



■ 品種

# おおきみ



■ ご紹介

栽培している産地はごく僅かで、収量も通常の品種より少なく希少です。高知県の自然豊かな土地で、日射量の多い温暖な気候を活かした栽培により、大玉で糖度、香り、着色の良い果実の生産に努めています。また、ミツバチでの授粉や害虫防除に天敵を利用することで、化学農薬の散布回数を削減した栽培方法に取り組んでいます。

■ 特色

収穫から箱詰めやパック詰め作業まで全て手作業で行い、1玉1玉丁寧に扱っています。また、部会員内で情報交換を行ない研鑽を積むなど、高級品としてのブランドの維持に努めています。酸味が少なく、ガクの元まで香り、甘みが強く、出荷時期を通じて大玉が出荷されます。果皮がしっかりしているため、輸送性に優れています。

■ 梱包形態



気を付けている点：  
化粧箱はフルーツキャップで一玉ずつ包み、上下にウレタンを入れ、レギュラートレイは下にウレタンスポンジを敷き、上をフィルムで押さえ、輸送中の傷みが出ないようにしています。



■ おすすめの食べ方

生食

■ 食べごろ

購入後直ぐに。

■ 輸出可能時期

1月～5月

■ 輸出対象地域

東南アジアなど

■ 生産・出荷行程ムービー

生産地である高知県幡多地域の農園にトリップできる動画をQRコードからお楽しみいただけます。



■事業者名



# JA高知県 中村支所 おおきみ部会

■住所

〒787-0009  
高知県四万十市佐岡415-1 JA高知県中村支所販売課

■連絡先

TEL : 0880-34-3200  
E-MAIL : hat-Nakamura-hanbai@Ja-kochi.or.jp  
URL : なし

■輸出体制・施設整備

タイ向けの輸出に対応するため、平成30年12月に生産園地及び選果こん包施設を登録し、令和2年1月に適合施設であることが証明され、その後も選果場の高知県版GAPに取り組むことで、点検・改善を行なっています。取引のある大阪市場と東京市場と密に連携をとることで、現地のニーズの把握に努めています。

■海外でのPR活動

大阪や東京市場などにて海外バイヤーとの商談を行い、現地の評価やニーズの調査を行なっています。また、化粧箱へ日本語と英語でおおきみの特徴を記載しているリーフレットを同封しPRを行なっています。



MADE IN JAPAN

■事業者（産地）の特徴・強み

部会の現地検討会や目慣らし会等を実施し、大きさや色、形を厳選した選果・選別の基準の徹底や栽培指針及び農薬一覧表の配布など部会員全員が共通の認識をもつことで、栽培技術の向上と品質の平準化を図っています。

■生産量・輸出量情報

品種の作付面積	約100a
生産量	約13.5t
輸出可能数量（年間）	約7t
輸出可能数量（1回あたり）	約50kg
輸出可能最小ロット	約7kg
輸出国別の輸出総量	輸出量約7t 国別輸出量は未確定

■商標・認証

商標の有無	なし
GI取得の有無	なし
各種認証取得状況	なし