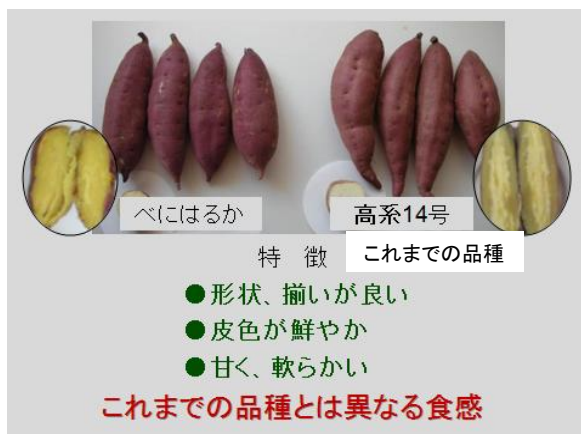


高糖度カンショ「甘太くん」のブランド化に向けて

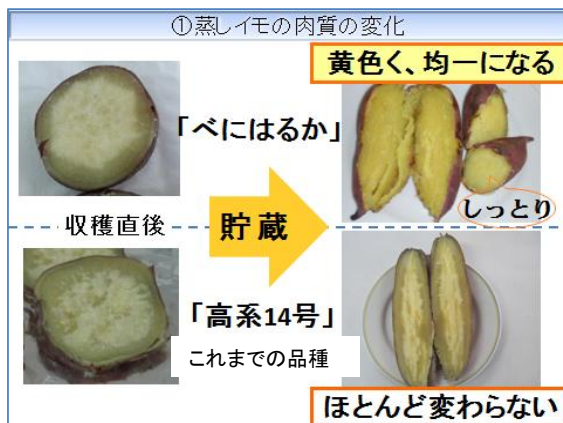
【研究のポイント】

・大分県では、新たなブランド品として、高糖度カンショ「甘太くん」の振興に積極的に取り組んでいます。
 ・「甘太くん」とは、一定基準(貯蔵期間、糖度等)をクリアした大分県産「べにはるか」(品種名)の商品名(全農が商標登録済み)で、しっとりとした食感と甘さが特徴です。
 ・そこで、当センターでは、「甘太くん」のブランド化に向け、「べにはるか」の栽培や貯蔵試験、ウイルスフリー苗増殖に取り組んでいます。



【研究の成果】

<栽培方法の確立>
 ・挿苗時期、栽培日数、株間、施肥量の試験に取り組み、栽培技術を確認しました。
 <食味向上>
 ・収穫後貯蔵すると、1~2ヶ月の間に、果肉は粉質から粘質へと変化し、甘さも増し、食味が向上することが分かりました。
 <栽培マニュアル>
 ・これまでの試験成果をマニュアルにまとめ、生産者への技術の普及と統一化に活用しています。



【生産者の声】



大自然のなかで、優しく、大事に育てた「甘太くん」です。甘さ、おいしさに自信を持っています。(後藤聖憲 部会長)

(写真: 甘太くん宣伝広告バスと部会役員)

【消費者の声】



・しっとり感と甘さが良い
 ・焼き芋にしてよく食べている
 ・さつまいもと言えば「甘太くん」、大分の産品として頑張ってもらいたい...等々

(H25.2.15 大分市コンパルホールでの研究紹介アンケートより)

【連絡先】

担当: 農林水産研究指導センター 農業研究部 ネギ・イモ類チーム
 連絡先 TEL : 0974-28-2080
 住所: 大分県豊後大野市三重町赤嶺2328-8