リキュールタイプ）
- ・ 商品形態について（ビン詰め・業務用）
- ・ JAタウンでネットテスト販売について（1月20日頃より）
~ 冷蔵柿・柿チップなどとの詰め合わせのアイテムはどうか

- ・ 12月19日 出席者 福岡県農林水産部・福岡県農業総合試験場・F社・G社
J A全農ふくれん・J A筑前あさくら

検討事項

- ・ 柿糖蜜漬けのパッケージの確認について
- ・ 小売価格について
- ・ 今後の小売用・業務用製造計画について

消費者調査の実施（実需者）

- ・ 12月12日
- ・ サンプル試食による意向調査を実施
- ・ 調査結果：見た目は簡単に食べられ良い。また、食感も味も良く取り扱いをした
い。現在柿のドライフルーツのアイテムはなく品揃えに良い。

市場調査の実施1

- ・ 11月11日
- ・ 台湾卸売市場でのトップセールス・個別商談会の実施
- ・ 調査店舗：海外H店
- ・ 調査結果：台湾にはドライフルーツの商材は多いが、柿のドライフルーツはなく
品揃えに非常に良い。また、色合い的にも良いし、パッケージの「福」
の文字と柿色も評価された。

市場調査の実施2

- ・ 1月28日
- ・ 実需者や消費者の心理を探る
- ・ 調査結果：柿の機能性について評価された。生柿を食べない子供たちにも勧めた
いとの意見があった。
- ・ 対応課題：昔から「柿が青くなると医者が青くなる」と言われたほど栄養価が高
く、特にビタミンCはみかんの2倍以上ある。日本一の甘柿の産地で
あるJ Aとして機能性を訴えながら国内・国外問わず根気強いPR活
動をしなければならない。

市場調査の実施3

- ・ 11月18日 ~ K会理事会
- ・ 1月9日 ~ L社
- ・ 1月13日 ~ M会理事会
- ・ 2月9日 ~ N社
- ・ 2月10日 ~ 社
- ・ 専門店などの意見を聞く
- ・ 調査結果：一般的に柿は2次加工をする場合に特徴がないが、リキュール漬けもあり非常に美味しい。業務用としては、和菓子・洋菓子の旬の先取りとして利用したい。ムース・焼き菓子の上やタルトの上に載せたお菓子作りに利用したい。また、専門販売店では、青果・ワイン・糖蜜漬け・チップと一緒にバラエティーなアイテム作りをしていきたいとのこと。
- ・ 対応課題：昔から「柿が青くなると医者が青くなる」と言われたほど栄養価が高く、特にビタミンCはみかんの2倍以上ある。日本一の甘柿の産地であるJAとして機能性を訴えながら国内・国外問わず根気強いPR活動をしていきたい。冷蔵では賞味期限が短いので農業総合試験場と一緒に研究開発をしていく。
- ・ 菌数コントロール
 - ・ 生菓子の菌数指標（一般生菌・大腸菌群ともに10の6乗以下）をクリアできるため賞味期限内では問題はない。
 - ・ 福岡県農業試験場が中心となって菌数増発抑制の研究開発を行う。
 - ・ 素材となるフルーツの初発菌数抑制がポイントとなる。

現在のところ冷凍保存し、解凍後7日の賞味期限で販売を行なう。また、今後の研究開発により賞味期限の延長を図り販売の拡大に努めたい。

開発した商品：柿糖蜜漬「福の旬割り / 柿Sweet's」

- ・ 現在取り扱い店舗等 ~ JAタウン
- ・ 現在推進中の店舗等 ~ 社・MUSUBIME・その他

参考：開発商品の新規受注数量について、現在は試験販売中であり、今後の営業活動が重要である。

6 消費者の反応 ~ 実需者や消費者の心理を探る交流会での反応（評価）

- ・柿の機能性について評価された。生柿を食べない子供たちにも勧めたいとの意見があった。
- ・皮を剥かずに柿が食べられる・自然に近いかたちで加工していますのでお子様のおやつにもピッタリ！（レギュラー）・ほんのりとひろがるリキュールの香りが・柿のおいしさを引き立てます。（リキュール）と評価は高い。
- ・そのまま食べてもよいが、ケーキや和菓子に使うことでさらに美味しく食べられる。

7 製品化の見込（価格設定、販売先、販売方法等）方針

- ・価格設定 ~ 製造原価・宣伝費・運賃手数料などを試算し売価（卸価格）を決定する。
- ・販売先 ~ 直売所・ホテル・レストラン・菓子製造販売業者ほか。
- ・販売方法 ~ 日本一の富有柿産地として直売所などで、青果だけでなく加工品アイテムの拡大をし、認知度を高めながら販売量の拡大を図る。また、スイーツなどの原料として販売の拡大をする。
また、この他にも新たな加工品の研究開発に取り組み、アイテム作りに努めることで産地らしさをPRし、生産者への還元を図る。

8 協力機関等

福岡県農林水産部・福岡県農業総合試験場・朝倉地域農業改良普及センター・朝倉市・F社・G社・JA全農ふくれん