



長崎県

有限会社國崎青果

夏季商材の販売戦略に！「ヘルシエ」導入のねらい

↑有限会社國崎青果 営業本部長岸田将彦さん。福岡県久留米市で「ヘルシエ」を栽培する生産者の畑で撮影。



有限会社國崎青果は長崎県雲仙市で1996年11月に設立。日本全国の提携生産者と小売店をつなぎ、ブロッコリーやジャガイモ、レタスなどの青果を全国各地へ迅速に供給しています。また、東京青果や大果大阪青果をはじめ、鹿児島中央青果、福岡大同青果など九州の主な卸売企業が主要な取引先となっています。2024年から九州の大手スーパーと協力し、新たな夏季商材としてネバネバ度が強いオクラ「ヘルシエ」の供給を開始しました。「ヘルシエ」生産に際しては、そのネットワークを生かして福岡県久留米市の青果会社を通じ、同市内の生産者に栽培を依頼。今回は「ヘルシエ」導入を決めた國崎青果の岸田本部長に、その理由から課題と展望についてお伺いしました。

(編集部)

「ヘルシエ」に 感じた魅力

有限会社國崎青果で本部長を務める岸田将彦さんは、夏季商材の品目としてオクラに伸びしろを感じていたそう。中でも従来のオクラと差別化を図れるパステルグリーン色で丸莢の「ヘルシエ」に注目されていました。

しかし「ヘルシエ」を作ったことのあ生産者からは「従来品種より草勢が強く、これまでと同様の栽培方法では肥培管理が難しいうえ、収量が少ないから儲からない」と言われたそうです。「ヘルシエ」は、さわやかなパステルグリーンの果色と、粘りがとても強い品

種で、従来の緑色オクラと比較して水溶性ペクチンの含有量が多いという特長をもっていますが、草勢が強いため花数が少なくなるといった側面もありました。それでも「ヘルシエ」に商品性の魅力を見出した岸田本部長は、大手スーパーのバイヤーに「ヘルシエ」の話を持ち掛けたところ、その反応に大いに手応えを感じ本格的に導入の検討を始めました。

導入にあたりまずは「ヘルシエ」を作りこなすために、栽培管理のポイントについてタキイに問い合わせ、栽培は久留米市の青果会社を通じて同市内の3組の生産者に依頼し、試験栽培を始めました。



↑久留米市で「ヘルシエ」を栽培する生産者の畑。取材日(8月6日)。

「ヘルシエ」の栽培を開始



↑福岡県内の大手スーパーで販売している「ヘルシエ」。従来のオクラよりも収穫サイズが大きいため、1袋当たり250gと、一般的な規格より増量して販売している。

岸田本部長が「ヘルシエ」導入を打診した久留米市は、葉菜の栽培が盛んな地域です。中でも冬場のホウレンソウが主力、続いてコマツナ、ミズナ、シユンギクが多く作付けされています。当地の栽培環境としては、近年6、8月の異常気象における水害と高温が問題となっており、特に水害ではハウスが浸水などで被害を受けることが大きな課題となっていました。そこで、水害や高温対策として、従来夏場に栽培していたコマツナやミズナだけではなく、エンサイやモロヘイヤ、オクラ



↑ネットワークを生かして様々な品種の栽培を依頼し、新規商材の拡大に常にアンテナを張る岸田本部長。

収穫は隔日に、高単価で販売

の栽培に取り組む生産者が増えているそうです。主軸はハウスでの葉菜栽培となりますが、「ヘルシエ」の試験栽培を取り入れることは、夏場の新品目としてリスク分散を提案するねらいもありました。

2024年から「ヘルシエ」栽培に取り組まれている生産者の事例を紹介すると、前作の11、2月にホウレンソウ栽培をされていた畑を使用し、4月末ごろに直まき、3、4本仕立てで栽培し、7、8月に出荷されます。草勢が強いため元肥なしで播種し、8月末で

出荷を終えるということもあり、取材に訪れた際は追肥もしていませんでした。主軸であるコマツナ栽培の時期と重なるため、「ヘルシエ」の収穫は隔日で行いますが、この生産者の方は、高単価で取引できているので次年度も積極的に取り組みたいと「ヘルシエ」への期待と手応えを話してくださいました。「ヘルシエ」はパステルグリーンの果色がよく、特長である強い粘りは一回食べたらやみつきになる味わい」と、ご自身もその食味はとても気に入っているそうです。

認知度向上と販路拡大に向けて

現在、「ヘルシエ」は九州の大手スーパー6店舗で青果の販売がされています。岸田本部長は「ヘルシエ」を一般のお客様に認知してもらうには3年辛抱が必要だ、と見通しを話されました。なじみのある緑色のオクラと比較して、色と値段が異なる「ヘルシエ」を手にとるお客様はまだ少ないですが、一度でも食べていただければリピートが期待できると確信をもたれています。「この品種は味付けをしなくてもおいしいと感じられますから、まずは一度食べていただくことが大切」認知度向上にメディアへの露出にも期待しているそうです。

一方で、販路にも課題があるとおっしゃいます。生産予定量をオーバーした分を卸売市場へ出荷した場合、個性的な色と形から「変わりもの」として扱われ、従来の一般的な緑色のオクラ品種よりも安価で取引されてしまうことがあるとか。

また、販路拡大に向けては「ヘルシエ」の店もちの問題もあります。「ヘルシエ」はそのパステルグリーンの果色が特徴ですが、どのオクラにも生じる鮮度低下とともに発生する果皮上の黒ずみが、緑色のオクラより目立つてしまうのです。収穫から3日で店頭に並びますが、その翌日には黒ずみが目立ち始めます。

しかし、これらの懸念に対しても岸田本部長はすでに克服に向けた対策に取り組んでおられます。黒ずみ発生の原因を探るため、収穫時から店頭に並ぶまでの果温調査を行ったり、包装を工夫するなど解決策を検討中だそうです。

もともと葉物がメインの産地で、有限会社國崎青果が夏季新商材開拓として取り組んだ個性派「ヘルシエ」への期待は大きく、色や形、強いネバネバ食感の魅力に確信をもって「ヘルシエ」の販路拡大をねらっています。