

[成果速報]

「とちあいか」の加工・業務用ニーズ調査結果

【背景】

2022年度、新たに策定された「いちご王国・栃木」戦略では、県内生産量の約80%を「とちあいか」にする数値目標が示され、県内作付面積は年々増加しています。それに伴い、今後「とちあいか」への切り替えを検討する実需者の増加が想定されるため、既に取り扱いのある実需者を対象に評価や課題等を調査しました。



写真 とちあいか

【結果】

加工用ニーズとしては、「ネームバリュー・ブランド力のあるいちご」であることが重要という意見が多く挙げられ、「とちあいか」については「PRに力を入れてほしい」という要望がありました(表1)。また、とちあいかはへたの部分へこんでいるため、課題として「へたとりの作業性が悪い」ことが挙げられました。その他、**国産いちごの供給量について、「現状より取扱量を増やしたい」という希望が多くありました(表2)**が、「とちあいか」については規格外品が少ないため、加工用の供給量が少なくなることを懸念する声がありました。

業務用ニーズは、卸・仲卸業者や都内ケーキ店シェフを対象にアンケート調査を実施した結果、果実のサイズについては様々な意見がありました。業務用ニーズについては、今後も実態を把握するため調査を継続していきます。

表1 加工用いちごのニーズ

加工業者	業態	加工用いちごのニーズ
A	一次加工 (注)	・なつおとめを使いたい。
B		・希少品種の加工販売ができれば付加価値をつけられる。 ・サイズが大きいもの。へたとり1回当たりの重量が増えるため、作業効率が良くなる。 ・取引先からはネームバリューがあり、認知度が高いためとちおとめの要望が強い。とちあいかもPRが重要
C	ジャム・ ソース加工	・安定的に量を確保できるもの。
D		・仕入れるものは、赤いいちごが良い。 ・生果いちごの加工品はネームバリューがあってこそ売れる。 ・生果のブランド力を高めることが重要
E	菓子加工	・国産いちごで形が崩れないもの。ジャム、ソースにした時に、果肉感、ゴロツと感が感じられる硬めのいちごが良い。とちあいかは、他の国産品種に比べると、優れている品種、輸入いちごは硬い点は良い。

表2 国産いちご年間取扱数量

加工業者	業態	現状数量 (t)	希望数量 (t)	コメント
A	一次加工(注)	60	100	国産いちごを求める取引先が多いが、不足しているのが現状
B	一次加工(注)	40		
C	ジャム・ ソース加工	40	もっと ほしい	取引先からはとちおとめの要望が強い。
D	ジャム・ ソース加工	120		
E	菓子加工	極僅か	もっと ほしい	国産いちごを使いたい、輸入いちごの方が価格が安いいため使えていないのが現状

(注)へた取り、洗浄、冷凍等

(いちご研究所 室井 優希)