



# 安心院シャインマスカット

【東京支社】青果の取り扱いが日本最大の大田市場（東京都大田区）で、宇佐市安心院産の高級アドウ・シャインマスカットが高い評価を受けている。最高ランクの等級に絞った出荷戦略と地道な品質向上の取り組みが奏功し、平均単価はトップクラスまで上昇。ブランドとして認知されつつあり、安心院アドウ全体の全国知名度アップにもつながっている。



安心院産シャインマスカットを持つ競り人の金藤里佳さん。8月、東京都大田区の大田市場

## 青果取り扱い最大の東京・大田市場

# 全国トップクラス評価

### 食と農林 水産

おおいた

シャインマスカットは種なしで甘く、皮をむかずに食べられる。人気品種として生産量が増えている。

県農協北部事業部安心院ぶどう部会（96人）では、小野次信部会長（74）は顔写真がプラ



初は1人で2012年から出荷を始めた。岡山や山梨、長野各県などライバル産地がひしめく中で評価を得るため、「最高等級で勝負する」という品

量より質の戦略を設定。品

質アップに向け、岡山県の生産者を年に数回訪れ、技術を学んでいる。情報は部会で共有し、数年前からは他の生産者も出荷。出すのは毎回、特に出来栄のよいシャインマスカットを作った8〜10人に限定している。

すが絶妙で食味が良い。こだわりのある、とんがった産地とみられている」と説明。新宿高野（本社・東京都）など果物専門店で贈答用として販売されているという。

取り組みは着実に実を結んできた。当初は1キ当たりの2千円程度だった平均価格は、前年比10〜20%程度ずつ上昇し、直近（今年6月〜9月10日）は3877円。出荷量が3321キ、市場シェア0.3%という希少性もあり、全国トップクラスの高値で取引されている。

J A全農おおいた東京事務所の前田勝己所長（47）は「ブランドは東京でつくられる。シャインマスカットが大田市場で高評価を勝ち取ったため、安心院で生産される他品種にも引き合いが増えた。今後は販路拡大が課題だ」と話す。

大田市場の競り担当、金藤里佳さん（29）は東京青果果実第4事業部主任は「安心院のシャインマスカットは糖度と酸度のバランスが絶妙で食味が良い。こだわりのある、とんがった産地とみられている」と説明。新宿高野（本社・東京都）など果物専門店で贈答用として販売されているという。

小野部会長は「小さな産地だが、いいものを作ろうと頑張ってきた。部会には20代から40代の若手が多くいる。さらに切磋琢磨し、安心院アドウの評価を高めたい」と意気込んでいる。

## 最高等級出荷戦略実る

（逆瀬川由夏）



〔問①〕 シャインマスカットの特長は？

種なしで甘く、皮をむかずに食べられる

〔問②〕 県内産のシャインマスカットが高い評価を受けています。産地は？

宇佐市安心院町

〔問③〕 評価を得るための戦略が奏功しました。どういった戦略ですか？

最高ランクの等級に絞った出荷戦略と地道な品質向上の取り組み

〔問④〕 安心院産のシャインマスカットの全国知名度をさらにアップするための方法を考えよう。

自由記述