

おおいたの匂がくる。その恵みに感謝して…



# しゅんくる

<http://theoita.com>

vol.18

## ホオズキ

### 「おおいたのホオズキ」について

#### 歴史

大分県のホオズキは昭和40年代から県内市場向けに栽培されていましたが、銘柄化に向けた集団での本格的な栽培は昭和60年、県南部に位置する南海部郡宇目町(現在の佐伯市宇目)で始まりました。

当初3戸の農家が水田転作作物として、大実系のホオズキ苗を町外から譲り受け、露地栽培に取り組みました。

その後、支柱誘引方式やハウス栽培の導入等により品質が格段に向上し、市場性も高まるなか、JA主体の出荷が開始されました。

昭和63年、東京の夏の風物詩である「浅草寺のほおずき市」へサンプル出荷したところ、予想以上の手応えがあり、これを契機に関東市場への出荷をスタート。

ホオズキ栽培は県内各地へ普及、拡大しており、栽培方法、出荷規格を統一することで、全国に通用するブランド品目へと成長しました。



浅草寺のほおずき市

#### 作型

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月
7月出荷 (新盆)	定植			誘引		色付	収穫	
8月出荷 (旧盆)		定植		誘引		色付	収穫	

#### 特徴

##### その1 鮮やかな朱色で大きな実

優良系統の選抜や、栽培技術の研鑽を重ねてきた結果、鮮やかでボリュームのあるホオズキの生産が可能になりました。

##### その2 きめ細かい等階級

お客様の多様なニーズにこたえるために、手軽に使える規格から特選品まで10以上の等階級を定めています。

##### その3 統一販売の取組

統一の出荷基準を設け、県内どの各産地のものでも、品質にバラツキがないように徹底しています。実需に応じた計画的な生産販売を行っています。



- … 2ha以上の産地
- … 1ha以上2ha未満の産地
- … 1ha未満の産地







堀さんは、約80アールのハウスで約7万本のホオズキを栽培。うねの長さは50mほどあり、作業には根気が必要。

色鮮やかな夏の風物に思いをこめて

# ホオズキ

出荷時期  
7月～8月

知っちゃった?

## ホオズキ

ホオズキはナス科の多年草で、ヨーロッパからアジアの温帯が原産地。古くから薬用と観賞用として栽培。夏には東京・浅草をはじめ各地でほおずき市が開催され、この時期の風物詩となっています。



ホオズキ生産者  
堀 博泰さん・美知香さんご夫妻

「鬼灯」と書いてホオズキ。

まるで赤いちょうちんのような実が、凜とまっすぐに伸びた緑の莖にたわなに下がる様子は、日本の夏ならではの風物詩です。大分県産ホオズキの品質は高く、日本一の生産を誇っています。

## 大分が誇る秀逸なホオズキ生産

杵築市大田、早朝5時30分。ホオズキの出荷時期を迎えた堀さんのハウスでは、一面に広がる赤く実ったホオズキの収穫作業がはじまります。

朝早い時間とはいえ蒸し暑いハウスの中で、堀さんたちは1本1本手作業で支柱を外し、根元からいねいに莖を切って行きます。収穫されたホオズキは調整場へ運ばれ、鮮度保持のための水上げを行い、選別、結束、箱詰めと手早く作業が進み、夜まで出荷作業が続きます。

今年、堀さんのハウスでは約7万本のホオズキを栽

培。「おおいたのホオズキ」として、高い品質の維持に気を遣い、出荷の最盛期には1日のべ30人ほどが作業に追われます。

実が大きくて玉付きが多く、市場から高い評価を受けていることで知られる「おおいたのホオズキ」。それは、長年にわたり生産者とJA、県などの関係機関が一丸となり栽培技術を確認してきたことや、県内全域で統一した出荷基準を定め、安定した品質のホオズキの供給を図ってきた結果です。加えて、細かい等階級に選別することで消費者のニーズに応えてきたからにほかなりません。

## 灼熱のホオズキ栽培

堀さんがホオズキ栽培を始めたのは18年ほど前のこと。すでに同市山香町でホオズキ栽培を行っていた知人に学び、当時の大田村では初のホオズキ農家となりました。

また、夏場のホオズキ栽培が終わる秋～冬場にかけては、ハウスでの七草栽培を行い、土地を有効活用して安

定した農業生産体制を築いています。

「すべてのホオズキを7月の新盆(主に関東地方)と8月の旧盆にしぼって、集中出荷しています。」と堀さんが言うとおりに、最初の定植から色付け、収穫まで、すべての作業は出荷時期から逆算して行われます。そのため、最も手間のかかる色付けを促す作業が、蒸し暑くなる頃と重なり、ハウスの中は連日35℃を越す暑さとなります。

しかも、お盆を過ぎれば商品価値が下がるため、一時的にも出荷時期が遅れることは許されません。そのため、厳しい暑さの中で迅速な作業が求められることから、特に高齢の生産者にとっては大変な仕事となっています。

そのような中、堀さんのように安定した出荷を誇るベテラン生産者だけでなく、新規の生産者に対しても県ではサポートを行い、「おおいたのホオズキ」としての生産体制を確保。品質向上に向けた優良品種育成への取り組みや安定供給のための体制づくりを積極的に進めています。

## 出荷

までの流れ

拡大



鮮度を保つため、鮮度保持剤の入ったプールでしっかり水上げを行います。



収穫されたホオズキは、余分な葉や傷んだ実を取り除き、長さや実の数、実の大きさなどで等級別に選別されます。最高品質とされるものは、長さ120cm、実が11玉以上付いています。



実が傷まないようにいねいに箱詰めされたホオズキ。JAを通して全国へ出荷されます。



【実ホオズキ】フラワーアレンジ用や仏壇のお供用として出荷されます。



ホオズキの花