

真夏のサクランボ「紅姫」売り上げ倍増中

サクランボと言えば初夏の果物。だが、真夏の8月に出荷することで、価値を高めたブランドがある。山形県山辺町の多田農園が手掛ける「紅姫」。果物の長期冷蔵保存技術を活用し、海外も見据える。

1・5度の冷蔵施設。ダウンジャケットで防寒した作業員が真っ赤に色づいたサクランボを桐箱に丁寧に詰めていく。

「おいしさも美しさも、旬のサクランボと変わりません」と多田農園代表の多田耕太郎さん(58)。「紅姫」はサクランボの品種ではなく、7月上旬に収穫した晩生の「紅秀峰」や「紅てまり」を長期冷蔵保存したものだ。糖度20度以上、大きさ2L(25³)以上、着色率80%以上の基準を満たし、7000円で9千円。出荷は20日ごろまで続く。

冷蔵技術を活用

「紅姫」誕生のきっかけは「8月になっても食べたい」という顧客からの要望だった。6月中旬から7月

長期保存成功 輸出も視野

上旬までの出荷期間を長くできれば、お中元需要も取り込んだ売り上げアップも期待できた。

そこで、多田さんはサクランボの長期保存を研究していた山形大農学部村山秀樹教授に相談し、水分蒸発を防ぐプラスチックフィルムと温度を微調整できる冷蔵施設の活用を教わった。村山教授は「最長40日ほど保存できる。8月の花笠まつりでも販売でき、観光産業との相乗効果も期待できる」と話す。

山形県も、多田さんの取り組みを農林水産業創意工夫プロジェクト支援事業に採択し、園地や冷蔵施設の整備に1350万円助成した。県は全国の産出額の約8割を占めるサクランボの高品質化や販路拡大に力を入れている。

「紅姫」は今年でデビュー3年目



冷蔵施設で保存された真夏のサクランボ「紅姫」。出荷は20日ごろまで続く。山形県山辺町の多田農園

を迎えた。売り上げは、初年の2011年は150万円、昨年は320万円。今年は百貨店のお中元カタログの掲載が都内などで広がり、600万円を越しそうだという。

「アイス紅姫」も

さらに、この夏、サクランボを冷凍保存してそのまま食べる「アイス紅姫」を地元の和菓子店と試験販売した。5粒で200円。今月5〜7日に山形市であった花笠まつりで販売したところ、100個売れた。

環太平洋経済連携協定(TPP)の交渉参加で農業分野でも輸出競争力が求められる中で、多田さんは海外も見据える。「長期保存の技術は輸出にも応用できるのではないか。高品質なサクランボは世界中に出せる戦略商品になり得る」(西尾邦明)

みちのく
経済