肥のあすか」におけるタイベックシート処理による糖度向上と高品質化





生物生産科　２年　果樹班

１研究の背景

天草かんきつをもっとPRしたい

果実消費量の低下





2研究の目的

天草の果実の高品質化

果実消費量の向上





３．　目的達成のため成功の鍵となる要因

専門品（ラグジュアリ）

最寄品（コモディティ）

買回品（スペシャリティ）

「＋αの価値」



１栽培方法（差別化）

２果実の持つ機能性成分
（βクリプトキサンチン等）

３食育（幼稚園との交流等）





４製品説明
天草拓心高校塩ミカン

１）特徴

天草の潮風の当たる元泉果樹園で水分ストレスを与えた温州ミカン

２）優位性

将来の食を支える高校生がつくった農産物。
低価格であり、＋αの価値を持つ（**スペシャリティ**）

３）顧客にとってのメリット

消費拡大のPRに適している。
食育や地元カンキツのPRに有効に活用できる！！



５研究の目標

１）最終目標

高糖度塩うんしゅうみかんの持続的生産
食育教育や地域とのつながりによる果実消費量拡大

２）今年の目標

タイベックシート利用した場合
の環境について数値で比較する。



６活動計画（スケジュール）

令和２年度
タイベックシートを利用するメリットの確立

令和３年度
着果ストレス等も含めた高糖度塩ミカンと
販売方法等より差別化

令和４年度
食育教育、果実消費拡大に向けたPR

7. 成功した場合地域又は関係者に与える影響

果実消費は消費者の健康、未来の子供たちの明るい未来…



ご静聴ありがとうございました

