

■ 品種



シャインマスカット

■ ご紹介

広島県では、瀬戸内沿岸から県北の高冷地までの多様な気候を活用し、高品質なぶどう生産がされています。シャインマスカットは、県域での栽培指針に沿って栽培され、食味重視の生産に取り組んでいます。

■ 特色

シャインマスカットは、広島県東広島市にある国の農研機構ぶどう・かき研究拠点で育成された品種です。糖度が高く、種無しで皮ごと食べることができるぶどうです。

■ 梱包形態



2 kg入りダンボールへの4房入りが基本となります。
輸出時には、事故防止のためウレタンマットを1枚入れて出荷しています。



■ おすすめの食べ方

少し冷やして食べてください。

■ 食べごろ

作型により異なりますが、加温：7月下旬から8月上旬。無加温：8月中旬から下旬。

露地（トンネル）9月上旬から下旬となります。

■ 輸出可能時期

7月下旬～9月下旬

■ 輸出対象地域

東南アジア

■ 生産・出荷行程ムービー

生産地である広島県福山市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



広島果実農業協同組合連合会

■ 住所

〒733-0832
 広島市西区草津港1-8-1広島中央市場内 JA広島果実連

■ 連絡先

TEL :082-279-2472
 E-MAIL : hiroshima2@hirokaren.com
 URL : <http://www.fruit-morning.com>

■ 輸出体制・施設整備

近年、国産果実は市場単価も上昇傾向にあるが、販売単価の頭打ちや、高単価による消費の減退も懸念されるため、新たな消費地として東南アジアをターゲットとした輸出取り組みを2004年から展開してきた。国内外の商談会への参加や、小売店での販売促進活動を実施し、販路拡大や市場調査を行ってきた。

■ 海外でのPR活動

本県の輸出取り組みは、古くは戦前より始まり、現在生産量日本一のレモンは、明治末期から大正初期にかけて大陸交易を行うことにより生産者所得向上となり、生産量が増えてきた経緯がある。近年は東南アジアを中心としたエリアへの県産果実の輸出に取り組んでいる。



MADE IN JAPAN

■ 事業者（産地）の特徴・強み

広島県の東部に位置する沼隈町は、昭和30年代にぶどう栽培が始まり、昭和42年には全国に先駆けてニューベリーAの商品化に取り組みました。平成に入り、再開発整備された近代的なぶどう園地で生産されるぶどうは、品質の均一な高品質なぶどうが生産されています。

■ 生産量・輸出量情報

品種の作付面積	シャインマスカット（令和2年） 広島県24ha 沼隈12ha
生産量	シャインマスカット（令和2年） 広島県326t 沼隈 126t
輸出可能数量（年間）	シャインマスカット 沼隈 12t
輸出可能数量（1回あたり）	200kg
輸出可能最小ロット	基本の出荷単位は2kg箱×3ケースが梱包単位となりますが要相談でございます
輸出国別の輸出総量	台湾0.7t、香港1t

■ 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