

県産オリジナルいちご「ひのしずく」の季節がやってまいりました

ひのしずくは熊本県が開発した品種であり、現在、玉名、鹿本、菊池、球磨地域を中心に県内各地で50ha栽培されています。

今年産は11月14日から出荷が始まっており、地元熊本をはじめ東京、大阪、名古屋など都市圏、また、海外へは香港を中心に出荷しています。これから本格的な出荷となり、来年5月まで続きます。

国内外市場では、大きさや甘さからとても高い評価をいただいております、人気が高まっています。

また、熊本市水道町の商店街では、「ひのしずく」を使った菓子の開発が進められるなど、農商工連携の一端を担う食材としても注目されています。

【イチゴ「ひのしずく」とは】

- 本県農業研究センター農産園芸研究所が開発した熊本県のオリジナルの品種です。
- 果実が大きく、果皮は鮮やかな紅色で光沢に優れ、色ムラも少ない。糖度が高く、酸味が少ないので、食味がとても良く香りも優れています。



【「ひのしずく」の販売状況】

○国内での取引状況

11月中旬の市場取引価格 3,595円/kg (県経済連実績)

○海外(香港)での販売状況

出荷計画 H20 22トン (H19実績 11トン)

現地販売価格(参考)

H19	ひのしずく	HK\$95	(1,330円/パック)
	あまおう	HK\$78	(1,092円/パック)
	さがほのか	HK\$75	(1,050円/パック)

【「ひのしずく」を使った菓子の開発】

県では、県民ニーズにかなった商店街づくりを支援しており、県内商店街からモデル事業を公募した結果、熊本市水道町の商店街の「水道町スイーツプロジェクト事業」を採択し、支援しています。

この事業は、水道町の料理店・菓子店など10店舗が、季節毎に全国に誇れる県産品を使ったスイーツを開発して来街者に提供することで、県産品のPRと誘客できるエリアづくりを目指すもので、農商工連携の取組みとしても注目されています。

今回は第1弾として「ひのしずく」を使ったスイーツが開発され、来年1月10日から販売されます。

お問い合わせ先

【ひのしずく】農林水産部園芸生産・流通課流通企画室

担当：八浪(内5403) 電話：096-333-2395

【水道町スイーツプロジェクト】

商工観光労働部商工政策課商業まちづくり班

担当：西本(内5125) 電話：096-333-2316