

「彦根梨」1月にGI申請決定

「彦根梨」のGI取得に向け、平成29年12月12日にJA東びわこ、彦根市、食のブランド推進課、当課およびコーディネーターの(株)流通研究所で申請に向けた最終の検討会を開催し、1月に申請することが決定しました。

昨年度から「彦根梨」のGI申請を目指し、完熟という特性が「彦根梨」の特徴であることを生産者や関係機関で確認してきました。この特徴を証明するため、JA東びわこ、当課および(株)流通研究所が協力して日本梨および「彦根梨」の主要品種である「幸水」を用いて他県産の市場流通品との比較調査を実施しました。

光センサー式選果機により果実の熟度(クロロフィル含有量による測定値)、糖度および日持ち性について調査し、「彦根梨」が市場流通品よりも熟度が高い状態で収穫されていることから、食味が優れ、糖度が高いという調査結果が得られました。

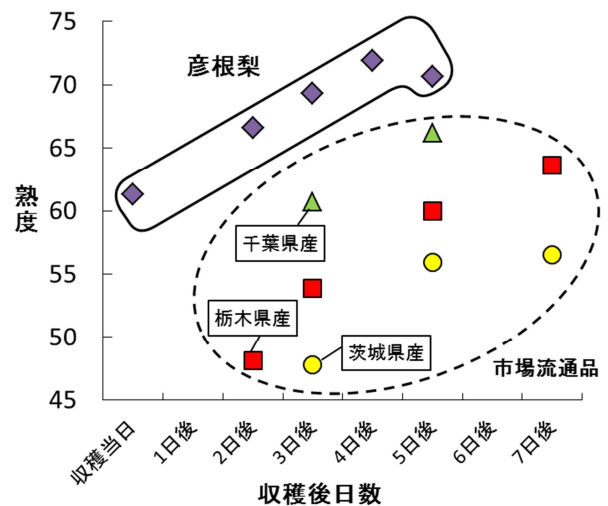
【調査結果要約】

- ・「幸水」は収穫時の熟度が高いほど食味に優れ糖度が高い。
- ・糖度は収穫後の日数が経過しても変わらない傾向がみられる。
- ・「彦根梨」は市場流通品よりも高い熟度で収穫されていることから、日持ち性は劣るが、食味が良好で糖度が高いという特性を有する。

この調査結果について、平成29年10月31日に彦根梨生産者への報告会を開催し、合意を得ました。これを受け、平成29年12月にJA東びわこ、食のブランド推進課、当課および(株)流通研究所で検討会を開催し、申請書類について精査し、平成30年1月に申請することが決定しました。



生産者への報告会



熟度調査結果