



hita pear

日田梨の挑戦 ～輸出に向けた品質管理～



徹底した栽培管理を行っている



1玉ずつ丁寧に包装



出荷時期まで保冷庫で保存



品質を厳選して選果

日田梨の海外輸出は、「JA おおいた日田梨部会」が主体となり、2004年から台湾に向けてスタートしました。2007年には、台湾向けハウス新高梨^{にいたがなし}の生産に着手。現在、台湾をはじめ香港、タイ、ベトナム、シンガポールまで輸出国を拡大し、年間輸出货量は約100トンにも上っています。輸出先の伝統行事で

ある「中秋節」や「春節」に合わせて、たくさんの日田梨が海外に出荷されているのです。輸出の際には、国別に異なる検疫が行われるため、輸出国に応じた園地の指定や害虫防除など、徹底した栽培管理が求められます(写真①)。また、「中



「The・おおいた」
日田梨海外向け
PR動画

出荷時期を迎えた梨は、生産者の手作業で1玉ずつ丁寧に包装・箱詰めされます(写真④)。各輸出国へは、主に海上輸送され、到着後、検疫検査などを含めると店頭に並ぶまで約1週間以上を要します。このように、徹底した品質管理がブランド力の向上につながるのです。

選果された輸出用の梨は、品質保持袋に入れて出荷時期まで一時保冷庫へ保存(写真③)。100トン規模で貯蔵できる保冷庫を整備しているため、徹底した温度管理のもと、品質を劣化させず長期保存ができます。

収穫された梨は、48時間以内に日田梨選果場に搬入。害虫のリスクを減らすため、一個ずつエアールをかけ、目視によって果色等を判断し、光センサーを使用して糖度等を測り、選果します(写真②)。秋節」や「春節」に合わせて出荷されるため、ハウス栽培の導入など、輸出国の需要に合わせた生育管理も必要です。



1 | 特集 日田から世界へ

日田産農産物の挑戦

日田での梨作りは、1911(明治44)年に始まりました。100年以上の歴史と受け継がれてきた栽培技術。「四季を通して日田の梨」のキャッチフレーズで、海外への輸出にも力を入れ、日田梨は国内外でブランドを確立しました。また、近年はシャインマスカットの人気が高まり、日田産ぶどうの輸出もスタート。今号では、そんな日田産農産物の海外輸出に向けた取組みを紹介します。

農産振興課生産・流通推進係 ☎8211(市役所3階)